



# 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](mailto:cdt.hotel@portesdechartreuse.org)

*Julien Rondepierre*

MARS/AVRIL



# 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<br>Soirée | 12 | -  | 26           | 2 |       |
| Vendredi | 27      | -           | 13 | -  | 27<br>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

*Jeudi 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 ATTABLÉ ! POUR LES  
GOURMETS UNIQUEMENT

Vendredi 18 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 19 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 îles 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

---

Jambonneau 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 Lacaune  
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