

LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 23 septembre 2024 au 20 décembre 2024

Une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS BISE

86, rue d'Asnières

BP 152

74136 BONNEVILLE CEDEX

Téléphone : 04 50 97 22 59 – Télécopie : 04 50 25 67 08

www.lycee-hotelier-bonneville.fr

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

*G*urmand Bise!

04 50 97 2259



LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à **13h30** au plus tard pour le déjeuner et à **21h30** pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'application est ouvert du **mardi midi au vendredi soir**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15
de 19h00 à 19h15



TARIFS

Déjeuner : 18 € ou 20 € (Entrée – Plat – Fromage et/ou Dessert) selon la prestation

Dîner : 24 € ou 28€ (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

Les tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

RÉSERVATION À LA BRASSERIE



04 50 97 2259



LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à 14h00 au plus tard afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

La Brasserie est ouverte tous les **midis du mardi au vendredi.**

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15



TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 12 €

Entrée + Plat + Fromage et/ou Dessert : 14 € ou 16 €

Semaine du Lundi 23 septembre au Vendredi 27 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 23 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 septembre	DÎNER
<p>« La Bresse »</p> <p>Œuf poché, purée de betterave, jus d'herbes, chips de légumes Volaille fermière, jardinière de légumes, pommes de terre rissolées Fruits de saison flambés</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 25 septembre	DÎNER
<p>« Un détour par la Bresse »</p> <p>Œuf parfait au jus d'herbes, chips de gésiers Volaille fermière, petits légumes et champignons du moment Coupe façon Melba, fruits flambés de saison</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 26 Septembre	DÎNER
<p>« Balade sur la Côte méditerranéenne »</p> <p>Ratatouille et œuf poché, tartine de pain à l'ail Poulet aux olives, pâtes au pistou Tropézienne servie avec son granité d'orange au thym</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 27 septembre	DÎNER
<p>Tomates mozzarella, basilic et roquette de notre jardin Sauté de volaille aux poivrons et tomates, riz safrané Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat</p> <p>20,00 €</p>		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 23 septembre au Vendredi 27 septembre	
DÉJEUNER Lundi 23 septembre	
	
DÉJEUNER Mardi 24 septembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 25 septembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 26 septembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 27 Septembre	
	

Semaine du Lundi 30 septembre au Vendredi 04 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 30 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 octobre	DÎNER
<p>« La méditerranée »</p> <p>Mezzé: salade tunisienne, salade de pois chiches, caviar d'aubergine à la menthe</p> <p>Daurade grillée, aïoli, tian de légumes</p> <p>Crème catalane, churros</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 02 octobre	DÎNER
<p>« Sur un air méditerranéen »</p> <p>Mezzé: houmous, calamars à la catalane, taboulé à la libanaise</p> <p>Daurade grillée, sauce vierge et citron confit, herbes fraîches, tatin de tomates et fleurs de basilic du jardin</p> <p>Crème catalane à la fleur d'oranger</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 03 octobre	DÎNER
<p>« Sur la Côte bretonne »</p> <p>Huitres chaudes au lard, sabayon de vin</p> <p>Lotte à L'armoricaine, riz aux carottes jaunes</p> <p>Crêpe soufflée aux pommes et choucroute</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 04 octobre	DÎNER
<p>Salade niçoise</p> <p>Dos de poisson blanc au citron confit, légumes du soleil, jus aux herbes</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte fine aux prunes et romarin</p> <p>20,00 €</p>		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 30 septembre au Vendredi 04 octobre	
DÉJEUNER	Lundi 30 septembre
	
DÉJEUNER	Mardi 01 octobre
	
DÉJEUNER	Mercredi 02 octobre
	
DÉJEUNER	Jeudi 03 octobre
	
DÉJEUNER	Vendredi 04 octobre
	

Semaine du Lundi 07 octobre au Vendredi 11 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 07 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 octobre	DÎNER
Royal de butternut, crème de châtaignes Pièce de cochon en croûte et champignons, gratin de pommes de terre Tarte aux prunes et glace chouchou 18,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 09 octobre	DÎNER
Terrine de potimarron, crémeux de châtaignes, carpaccio de cèpes Mignon de porc en croûte de moutarde, gratin dauphinois Tarte aux figues caramélisées, crème aux noix de pécan 18,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 10 octobre	DÎNER
« Déjeuner au pays des cigognes » Flammenkueche et salade verte au cervelas Choucroute comme à Krautergersheim Tarte aux pommes et glace au fromage blanc 18,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 11 octobre	DÎNER
Tartine crémeuse potimarron abondance, voile des grisons Pavé de cochon croûte d'herbes du jardin, légumes du moment et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Beignets aux pommes flambées 20,00 €		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 07 octobre au Vendredi 11 octobre	
DÉJEUNER Lundi 07 octobre	
	
DÉJEUNER Mardi 08 octobre	
	
DÉJEUNER Mercredi 09 octobre	
	
DÉJEUNER Jeudi 10 octobre	
	
DÉJEUNER Vendredi 11 octobre	
	

Semaine du Lundi 14 octobre au Vendredi 20 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 14 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 octobre	DÎNER
<p>Tartines des sous-bois et chèvre, petite salade Papillote de poisson, beurre blanc au poivron, polenta croustillante Roulé au chocolat, glace vanille</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 16 octobre	DÎNER
<p>Bruschetta de légumes confits et champignons de saison Papillote de saumon, beurre blanc, frites de polenta, cocotte de légumes au romarin La pêche Melba, financier aux pistaches, crémeux à la verveine</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 17 octobre	DÎNER
<p>« Saveurs françaises des tropiques »</p> <p>Tartare de thon à la tahitienne Caris de poulet à la réunionnaise, riz blanc et salade de légumes Flan coco et gâteau à l'ananas, coulis martiniquais</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 18 octobre	DÎNER
		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 14 octobre au Vendredi 20 octobre		
DÉJEUNER Lundi 14 octobre		
		
DÉJEUNER Mardi 15 octobre		
		
DÉJEUNER Mercredi 16 octobre		
		
DÉJEUNER Jeudi 17 octobre		
		
DÉJEUNER Vendredi 18 octobre		
		

Semaine du Lundi 04 novembre au Vendredi 08 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 04 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 novembre	DÎNER
		<p>Poireaux cuits au four façon mimosa, noisettes torréfiées et huile aux herbes</p> <p>Pièce de veau confite au thym et citron, cocotte de petits légumes d'autonome et jus corsé</p> <p>Pain perdu, fruits automnales rôtis accompagnés de son caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 06 novembre	DÎNER
		<p>Vitello tonnato et roquette aux olives</p> <p>Pavé de saumon fumé au Rooibos, butternuts rôties et riz pilaf</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 07 novembre	DÎNER
		<p>« Italie »</p> <p>Focaccia</p> <p>Carpaccio de veau à l'italienne</p> <p>Pièce de veau braisée gnocchi, arancini et tagliatelles de légumes</p> <p>Tiramisu aux saveurs citron</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 08 novembre	DÎNER
<p>Quiche au beaufort, saladine de chez nous</p> <p>Pièce de veau sautée sauce aux champignons, risotto de crozets et céleri</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Compotée de poires caramélisées, sablé et sorbet au génépi</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>« Soirée bar »</p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman</p> <p style="text-align: center;">sans réservation</p>	

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 04 novembre au Vendredi 08 novembre	
DÉJEUNER Lundi 04 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 05 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 06 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 07 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 08 novembre	
	

Semaine du Lundi 11 novembre au Vendredi 15 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 11 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 novembre	DÎNER
		<p>Assiette libanaise au houmous et grenade Pièce de veau aux épices cuite en basse température, semoule aux raisins secs et coriandre fraîche et légumes au miel Tartelette aux agrumes, sorbet orange cannelle</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 13 novembre	DÎNER
		<p>« <u>À l'italienne</u> »</p> <p>Soupe minestrone, pain mozzarella et pesto Roulé de veau piémontais, brocolis et flan de courge Tiramisu au caramel de vinaigre balsamique</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 14 novembre	DÎNER
		<p>« <u>Espagne</u> »</p> <p>Pan con tomate et aioli, tomates graphiques Paëlla en yin et yang et son palet de veau cuit à basse température Tapas sucrées</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 15 novembre	DÎNER
<p>Velouté de potimarron, éclats de noisettes et chips de viande des grisons Blanquette de veau façon savoyarde, cocotte de légumes et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Gâteau de Savoie, crème anglaise à la mélisse</p> <p>20,00 €</p>		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 11 novembre au Vendredi 15 novembre	
DÉJEUNER Lundi 11 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 12 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 13 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 14 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 15 novembre	
	

Semaine du Lundi 18 novembre au Vendredi 22 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 18 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 novembre	DÎNER
		<p>Langoustines snackées au jus de café, légumes verts et agrumes en marinade</p> <p>Pièce d'ailou poêlée, poireaux caramélisés, échalotes confites et croustillant de pommes de terre</p> <p>Déclinaison autour du café (macaron, glace, crumble)</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 20 novembre	DÎNER
		<p>« Street food autour du monde »</p> <p>Rouleau de printemps vietnamien, falafel et houmous libanais et hot dog américain</p> <p>Pommes de terre farcies au bœuf, borek turc et bœuf au saté thaïlandais</p> <p>Milk Shake américain, crêpes françaises et churros espagnols</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 21 novembre	DÎNER
		<p>« Soirée Live cooking »</p> <p>Girôle de fromages et son croustillant, salade croquante aux saveurs asiatiques et ses crevettes flambées</p> <p>Pièce de bœuf braisée, pommes de terre et garniture d'automne</p> <p>Tarte tacinig flambée et sa douceur givrée</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 22 novembre	DÎNER
		

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 18 novembre au Vendredi 22 novembre	
DÉJEUNER Lundi 18 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 19 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 20 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 21 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 22 novembre	
	

Semaine du Lundi 25 novembre au Vendredi 29 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 25 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 26 novembre	DÎNER
« Pays de Savoie » Duo de truite, crème d'herbes Bœuf de nos producteurs, légumes d'automne confits Biscuit de Savoie, sorbet genépi 18,00 €		« L'Europe de l'Est » Bortch (bouillon de betterave) et ses petits légumes Pièce de bœuf poêlée accompagnée d'un risotto d'épeautre aux champignons et légumes de saison Gundel Palacsinta (recette hongroise) : crêpes aux noix flambées à la vodka et sauce chocolat 28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 27 novembre	DÎNER
Truite à l'unilatérale, petits croustons et sauce vierge, petite salade d'hiver Bœuf de nos producteurs, grosses frites maison, légumes du moment Biscuit de Savoie, coulis de fruits rouges, sorbet à l'hibiscus 18,00 €		Millefeuille de légumes d'hiver et jus de champignons Steak au poivre cuisson sous vos yeux, pommes de terre au romarin et salade verte Gâteau au chocolat fumé, cigare de pommes et glace au rhum 28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 28 novembre	DÎNER
« Déjeuner en Bourgogne » Croustade d'escargots à la crème persillée Pièce du boucher grillée, sauce à l'échalotte, pommes frites Poire pochée au vin rouge, pain d'épice perdu et glace marbrée 18,00 €		« Mexique » Bouchées piquantes Trilogie de tacos mexicains Chili déstructuré : bœuf, haricots rouges et maïs Farandola mexicaine 28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 29 novembre	DÎNER
		« Soirée bar » Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la GS Employé Barman sans réservation

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 25 novembre au Vendredi 29 novembre	
DÉJEUNER Lundi 25 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 26 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 27 novembre	
Velouté de potimarron à l'huile de noisettes Estouffade de bœuf provençale, polenta au thym Fromage frais et son coulis de fruits rouges 14,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 28 novembre	
Choux fleur rôti aux épices Carbonade flamande et tagliatelles Panna cotta 14,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 29 novembre	
Crème de lentilles et lard croustillant Fish and chips, frites maison Tarte aux noix 14,00 €	

Semaine du Lundi 02 décembre au Vendredi 06 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 02 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 décembre	DÎNER
<p>« Bretagne »</p> <p>Amuse-bouche : galette saucisse Cotriade bretonne Poisson plat grillé, beurre aux anchois et ses petits légumes de saison Les choux dans tous les états, aumônière de pommes au whisky breton</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Menu Monochrome »</p> <p>Velouté de panais, topinambour, pommes de terre et chèvre cendré Cabillaud poché, semoule de choux fleur aux amandes et céleris raves accompagnés d'une sauce acidulée Entremet vanille, chocolat blanc et meringue croquante</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 04 décembre	DÎNER
<p>« Bretagne »</p> <p>La cotriade bretonne, gambas et coques Sole grillée, beurre meunière, légumes de saison Crêpe au caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Soirée originale et déKalée ! »</p> <p>Un trompe l'œil époustouflant Accords insolites « terre-mer » à deviner ! Révolution pâtissière</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 05 décembre	DÎNER
<p>« Dans notre Région Auvergne Rhône-Alpes »</p> <p>Filet de truite mi-cuite, marinade de petits légumes Quenelle de volaille sauce aurore, poêlée de légumes Tarte à la praline</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Maghreb »</p> <p>Soupe de chorba Tajine de la mer, semoule à l'orientale et légumes mijotés Thé vert à la menthe marocain et ses douceurs orientales</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 06 décembre	DÎNER
		<p>« Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon »</p> <p>Téléthon</p> <p>Pithiviers de poissons d'eau douce Veau confit, jus réduit au romarin, sushi de céleri, mousseline vanillée et crispy Granité de saison Poire fondante épicée, sablé croustillant, crème de fèves de tonka</p> <p style="text-align: right;">45,00 €</p>

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 02 décembre au Vendredi 06 décembre	
DÉJEUNER	
Lundi 02 décembre	
	
DÉJEUNER	
Mardi 03 décembre	
<p>Velouté de butternut, chips de bacon Dos de Cabillaud poêlé, purée de patates douces Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Choux chantilly</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Mercredi 04 décembre	
<p>Ceviche de truite aux épices douces Filet de poisson sauce vin blanc, panais en deux cuissons Poire Belle Hélène</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Jeudi 05 décembre	
<p>Carpaccio de truite, vinaigrette aux agrumes Filet de poisson, crumble amandes et épinard à la crème Coupe de glace chocolat liégeois</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Vendredi 06 décembre	
<p>Tartare de truite aux herbes fraîches et baies roses Fish and chips, frites maison Coupe de glace Bise</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
« Soirée bar »	
Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman - sans réservation	

Semaine du Lundi 09 décembre au Vendredi 13 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 09 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 décembre	DÎNER
<p>« Menu de Noël création »</p>  <p>MENU SURPRISE À découvrir</p>  <p>24,00 €</p>	<p>« Menu de Noël »</p> <p>Amuse-bouche Huîtres chaudes, fondue de poireaux et beurre monté Millefeuille de céleris aux châtaignes, sauce à la truffe Dorade en croûte de sel, courge butternut cuite au miel, purée de panais et sauce au beurre à l'orange Gourmandises exotiques, chocolat, coco</p> <p>40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 11 décembre	DÎNER
<p>« Les grands chefs : déjeuner accord mets et vins »</p> <p>Saint Jacques snackées, betteraves façon Laurent Petit Turbot rôti au vin jaune, pommes purée façon Robuchon Bûche Nina Métayer</p> <p>24,00 €</p>	<p>Amuse-bouche Gravelax de saumon, gelée à l'aneth et chèvre frais Carpaccio de magret mi-cuit à la grenade, macaron au foie gras, petite mâche rafraîchie Granité d'hibiscus, arrosé de vin d'Ayze Coquilles des 4 mers en raviole, écume au safran Boule de Noël toute fondante</p> <p>40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 12 décembre	DÎNER
<p>« Joyeux Noël à tous ! »</p> <p>Pana cotta de roquefort et crumble de noix Magret de canard aux mendiants de fruits secs et pruneaux, purée de patates douces, choux romanesco Granité de raisins bullés Bûche aux trois chocolats</p> <p>24,00 €</p>	<p>« Noël exotique »</p> <p>Bouchées épicées et chutney Saint Jacques aux saveurs exotiques Chapon farci, douces pommes dauphine, et légumes exotiques Bûche flambée aux saveurs des îles</p> <p>40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 13 décembre	DÎNER
		

Semaine du Lundi 09 décembre au Vendredi 13 décembre	
DÉJEUNER Lundi 11 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 10 décembre	
<p>Œuf mollet florentine Filet de truite grillé sauce vierge, tagliatelles fraîches Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Tarte citron</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 11 décembre	
<p>« Menu de Noël »</p> <p>Buffet nordique Cassolette de fruits de mer et riz safrané Bûche roulée poire chocolat</p> <p>20,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 12 décembre	
<p>« Menu de Noël »</p> <p>Buffet scandinave Spaghettis aux crevettes et safran Bûche chocolat blanc framboise</p> <p>20,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 13 décembre	
	<p>« Menu de Noël »</p> <p>Poissons fumés, blinis, crème acidulée Tagliatelles de fruits de mer, huile de crustacés Bûche passion</p> <p>20,00 €</p> 

Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 16 décembre au Vendredi 20 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 16 décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 17 décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Mercredi 18 décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Jeudi 19 décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Vendredi 20 décembre	DÎNER

Semaine du Lundi 16 décembre au Vendredi 20 décembre	
DÉJEUNER Lundi 16 décembre	
DÉJEUNER Mardi 17 décembre	
DÉJEUNER Mercredi 18 décembre	
DÉJEUNER Jeudi 19 décembre	
DÉJEUNER Vendredi 20 décembre	

Des produits de qualité et durables dans nos assiettes


Origine géographique


Qualité supérieure


Environnement et bien-être animal


Recette traditionnelle



distribués par des partenaires locaux :



Le service des réservations fonctionne du lundi au vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

L'accès au Restaurant d'application et à la Brasserie se font uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

Toute réservation non confirmée par écrit dans un délai de 72 heures précédant sa réalisation se verra annulée.

Toute réservation non honorée est facturée au prix des repas prévus au nom de la personne qui l'a faite. À tout moment des réservations peuvent être annulées pour des raisons ou des besoins pédagogiques. Pour les demandes particulières, vous pouvez vous adresser **au Directeur Délégué aux Formations au 04 50 97 22 59 poste 505.**

PAIEMENT

Nous acceptons tous les modes de paiement, établis en euros, sauf les chèques étrangers et les tickets restaurant. Pour les règlements en numéraire, il vous sera demandé de faire l'appoint, nous ne possédons pas de fond de caisse.

Les pourboires ne sont pas admis

LE BAR

Nos élèves seront ravis de vous accueillir et de vous apporter leur savoir-faire au bar du restaurant, en préambule de votre repas.

Durant les heures d'ouvertures, vous pourrez y déguster des apéritifs, des kirs ou différents cocktails, en passant par la découverte des arômes secrets de notre grand choix d'eaux de vie et liqueurs.



L'HÔTEL D'APPLICATION

Le Lycée Hôtelier François Bise propose 3 chambres, à votre disposition sur réservation du lundi soir au vendredi matin.

ANDEY : Chambre Grand lit

MÔLE : Chambre Lit King-size

MONT-BLANC : Chambre Twin – Lits jumeaux

TARIFS

■ 1 personne : 40 €

■ 2 personnes : 48 €

Petit-déjeuner complet au bar : 5 € /personne.

Petit-déjeuner au self : 2,50 € /personne.

Formule « 3 en 1 », Dîner, Nuit, Petit-déjeuner

1 personne : 60 € (boissons non comprises)

2 personnes : 100 € (boissons non comprises)

Cette formule n'est pas proposée lors des soirées spéciales et à thème

Informations et réservations au : **04 50 97 22 59**

Un peu d'histoire

L'emplacement du lycée actuel a été défini en 1955 sous forme d'un « Collège d'enseignement technique hôtelier de jeunes filles ».

En 1960, M. Louis Joxe, alors Ministre de l'Éducation Nationale inaugura l'établissement devenu lycée.

C'est en 1985 que M. Robert Pacreau, Proviseur, décida de baptiser ce lycée du nom du premier chef Haut-savoyard à avoir obtenu 3 étoiles au Michelin : François Bise.

L'établissement a formé bon nombre de générations d'hôteliers. Il a vu passer dans ses cuisines des grands chefs de renom comme Marc Veyrat pour transmettre leurs compétences et leurs savoir-faire à nos élèves.

En 1999, deux ans de travaux ont permis au lycée de se doter de moyens techniques et pédagogiques des plus professionnels pour continuer sa mission de formation auprès des générations futures...

De génération en génération, François Bise, une histoire de transmission

En 1890 François Bise quitte la métairie familiale pour l'Hôtel d'Angleterre à Annecy, puis à la cuisine de la Compagnie des bateaux il rencontre Marie Fontaine, fille du pontonnier, avec laquelle il se marie.

En 1903, le couple ouvre un restaurant, à Talloires dans un modeste chalet au bord du lac : François dit le Père Bise se charge de l'accueil, Marie s'installe en cuisine ou elle concocte des plats traditionnels. Le restaurant ne va pas tarder à recevoir une clientèle huppée qui va contribuer à sa renommée.

De leur union naîtra Marius et Georges. Marius assumera la succession paternelle. En 1928 avec sa femme Marguerite, ils agrandissent le chalet qui devient « L'Auberge du Père Bise ». Marguerite excellente cuisinière, va permettre à l'auberge d'acquérir 2 étoiles au Guide Michelin en 1933.

Marius et Marguerite auront un fils, François, en 1928. Comme son père il assurera la succession après un apprentissage chez Fernand Point à Vienne et un passage chez Larue à Paris. Il revient auprès de sa mère en cuisine et permet à l'Auberge du Père Bise de décrocher une 3^{ème} étoile qu'il gardera de 1951 à 1983 !

François Bise sera le seul homme de la dynastie Bise à régner sur les fourneaux de 1953 à 1984.

Avec sa femme Charlyne, il reprend l'Auberge en 1957. En cuisine, il enrichit la carte de ses créations : tourte de canard truffé, blanquette de homard breton aux petits légumes, et en hommage à sa mère qui l'encourage à innover, les filets de perche Marguerite.

François Bise enseignera à sa fille Sophie toute la tradition culinaire familiale, ainsi que les grands classiques de la cuisine française avant de s'éteindre en 1984 à l'âge de 56 ans.

En hommage à ce grand chef notre lycée portera son nom en 1985.

L'Auberge du Père Bise a été reprise par le Chef étoilé Jean Sulpice en Mai 2017.