



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

— **SEPTEMBRE** —



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 Septembre



CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	—	—	—
Mardi	—	15	22
Mercredi	—	—	—
Jeudi	—	—	—
Vendredi	11	—	25

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 !

Vendredi 11 Septembre



MENUS

Restaurant Chartreuse

REGION PACA

Panisse rouille et coulis poivrons

Raviolis à la niçoise

ou

Mini bouillabaisse (soupe de poisson) et sa rouille

Encornets farcis riz, coulis de tomates

ou

Râble de lapin à la tapenade

Tian de légumes façon tatin

Nougat glacé, tuile amandes, coulis de fruits rouge



Mardi 15 Septembre

MENU

Restaurant Chartreuse

Goujonnettes sauce tartare

Suprême de volaille à la crème

Riz pilaf

Courgettes et tomates cerises sautées

Salade de fruits frais

Rochers coco

Mardi 22 Septembre

Restaurant Chartreuse

Salade de chèvre noix céleri persil

Truite Duglérée

Tian de légumes

Garniture à base pomme de terre

Dessert autour de la nectarine

Vendredi 25 Septembre

MENUS

Restaurant Chartreuse

REGION OCCITANIE

Tielle setoise
ou
Sardine et poivons

Merlu, sauce pil pil, Oignon farcis
ou
Magret de canard découpe en salle, sauce bordelaise
Pommes sarladaises

Cheese cake basque



LE RESTAURANT
Les Portes de Chartreuse