



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

NOVEMBRE



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 Novembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	–	–	–	–
Mardi	3	10	17	24
Mercredi	4	–	18	25
Jeudi	5	12	19	26
Vendredi	6	–	20	27

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 3 Novembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Velouté Dubarry

Bœuf Bourguignon
Gratin Dauphinois

Pommes et poires flambées
Madeleines et sauce caramel

Mercredi 4 novembre

Restaurant Chartreuse

Œufs farcis Chimay

Darne de saumon grillée
Beurre blanc
Légumes en déclinaison

Tarte tatin sauce caramel

Restaurant Vercors

Œufs Chimay gratinés

Côte de Porc charcutière
Purée onctueuse

Mousse chocolat aérienne

MENU

Jeudi 5 Novembre

Restaurant Chartreuse

Profiterole d'escargot (M B)

Œufs en meurette

ou

Gratin d'écrevisses au fenouil

Pavé de sandre au vin jaune, mousseline de céleri et chips de salsifis

ou

Magret de canard à l'orange, riz au curry et purée de carottes/gingembre

Tarte aux poires Amandines

Sorbet Cassis

Restaurant Chartreuse

Vendredi 6 Novembre

REGION BRETAGNE/NORMANDIE
PAYS DE LA LOIRE

Velouté d'artichaut (MB)

Galette d'andouille

bouquet de mesclun

ou

Cassiolette moules de bouchot au cidre et riont de tours

Carré d'agneau rôti, jus court rattes sautées au beurre salé

ou

Duo Brochet et soles (meunière)

coulis de persil

Gratin de choux fleurs et coco de Paimpol

Crêpes et pommes flambées au Calvados et Sorbet aux pralines de montargis



Mardi 10 Novembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Œuf à la Florentine

Darne de saumon

Crème à l'oseille

Pommes de terre tournées vapeur

Pana cotta

Jeudi 12 Novembre

Restaurant Chartreuse

AMERIQUE DU NORD

Poulpe grillé sauce chimichurry, Pita croustillante

ou

Tartare de bœuf façon tex mex

Caille farcie à la duxelles et noix de pécan, jus, frites
recomposées et fagots d'haricots verts

ou

Cabillaud mariné aux épices cajun et rôti, maïs en textures

Cheese cake et baies sauvages en déclinaison

Mardi 17 Novembre



MENUS

Restaurant Chartreuse

Avocat crevettes sauce cocktail

Blanquette de veau

Riz pilaf

Carottes et oignons grelots glacées

Crème caramel et petits fours

Mercredi 18 novembre

Restaurant Chartreuse

Œufs farcis Chimay

Darne de saumon grillée

Beurre blanc

Légumes en déclinaison

Tarte tatin sauce caramel

Restaurant Vercors

Œufs Chimay gratinés

Côte de Porc charcutière

Purée onctueuse

Mousse chocolat aérienne



Jeudi 19 Novembre

MENUS

SOIRÉE À THÈME

BEAUJOLAIS NOUVEAU

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-Restauration (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.

Restaurant Chartreuse

Vendredi 20 Novembre

REGION BOURGOGNE/ FRANCHE COMTE

Profiterole d'escargot (M B)

Œufs en meurette

ou

Gratin d'écrevisses au fenouil/coquillages

Pavé de sandre au vin jaune, mousseline de céleri et chips salsifis

ou

Joue de bœuf en Parmentier de pommes et céleri, aux morilles

Tarte aux poires belles dijonnaises

Sorbet Cassis

Mardi 24 Novembre

MENUS



Restaurant Chartreuse

Salade Lyonnaise

Quenelles de merlu sauce Nantua, ravioles pochés et gratin de blettes

Tartelette aux pralines

Mercredi 25 Novembre

Restaurant Chartreuse

Crème de lentilles du Puy

Poulet rôti jus court / Gratin
de cardons

Tarte fruits

Restaurant Vercors

Velouté Dubarry aux
châtaignes

Médallions de porc Duroc,
Pommes mousseline

Cygnes chantilly



Jeudi 26 Novembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Œuf toq à l'olive, poudre de coppa

Gaufre de joue de porc aux fruits secs

ou

Velouté de potimarron, mousse noisette

Daurade comme une rillette, céréale, pickles et croquant, émulsion olive noire

ou

Poitrine de cochon moelleuse, jeunes châtaignes, tatin de courge, jus court et pop corn

Noisette, agrumes et brocciu

Restaurant Vercors

Vendredi 27 Novembre

Buffet des Traditions d'Alsace

Partez à la découverte des saveurs généreuses de l'Alsace grâce à un buffet imaginé et réalisé par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation Traiteur.

Des recettes emblématiques du terroir alsacien vous attendent : bouchées à la reine, pâté lorrain, quiche au munster, flammekueche, baeckeoffe et truite au Riesling. Côté gourmandises, laissez-vous séduire par le kougelhopf, le pain d'épices, la tarte alsacienne, les bretzels, le strudel et un streusel accompagné de sa glace à la vanille.

Un buffet authentique et convivial qui met à l'honneur le patrimoine culinaire alsacien tout en valorisant le savoir-faire et la créativité de nos élèves.

Vendredi 27 Novembre

MENUS

SOIRÉE À THÈME

POIVRES ET ÉPICES

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.


LE RESTAURANT
Les Portes de Chartreuse