



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

OCTOBRE



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 d'Octobre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	—	—	—
Mardi	29	6	13
Mercredi	—	—	—
Jeudi	—	—	—
Vendredi	2	9	16

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 29 Septembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Avocat crevettes sauce cocktail

Caillettes et carré de porc poêlé

Flan d'épinard

Carottes glacées

Entremet poires

Vendredi 2 Octobre

Restaurant Chartreuse

REGIONS PACA/CORSE

Huîtres chaudes, sabayon safrané

Verrine chèvre/poivrons, tapenade, tomates confites

ou

Assiette de Charcuteries

Daurade grillée beurre blanc à la badiane et fenouil
confit

ou

Selle d'agneau farcie aux herbes

Mini ratatouille et pommes rissolées à l'ail et au thym

Tarte au citron déstructurée

Vendredi 2 Octobre

MENUS

Restaurant Vercors

Buffet aux Saveurs de la Provence

Embarquez pour un voyage gourmand au cœur de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, à travers un buffet généreux imaginé et réalisé par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation Traiteur.

Des grands classiques de la cuisine provençale aux spécialités emblématiques de la Méditerranée, découvrez un assortiment de mets authentiques : tielles sétoises, salade niçoise, pâté en croûte, petits farcis, pissaladière, socca, tapenade, bouillabaisse et bien d'autres gourmandises. Le voyage se poursuivra sur une note sucrée avec une sélection de desserts régionaux, dont la célèbre tropézienne, la tarte au citron, les calissons et un rafraîchissant sorbet citron.

Un buffet convivial et raffiné qui met à l'honneur les savoir-faire de nos élèves et la richesse du patrimoine culinaire provençal.





Mardi 6 Octobre

MENUS

Restaurant Chartreuse

Salade dauphinoise

Filet de carrelet sauce bonne femme

Julienne de poireaux étuvée
Carottes glacées
Garniture régionale

Crème caramel

Restaurant Chartreuse

Vendredi 9 Octobre

DEJEUNER ERASMUS

Pommes harengs revisité (Finlande)

ou

Štrukli sa sirom : Chaussons au fromage frais et aux
herbes (Croatie)

Lohivetto : Ragoût de saumon à la finlandaise

ou

Grah : Le cassoulet croate (possibilité de découpe de
carré en salle)

Forêt Noire à notre façon (Allemagne)

Mardi 13 Octobre

MENUS

SOIRÉE À THÈME

OCTOBRE ROSE

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 à la lutte contre le cancer du sein.

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

Vendredi 16 Octobre

MENUS



Restaurant Vercors

Buffet des Îles Françaises – Escale en Corse et sous les Tropiques

Laissez-vous transporter vers les Îles françaises à travers un buffet gourmand imaginé et réalisé par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation Traiteur.

Cette escale culinaire vous fera découvrir les saveurs authentiques de la Corse, sublimes par quelques spécialités emblématiques des territoires d'outre-mer. Charcuteries corses, aubergines à la Bonifacienne, beignets au brocciu, storzapretti, civet de sanglier ou encore salade de poulpe côtoieront les incontournables accras de morue, rougail saucisse, poulet coco et douceurs exotiques.

Un buffet généreux, coloré et dépayasant, qui célèbre la richesse des terroirs insulaires et le savoir-faire de nos élèves, pour une véritable invitation au voyage.

Restaurant Chartreuse

REGIONS OCCITANIE/AQUITAINE

Royale de foie gras

Quiche Landaise
et sa salade

ou

Crème de cèpes et son oeuf parfait

Rouelle de lotte sauce gourmande

ou

Magret de canard découpe en salle, sauce Bigarade
Pommes sarladaises

Crème catalane, tuile aux amandes