



# 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*

— **AVRIL / MAI** —



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 caractère 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 d'avril et mai 2026



# CALENDRIER

*Nous serons heureux de vous accueillir les :*

| Lundi    | Avril        | Avril | Mai | Mai          | Mai |
|----------|--------------|-------|-----|--------------|-----|
| Mardi    | 21<br>Soirée | -     | 5   | 12           | 19  |
| Mercredi | 22           | 29    | 6   | 13<br>Soirée | 20  |
| Jeudi    | 23<br>Soirée | 30    | 7   | -            | -   |
| Vendredi | 24           | -     | -   | -            | -   |

---

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 21 Avril

# MENUS



L'ITALIE  
EN 5 TEMPS



Nos élèves de CAP, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à un voyage gourmand à travers l'Italie. Découvrez cinq étapes culinaires aux saveurs authentiques et partagez un moment convivial placé sous le signe de la dolce vita !

---

Mercredi 22 Avril

**Restaurant Chartreuse**

VOL AU VENT AUX SAVEURS MARINES

—

POULET AUX ÉCREVISSES

—

FRAISES, SABAYON PISTACHES ET GLACE AU  
CHOCOLAT BLANC

# MENUS

## Restaurant Vercors

CANNELLONI DE POIREAUX  
VINAIGRETTE AUX COQUILLAGES

-

JAMBONNETTE DE CANARD LAQUÉ,  
MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE,  
CHOUX DE BRUXELLES

-

ASSIETTE GOURMANDE AUX KIWI

## SOIREE VINS ET FROMAGES

Jeudi 23 Avril



Nos apprentis sommeliers et serveurs de Terminale vous invitent à une soirée gourmande et conviviale autour des accords vins et fromages. Laissez-vous guider par leur savoir-faire pour découvrir des saveurs raffinées et partager un moment d'exception.



Vendredi 24 avril

# MENUS

## Restaurant Vercors

Jambon beurre déstructuré  
ou  
Salade avocat cocktail de crevette

Magret de canard du gâtinais laqué, pomme pont neuf, Champignons  
farci

ou  
Merlan Colbert

Fontainebleau

Mercredi 29 avril Midi

Mercredi 29 avril Soir

## Restaurant Chartreuse

MENU EXAMEN

LES CANDIDATS AURONT  
CONNAISSANCES DU MENU AU  
DEBUT DE L'EPREUVE.  
TABLE DE 2 ET DE 4 UNIQUEMENT  
MERCI À VOUS

Jeudi 30 avril Midi

Mardi 5 mai

# MENUS



**Restaurant Vercors**  
FRIAND SALÉ ET SALADE

—••—  
FILET DE BAR AUX ASPERGES  
VIERGE DE LÉGUMES  
PURÉE DE POMME DE TERRE À  
L'HUILE D'OLIVE

—••—  
COUPE GLACÉE "DAME BLANCHE"

**Restaurant Chartreuse**  
Filet de truite belle vue

Mercredi 6 mai

—••—  
Selle d'agneau, pomme Anna et légumes de  
saison

—••—  
ASSIETTE GOURMANDE AUTOUR DU  
RHUBARBE

**Restaurant Vercors**  
Caillette dauphinoise  
ou

Asperges, hollandaise et crumble de  
sarrasin

—••—  
Darne de saumon, sauce béarnaise  
ou

Lapin à la moutarde

—••—  
Tarte tatin

Mardi 12 mai

# MENUS

## Restaurant Vercors

Croque monsieur et salade

Dorade rôtie  
risotto au fenouil et fondue de tomates

Pavlova aux fruits rouges

## LE VEGETAL A L'HONNEUR

Mercredi 13 Mai



Nos élèves de seconde et leurs enseignants reviendront tout juste de cueillette pour mettre en avant ce que la terre leur a donné. Le printemps est pour cela la plus belle des périodes, ail des ours, fleurs de pensées, bourraches et jeunes légumes viendront se rencontrer pour votre plaisir.

Comment sublimer les légumes et fruits de nos producteurs locaux avec des touches de protéines, de peps et autres niacs?



Mardi 19 mai

# MENUS



## Restaurant Vercors

### EPREUVE DE CCF CAP RESTAURANT

Le menu sera découvert le matin par les candidats.  
Uniquement des tables de 4 et 2 couverts.

Mercredi 20 Mai

## Restaurant Chartreuse

### Menu Surprise de Printemps

## Restaurant Vercors

Terrine de volailles aux légumes de  
printemps

Bar sauce aux coquillages safranée  
ou

Râble de lapin riz noir et flan de  
légumes

Assiette gourmande autour des  
fruits rouges

**Closed**

**Fermeture annuelle du restaurant.  
Rendez-vous en septembre 2026.**

Nous souhaitons à tous nos jeunes une bonne fin d'année scolaire et beaucoup de réussite pour leurs examens de fin d'année.