



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

DÉCEMBRE



APPLICATION



TARIFS

NOS MENUS HORS BOISSONS : UNIQUEMENT LE MIDI

Menu Chartreuse

18 euros

Inclut une entrée, un plat chaud et un dessert

Formule Buffet
Traiteur

22 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

27 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

37 à 49 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 de Décembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	7	-
Mardi	1	8	15
Mercredi	2	9	16
Jeudi	3	10	17
Vendredi	-	-	-

Les Portes de Chartreuse s'engagent !

Le végétal sera présent et possible dans tous nos menus : n'hésitez pas à le demander. Nous nous engageons à diminuer les quantités de protéines animales et à privilégier le local lorsque cela est possible.

Nous nous engageons également à mener, avec nos élèves, des actions pour une meilleure utilisation de l'eau, de l'énergie, des plastiques et du papier, ainsi qu'une meilleure gestion de nos déchets, en adoptant de meilleures pratiques !

Mardi 1 Décembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Flammencküche et salade

Choucroute Royale

Mirabelles flambées, Pain d'épices



SOIRÉE À THÈME

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.

Lundi 3 Décembre



MENUS

Restaurant Chartreuse

ROYAUME UNI

Cullen skink : soupe parmentière crémeuse au haddock
English Pie

Boeuf wellington, sauce gravy, légumes d'hiver en déclinaison
ou

Dover sole meunière, sauce à la menthe, purée de petits pois,
romanesco au lait d'amande et en pickles

Brownie et sa déclinaison tout chocolat

Lundi 8 Décembre

Restaurant Chartreuse

MENU CCF BRASSERIE

Le menu sera annoncé le matin même.

MENUS



Mardi 8 Décembre

Restaurant Chartreuse

Tartare de Saumon

Parmentier de canard
Brunoise de légumes

Profiteroles
Sauce chocolat

Mercredi 9 Décembre

Restaurant Chartreuse

Œuf mollets Florentine

Sauté de veau Marengo
Tagliatelles fraîches
Brocolis vapeur

Poires Belle-Hélène

Restaurant Vercors

Pounti

Paleron braisé sauce
béarnaise / truffade et
légumes

Dôme chocolat

Lundi 10 Décembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Guacamole d'avocat et chips de légumes

Gambas sautée et ragoût de légumes à l'œuf coulant

ou

Crème d'artichauts aux noisettes et bacon

Fish and chips de Cabillaud, pommes pont Neuf, sauce tartare

ou

Burger de tartare de Bœuf César, Frites de patates douces,
ketchup maison

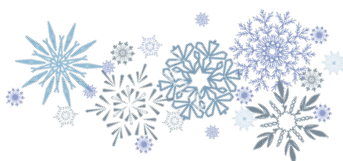
Assiette gourmande

Bûche et galette Moderne

Mardi 15 Décembre

Restaurant Chartreuse

**En route pour Noël
avec nos CAP**





MENUS

Mercredi 16 Décembre

Restaurant Chartreuse

Œuf mollets Florentine

Sauté de veau Marengo
Tagliatelles fraîches
Brocolis vapeur

Poires Belle-Hélène

Restaurant Vercors

Pounti

Paleron braisé sauce
béarnaise / truffade et
légumes

Dôme chocolat

Restaurant Chartreuse

SCANDINAVIE

Jeudi 17 Décembre

Charlotte de gravlax de saumon, cœur coulant aux myrtilles,
émulsion aneth et Blini croustillant au citron

ou

Kroppkakor (boulette de pomme de terre farcie au porc fumé),
dip à la mûre et romarin

Hareng frais, skyr aux œufs de saumon, Pressgura (concombre
mariné), riz au lait d'amande

ou

Oie farcie à la suédoise, pomme hasselback et Rodkal (chou
rouge aigre doux)

Entremet aux baies sauvages

