



RESTAURANT

Les Portes de Chartreuse

387 Av. de Stalingrad, 38340 Voreppe

Chers Clients,

Votre confiance et fidélité permettent à nos élèves de parfaire leur formation et de devenir les professionnels de demain. Ils mettront tout en oeuvre pour vous montrer leur motivation et passion pour leur futur métier

Notre restaurant vous accueille dès **12h15** et dès **19h30** pour nos soirées à thème.

Renseignements et réservation au :

04 76 50 25 73

Les réservations pour les soirées à thèmes se font directement sur le site internet.

Pour vos réservations au-delà de 8 personnes merci de nous contacter par mail :

cdt.hotel@portesdechartreuse.org

Julien Rondepierre

MARS/AVRIL



APPLICATION



TARIFS

NOS MENUS HORS BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu Chartreuse

17,50 euros

Inclut une entrée, un plat chaud et un dessert

Formule Buffet
Traiteur

19,00 euros

Se compose du buffet à volonté, d'un verre de vin ainsi que d' une boisson chaude

NOS MENUS AVEC BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu All Inclusive

26,50 euros

comprend le menu Chartreuse et un cocktail avec ou sans alcool, vin blanc et ou rouge ainsi que d' une boisson chaude

NOS MENUS SOIRÉES À THÈME HORS VINS : UNIQUEMENT LE SOIR

36 à 45,50 euros

Comprennent les mises en bouche, un cocktail, une entrée, un plat chaud, un dessert et une boisson chaude

« Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les différentes variations qualitatives s'expliquent par le caractères purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restaurations et en peuvent correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés » BO nov 93

Mois de mars et avril 2026



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	Février	-	-	-	-	Avril
Mardi	24	3	10	17	-	-
Mercredi	25	4	11	18	25	1
Jeudi	26	5 Soirée	12	-	26	2
Vendredi	27	-	13	-	27 Soirée	3

Les Portes de Chartreuse s'engagent !

Le végétale sera présent et possible pour tous nos menus, n'hésitez pas à le demander. Nous nous engageons à diminuer les quantités de protéines animales et privilégier le local quand cela est possible. Nous nous engageons à mener avec nos élèves des actions sur une meilleure utilisation de l'eau, de l'énergie, des plastiques, du papier, de nos déchets, avec de meilleures pratiques !



Mardi 24 février

MENUS

Restaurant Vercors

Bouillabaisse

Magret de canard
Pommes dauphines
Légumes anciens

Mille feuille

Mercredi 25 février

Restaurant Chartreuse

BUFFET LYONNAIS

"COMME UN AIR DE BOUCHON"

SAUCISSON BRIOCHÉ, TERRINE BEAUJOLAIS,
CARPACCIO TÊTE DE VEAU GRIBICHE
POULET À LA CRÈME, GRATIN DAUPHINOIS,
POÊLÉE DE LÉGUMES
CRÊPE FLAMBÉE, TARTE AUX NOIX, BUGNES,
ENTREMET POIRES

Lundi 26 février

MENUS



Restaurant Chartreuse

MENU SURPRISE

**LE MENU SERA RÉALISÉ À PARTIR
DES CRÉATIONS DE NOS ÉLÈVES DE
TERMINALE BAC PRO, DONC
SURPRISE ET PATIENCE.
BELLE DÉCOUVERTE**

Vendredi 27 février

Restaurant Vercors

**MENU MISE EN SITUATION BTS
LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN
DE L'ÉPREUVE**

Restaurant Chartreuse

BUFFET TRAITEUR

“MONTAGNARD”

**NOS APPRENTIS DE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE
« EMPLOYÉ TRAITEUR » ONT LE PLAISIR DE VOUS
ACCUEILLIR ET VOUS SERVIR LEUR BUFFET. . VENEZ
DÉCOUVRIR CETTE NOUVELLE FAÇON DE DÉJEUNER,
VOUS FAIRE CONSEILLER, DE FAIRE VOTRE CHOIX, VOUS
SERVIR ET DÉGUSTER ATTABLÉ ! POUR LES GOURMETS
UNIQUEMENT**



Mardi 3 mars

MENUS

Restaurant Vercors

Œuf Florentine

Carré de porc poêlé et son jus
Jardinière de légumes

Panna cotta et coulis de fruits

Mercredi 4 mars

Restaurant Chartreuse

Salade de lentilles aux herbes et œufs mollet

Carré de porc poêlé, ail et sauge et pommes
fondantes et carottes glacées

Tarte au citron

Restaurant Vercors

Gougère œuf mollet, salade de chou
décliné

Oignon farci au bœuf effiloché et
légumes anciens

Assiette gourmande autour du
chocolat

Jeudi 5 mars

MENUS



SOIRÉE GRAND CHEF

Vous l'attendez tous, voici à nouveau la grande soirée avec nos Chefs et Maître d'Hôtel ! Nous connaissons votre patience pour cet événement. Nos élèves de terminal seront heureux de se mettre au service de ces grands professionnels et de mettre tout en œuvre pour vous faire passer un très bon moment. Cette année encore c'est une surprise...

Mercredi 11 mars

Restaurant Chartreuse

Salade de lentilles aux herbes et œufs mollet

Carré de porc poêlé, ail et sauge et pommes
fondantes et carottes glacées

Tarte au citron

Restaurant Vercors

Gougère œuf mollet, salade de chou
décliné

Oignon farci au bœuf effiloché et
légumes anciens

Assiette gourmande autour du
chocolat



Jeudi 12 Mars

MENUS

Restaurant Chartreuse

Carpaccio à la Milanaise

ou

Tartare de cabillaud et de haddock, bouquet de mesclun

Filet de dorade rôti, beurre de badiane, mini ratatouille

ou

Carré d'agneau rôti au miel et citron,
Pommes Dauphines

Tiramisu en verrine, salade d'oranges et glace à la pistache

Vendredi 13 Mars

Restaurant Chartreuse

BUFFET TRAITEUR

“VOYAGE DANS LES ILES”

NOS APPRENTIS DE LA MENTION COMPLÉMENTAIRE
« EMPLOYÉ TRAITEUR » ONT LE PLAISIR DE VOUS
ACCUEILLIR ET VOUS SERVIR LEUR BUFFET. . VENEZ
DÉCOUVRIR CETTE NOUVELLE FAÇON DE DÉJEUNER,
VOUS FAIRE CONSEILLER, DE FAIRE VOTRE CHOIX,
VOUS SERVIR ET DÉGUSTER ATTABLE ! POUR LES
GOURMETS UNIQUEMENT

Vendredi 13 Mars

MENUS



Restaurant Vercors

Feuilleté de St Maure et œuf poché et sa salade
Ou
Crème de lentilles aux coquillages

Cul de veau à l'Angevine
ou
Carpe farcie, pommes vapeur et poêlée de champignons

Tarte tatin et sa glace vanille

Mardi 17 Mars

Restaurant Vercors

Assiette de charcuterie
ou
Assiette de crudités

Paëlla "décomposée"

Charlotte aux fraises



MENUS

Mercredi 18 et 25 mars

Restaurant Chartreuse

Maquereaux à l'escabèche sur
salade en texture

Carré de porc poêlé, fagot de
jardinière de légumes

Assiette gourmande autour de la
pomme

Restaurant Vercors

Terrine de poisson, mayonnaise aux
herbes

ou

Poireaux vinaigrette et oeuf mimosa

Poitrine de veau farcie et pommes
fondantes

ou

Lasagne truite épinards

Tarte tatin et crème fouettée

Jeudi 26 Mars

MENUS

Restaurant Chartreuse



**ŒUF POCHÉ AUX LÉGUMES ÉPICÉS, COULIS DE POIVRON
OU**

**ŒUFS BROUILLÉS AU COULIS DE POIVRON ROUGE ET
TAPENADE, CROUSTILLANT DE BRICK**

**LOTTE ET LANGOUSTINE EN COUSCOUS ET PETITS LÉGUMES
OU**

**AGNEAU EN CROÛTE D'ÉPICES, SAMOSSAS AUX AGRUMES,
HARICOTS BLANCS**

**ANANAS EN TAJINE AUX ÉPICES ET FRUITS SECS, BRICK
D'AMANDES À LA FLEUR D'ORANGER, GLACE CANNELLE**

Vendredi 27 mars

LE SOLEIL DES ILES

Venez vous évader sous le soleil des Iles avec nos élèves de 1MHR et leurs enseignants. Une soirée pleine de saveurs exotiques, de couleurs et de bonne humeur vous attend !



Mercredi 1er avril

MENUS



Restaurant Chartreuse

Vol au vent aux saveurs marines

Poulet aux écrevisses

Fraises et sabayon à la pistache, glace
chocolat blanc

Restaurant Vercors

Cannelloni de poireaux vinaigrette
aux coquillages

Jambonnette de canard laqué,
millefeuille de pomme de terre,
choux de Bruxelles

Assiette gourmande aux Kiwi

Jeudi 2 Avril

MENUS



Restaurant Chartreuse

MENU SURPRISE

**LE MENU SERA RÉALISÉ À PARTIR
DES CRÉATIONS DE NOS ÉLÈVES DE
TERMINALE BAC PRO, DONC
SURPRISE ET PATIENCE.
BELLE DÉCOUVERTE**

Vendredi 3 avril

Restaurant Vercors

Tielles sétoise et son mesclun

Ou

Assiette de charcuterie de Lacagne
et sa salade au gésiers confits

Cassoulet Toulousain

ou

Seiche farcie à la Sétoise, légumes du
soleil, riz pilaf

Millas, sa crème Catalane et sa
compotée d'abricot au romarin