RESTAURANT

Les Portes de Chartreuse

387 Av. de Stalingrad, 38340 Voreppe

APPLICATION

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

JANVIER

Nos Menus

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 caractères 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 janvier et Février 2027

CALENDRIER

Nous serons heureux de vous accueillir les :

Lundi	-	-	-	-	février	-
Mardi	-	12	19	26	-	9
Mercredi	-	-	-	27	-	10
Jeudi	7	-	21	28	4	11
Vendredi	8	15	22	29	5	12

Les Portes de Chartreuse s'engagent !
Le végétale sera présent et possible pour tous nos menus, n'hésitez pas à le demander. Nous nous engageons à diminuer les quantités de protéines animales et privilégier le local quand cela est possible. Nous nous engageons à mener avec nos élèves des actions sur une meilleure utilisation de l'eau, de l'énergie, des plastiques, du papier, de nos déchets, avec de meilleures pratiques !

Jeudi 7 janvier

MENUS

Restaurant Chartreuse

Gambas en amoureuse
***

Quenelle de brochet au velouté de Crustacé
ou
Crème Dubarry, capuccino de chèvre et croquant de lard
***

Bar en croûte de sel , sauce Tartare
Flan de navets et artichauts garnis de Duxelles
ou
Joue de bœuf en Parmentier, pommes et céleri, sucrine aux herbes
***

Assiette gourmande glacée
Omelette Norvégienne / Nougat Glacé

Vendredi 8 janvier

MENUS

Restaurant Chartreuse

ALSACE / LORRAINE
CHAMPAGNE- ARDENNES

Ziewelsupp
(soupe à l'oignon)
(M en B)
***

Pâté Lorrain
et bouquet de mesclun
ou
Soufflé au Munster
***

Truite en papillote sulf farcie aux petits légumes,
Beurre blanc au raifort
ou
Coq au Riesling
Spätzle au beurre,
flan de topinambours
***

Streusel tiède aux mirabelles, sabayon cannelle et sorbet
Gewurztraminer

MENUS

Mardi 12 janvier

Restaurant Chartreuse

Potage julienne Darblay
***
Carré de porc Poêlé
Laitue braisée
Polenta crémeuse
***
Plateau de fromage
ou
Faisselle crème ou framboise

Vendredi 15 janvier

Restaurant Chartreuse

MENU DE CCF
LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN DE L'ÉPREUVE
TABLE DE 4 OBLIGATOIRE

Vendredi 15 janvier

MENUS

Restaurant Vercors

BUFFET AUX SAVEURS DE LA BRETAGNE

PRENEZ LE LARGE ET PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DES TRADITIONS CULINAIRES BRETONNES AVEC UN BUFFET IMAGINÉ ET RÉALISÉ PAR LES ÉLÈVES DE LA CLASSE DE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TRAITEUR.

DES PRODUITS DE LA MER AUX SPÉCIALITÉS EMBLÉMATIQUES DE LA RÉGION, LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR UN ASSORTIMENT DE METS RAFFINÉS : MAQUEREAU À L'ESCABÈCHE, VELOUTÉ DUBARRY AUX MOULES, CASSOLETTE DE FRUITS DE MER, KOULIBIAC À LA SAUCE OSEILLE, GALETTES BRETONNES ET BIEN D'AUTRES RECETTES INSPIRÉES DU PATRIMOINE BRETON. POUR CONCLURE CE VOYAGE GOURMAND, DÉGUSTEZ LES GRANDS CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE RÉGIONALE : KOUIGN-AMANN, FAR BRETON, AUMÔNIÈRES DE CRÊPES AUX POMMES ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ, AINSI QUE L'INCONTOURNABLE PARIS-BREST.

UN BUFFET AUTHENTIQUE ET GÉNÉREUX QUI MET À L'HONNEUR LES RICHESSES DE LA BRETAGNE ET LE SAVOIR-FAIRE DE NOS ÉLÈVES.

Mardi 19 janvier

Restaurant Chartreuse

Œufs mollets panés et légumes divers
***

Selle d'agneau farcie
Pommes duchesse
Poêlée de légumes
***

Pavlova exotique

MENUS

Jeudi 21 janvier

Restaurant Chartreuse

JAPON

Soupe miso
***

Takoyaki de poulpe, mayonnaise et sauce yakitori
ou
Assiette de sushi, maki et onigiri aux différents poissons
***

Ramen (soupe au porc et légumes avec un œuf mariné au soja)
ou
Tempura de poissons (ou anguilles si t'es d'accord) enoki, shimegi et eryingii (champignons japonais), chou pack choï le tout cuit en bouillon shabu-shabu sur riz au furikake
***

La poire Nashi en déclinaison, sésame noir et shiso

Vendredi 22 janvier

Restaurant Chartreuse

MENU DE CCF
LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN DE L'ÉPREUVE
TABLE DE 4 OBLIGATOIRE

Mardi 26 janvier

MENUS

Restaurant Chartreuse

Vol au vent
Mousseline de truite sauce écrevisses
***
Epaule d'agneau jus corsé
Polenta crémeuse
Blette voironnaise
***
Babas au rhum

Mercredi 27 janvier

Restaurant Chartreuse

Velouté de légumes

***
Bœuf bourguignon / Crozets

***
Pudding caramel

Restaurant Vercors

Buffet Rhône Alpes
De nos montagnes à nos vallées, laissez-vous guider par les saveurs de Rhône-Alpes : un voyage gourmand au cœur de nos terroirs et de nos savoir-faire.

Jeudi 28 janvier

MENUS

Restaurant Chartreuse

Œufs coque-mouillette, olive et Cantal
***
Velouté d'asperges vertes, mousse de lait, carpaccio d'asperges à l'ail
ou
Filet de Maquereau juste cuit, petits cèpes à l'huile et au vinaigre, jus de chicorée
***
Tronçon de turbot , navet rond, crumble de noix et pain, lait de poule à boire
ou
Carré d'agneau rôti, fenouil, blettes, émulsion d'ail, jus court
***
LE FONDANT CHOC DE PHILLIPPE CONTICCINI
Granité Anis

Vendredi 29 janvier

Restaurant Chartreuse

MENU SURPRISE
LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN.

Jeudi 4 février

MENUS

Restaurant Chartreuse

INDE

Pakoras de légumes sur chapatis, sambal au coco, pickle chou-fleur et lassi salée à la rose et cardamome

ou

Gambas en amoureuse au tandoori

***

Jambonnette de poulet biriani, riz masala et Bhujia d'aubergines

ou

Colin, raïta de concombre, Dal de lentilles corail et choufleur au yaourt

***

Salade de fruits en textures, coco, pistache

Restaurant Chartreuse

Vendredi 5 février

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Anchoïade de Collioure et légumes croquants

***

Velouté de châtaignes des Cévennes, chips de Pélardon

ou

Brandade de morue, tomates confites et pain de campagne toasté

***

Loup grillé aux herbes, beurre à la badiane et olives de Nîmes petits légumes de garrigue confits,

ou

Gardiane de taureau riz Camarguais et légumes de garrigue confits

***

Rousquilles catalanes, crémeux au citron et sorbet au Muscat de Frontignan

Mardi 9 février

MENUS

Restaurant Chartreuse

MENU SURPRISE
LE MENU SERA ANNONCÉ LE MATIN.

Mercredi 10 février

Restaurant Chartreuse

Salade tiède de lentilles vertes du Puy, tuile au lard et crème d'échalote
***
Navarin d'agneau printanier
***
Parfait glacé à la chartreuse verte, segments d'agrumes et sauce chocolat

Restaurant Vercors

Entrée autour de la courge
***
Saumon grillé ou Blanquette de veau
Garniture
***
Crêpes flambées

Jeudi 11 février

SOIREE DES CHEFS
SOIRÉE D'EXCEPTION

LES ÉLÈVES DE TERMINALE MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION (TMHR) ET LEURS ENSEIGNANTS VOUS INVITENT À VIVRE UNE SOIRÉE GASTRONOMIQUE UNIQUE LE JEUDI 11 FÉVRIER 2027.

POUR CETTE OCCASION, UN CHEF RECONNU DE NOTRE RÉGION, DONT L'IDENTITÉ RESTERA SECRÈTE JUSQU'AU JOUR J, PARTAGERA SON UNIVERS CULINAIRE À TRAVERS UN MENU D'EXCEPTION IMAGINÉ EN COLLABORATION AVEC NOS ÉLÈVES.

RÉSERVATION A PARTIR DU 12 JANVIER SUR NOTRE SITE INTERNET – PLACES LIMITÉES.

Vendredi 12 février

MENUS

Restaurant Chartreuse

BRETAGNE/NORMANDIE
PAYS DE LA LOIRE
Assiette de fruits de mer : huitres, bulots, crevettes
ou
Galette andouille de guéméné et deux pommes, gel de lait ribot
***
Poulet sauté d'Auge
ou
Sole farcie, coulis de persil, Variations autour du choux fleur
***
Crêpes (flambées en salle) et pommes flambées au Calvados et Sorbet au cidre

---

Restaurant Vercors

Buffet aux Saveurs de Bourgogne–Franche-Comté

Découvrez toute la richesse gastronomique de la Bourgogne–Franche-Comté à travers un buffet élaboré et servi par les élèves de la classe de Certificat de Spécialisation Traiteur.

Laissez-vous séduire par les grands classiques de cette région de caractère : œufs en meurette, vol-au-vent d'escargots, pâté en croûte de légumes, parmentier de bœuf charolais, sandre en gelée ou encore suprême de volaille aux morilles. Les spécialités sucrées viendront parfaire cette escapade gourmande avec les célèbres gougères au comté, les nonnettes, le pain d'épices, les poires pochées au vin rouge, les petits fours secs et un rafraîchissant sorbet au cassis.

Un buffet élégant et authentique qui célèbre les produits d'exception et le patrimoine culinaire de Bourgogne–Franche-Comté, tout en mettant en lumière le talent et le savoir-faire de nos élèves.