

2026 - 2027

SOIRÉE À THÈME

Nous vous remercions de votre fidélité et de votre collaboration pour aider nos élèves dans leur formation. Nous vous présentons les soirées à thème de l'année.

Notre restaurant vous accueille dès **19h30** aux 387 Av. de Stalingrad, 38340 Voreppe

Les réservations pour les soirées à thèmes se font directement sur le site internet. Votre réservation sera effective dès votre règlement en ligne.

Pour vos réservations au-delà de 8 personnes merci de nous contacter par mail : cdt.hotel@portesdechartreuse.org

Tarif de nos Menus Soirée à thème classique hors vins = 37 euros

Tarif de notre Menu Soirée des Chefs hors vins = 49 euros

Comprenant : les mises en bouche, un cocktail de bienvenue (avec ou sans alcool) une entrée, un plat, un dessert et une boisson chaude

Mardi 13 Octobre

Réservation à partir du 14 septembre

OCTOBRE ROSE

Jeudi 19 Novembre

Réservation à partir du 14 septembre

BEAUJOLAIS NOUVEAU

Vendredi 27 Novembre

Réservation à partir du 14 septembre

POIVRES ET EPICES

Mercredi 2 Décembre

Réservation à partir du 14 septembre

EN ROUTE VERS L'HIVER

Jeudi 11 Février

Réservation à partir du 12 janvier

SOIRÉE GRAND CHEF

Mardi 27 Avril

Réservation à partir du 12 janvier

TOUR DE FRANCE GOURMAND

Mercredi 5 Mai

Réservation à partir du 12 janvier

L'ESCAPADE PRINTANIÈRE

OCTOBRE ROSE

Mardi 13 Octobre

Réservation sur internet à partir du 14 septembre 2026

Les élèves de CAP, accompagnés de leurs enseignants, ont le plaisir de vous accueillir pour une soirée placée sous le signe de la solidarité, du partage et de la gourmandise, à l'occasion d'Octobre Rose.

À travers un menu spécialement imaginé pour cet événement, nos élèves mettront leur savoir-faire et leur engagement au service d'une belle cause : soutenir la sensibilisation et la lutte contre le cancer du sein.

Une soirée conviviale et généreuse, où gastronomie et solidarité se réunissent pour faire rayonner l'espoir.

BEAUJOLAIS NOUVEAU



Jeudi 19 Novembre

Réservation sur internet à partir du 14 septembre 2026

À l'occasion de l'arrivée du Beaujolais Nouveau, les élèves de Terminale Métiers de l'Hôtellerie-Restaurant (TMHR) et leurs enseignants vous invitent à une soirée placée sous le signe de la gastronomie et de la convivialité, le jeudi 19 novembre.

Découvrez un menu spécialement imaginé pour l'occasion, sublimé par des accords mets et vins soigneusement sélectionnés.

Réservation obligatoire sur notre site internet – Places limitées.

POIVRES ET EPICES

Vendredi 27 Novembre

Réservation sur internet à partir du 14 septembre 2026



Les élèves de Première Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (1MHR) et leurs enseignants vous invitent à un véritable voyage des sens, le temps d'une soirée dédiée aux poivres du monde et aux épices.

À travers un menu spécialement imaginé pour l'occasion, découvrez toute la richesse aromatique de ces trésors culinaires, subtilement travaillés pour révéler les saveurs des produits et éveiller les papilles.

Une expérience gastronomique originale, où parfums, découvertes et créativité seront au rendez-vous.

EN ROUTE POUR L'HIVER

Mercredi 2 Décembre



Réservation sur internet à partir du 14 septembre 2026

Les élèves de Seconde Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (2MHR), accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à une soirée chaleureuse et gourmande, placée sous le signe de l'hiver.

À travers un menu spécialement imaginé pour l'occasion, découvrez des saveurs réconfortantes, généreuses et de saison, qui annonceront tout en douceur l'arrivée des premiers froids.

Une soirée conviviale où nos élèves auront le plaisir de mettre en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur sens de l'accueil.

Réservation obligatoire sur notre site internet – Places limitées.



SOIRÉE GRAND CHEF

Jeudi 11 février

Réservation sur internet à partir du 12 janvier 2027

Vous l'attendez tous : voici à nouveau la grande soirée avec nos Chefs et Maîtres d'Hôtel ! Nos élèves de Terminale 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...



TOUR DE FRANCE GOURMAND



Mardi 27 Avril

Réservation sur internet à partir du 12 janvier 2027

Les élèves de CAP, accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à embarquer pour un véritable voyage culinaire à travers les régions de France.

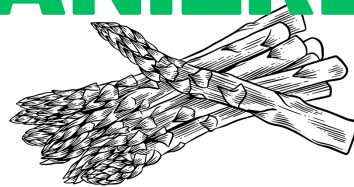
Au fil d'un menu en cinq temps, partez à la découverte de nos terroirs et de leurs spécialités emblématiques, revisitées avec passion par nos jeunes talents. Chaque étape mettra à l'honneur les saveurs, les produits et les traditions qui font la richesse de notre patrimoine gastronomique.

Une soirée placée sous le signe de la découverte, du partage et de la transmission, où nos élèves auront le plaisir de vous faire vivre une expérience gourmande aux quatre coins de la France.

Réservation obligatoire sur notre site internet – Places limitées.

L'ESCAPADE PRINTANIERE

Mercredi 5 Mai



Réservation sur internet à partir du 12 janvier 2027

Les élèves de Seconde Métiers de l'Hôtellerie-Restauration (2MHR), accompagnés de leurs enseignants, vous invitent à célébrer le retour des beaux jours lors d'une soirée aux couleurs du printemps.

À travers un menu spécialement imaginé pour l'occasion, laissez-vous séduire par des saveurs fraîches, délicates et de saison, mettant à l'honneur les produits printaniers et la créativité de nos jeunes talents.

Un moment gourmand et convivial qui célèbre le renouveau, le partage et le savoir-faire de nos élèves.

Réservation obligatoire sur notre site internet – Places limitées.



LE RESTAURANT
Les Portes de Chartreuse