

# LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER  
*François Bise*  
—  
BONNEVILLE

\*\*\* MENUS \*\*\*

du 06 janvier 2025 au 18 avril 2025

*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](http://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 06 janvier au Vendredi 10 janvier                                  |                     |  |
|---|---------------------|--|
| DÉJEUNER  | Lundi 06 janvier    | DÎNER  |
|    |                     |    |
| DÉJEUNER  | Mardi 07 janvier    | DÎNER  |
|    |                     |    |
| DÉJEUNER  | Mercredi 08 janvier | DÎNER  |
|   |                     |   |
| DÉJEUNER  | Jeudi 09 janvier    | DÎNER  |
|  |                     |  |
| DÉJEUNER  | Vendredi 10 janvier | DÎNER  |
|  |                     |  |

| Semaine du Lundi 06 janvier au Vendredi 10 janvier                                    |  |
|---|--|
| DÉJEUNER<br>Lundi 23 septembre  |  |
|    |  |
| DÉJEUNER<br>Mardi 07 janvier  |  |
|    |  |
| DÉJEUNER<br>Mercredi 08 janvier   |  |
|  |  |
| DÉJEUNER<br>Jeudi 09 janvier  |  |
|  |  |
| DÉJEUNER<br>Vendredi 10 janvier   |  |
|  |  |



| Semaine du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier  |  |  |
|---|--|--|
| DÉJEUNER  | Lundi 13 janvier   | DÎNER  |
|    |  |  |
| DÉJEUNER  | Mardi 14 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« Un détour au Pays des cigognes »</b></p> <p>Salade de pommes de terre et cervelas, croquette de munster<br/>Volaille pochée au riesling, rutabaga, panais et topinambour<br/>Bretzel sucré, salade fraîcheur orange et cannelle</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p> | <p><b>Menu « détox »</b></p> <p>Jus détox (pomme, kiwi, épinard, céleri, concombre)<br/>Velouté de céleri, cerfeuil, graines de courge et tartine aux légumes d'hiver<br/>Volaille pochée à la citronnelle et au gingembre, crème de petits pois, quinoa grillé accompagnée d'une vinaigrette à la grenade<br/>Sabayon de fruits de saison</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER  | Mercredi 15 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Alsace »</b></p> <p>Flammenkueche : la gratinée<br/>Choucroute royale<br/>Mirabelles flambées, granité au Gewurztraminer</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Dans le noir ! »</b></p> <p>Menu créatif, original et gourmand à découvrir<br/>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER  | Jeudi 16 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« Ile de France »</b></p> <p>Gnocchi à la parisienne<br/>Poule au pot sauce blanche et ses légumes de saison<br/>Paris-Brest praliné</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Soirée dans l'esprit de la famille Georges Blanc »</b></p> <p>Capuccino de moules au safran, œuf en meurette version Georges Blanc<br/>L'emblématique volaille de la Mère Blanc et sa crêpe vonnassienne<br/>Soufflé en 2 façons et ses mignardises</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER  | Vendredi 17 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Brunch de nos montagnes »</b></p> <p>Buffet créatif, original et gourmand à découvrir<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager<br/>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>                            | <p><b>« Soirée bar »</b></p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman<br/>sans réservation</p>   |  |

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

| Semaine du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier   |  |
|--|--|
| DÉJEUNER<br>Lundi 13 janvier   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Mardi 14 janvier   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Mercredi 15 janvier  |  |
| <p>Œuf cocotte à la crème<br/>Poulet tikka massala, riz madras<br/>Crème catalane</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>                        |  |
| DÉJEUNER<br>Jeudi 16 janvier   |  |
| <p>Œuf mollet frit en salade<br/>Poulet sauté chasseur, purée façon Joël Robuchon<br/>Mousse au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER<br>Vendredi 17 janvier  |  |
|   |  |





| Semaine du Lundi 20 janvier au Vendredi 24 janvier   |   |  |
|--|---|--|
| DÉJEUNER   | Lundi 20 janvier  | DÎNER  |
|  |    |  |
| DÉJEUNER   | Mardi 21 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Sud-Ouest »</b></p> <p>Salade périgourdine<br/>Magret de canard sauce gastrique au vin du Médoc et ses petits légumes de saison<br/>Cannelés bordelais, sorbet au Sauternes</p> <p>18,00 €</p>   | <p><b>« Le Japon »</b></p> <p>Yakitori de volaille au sésame<br/>Soupe Miso<br/>Ramen au poulet et gingembre, légumes du moment<br/>Palais des thés</p> <p>28,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER   | Mercredi 22 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« Bourgogne »</b></p> <p>Pochoise bourguignonne<br/>Coq au vin rouge et ses légumes de saison<br/>Poire pochée au vin rouge, frites de bourgogne</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« Ch'ti menu »</b></p> <p>Croquette de crevettes, mayonnaise aux herbes, salade d'hiver<br/>Poulet à la bière et spéculos en cocotte, gratin de chicons et stoemps<br/>Tarte au sucre, confit d'endives et glace au miel</p> <p>28,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER   | Jeudi 23 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Centre Val de Loire »</b></p> <p>Crème de lentilles vertes, tartine de Selles sur Cher<br/>Poulet en deux cuissons sauce au sancerre, confit d'oignons et betteraves rouges rôties<br/>Tarte Tatin et crème fraîche</p> <p>18,00 €</p>                                 | <p><b>« Menu Caraïbes »</b></p> <p>Trilogie antillaise (accras, bokit et boudin)<br/>Poulet boucané sauce chien, riz créole, frites de banane plantin et patates douces<br/>Autour de la coco et banane flambée</p> <p>28,00 €</p>                |  |
| DÉJEUNER   | Vendredi 24 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« Voyage dans l'Europe viticole »</b></p> <p>Assiette de charcuterie et tapas<br/>Osso bucco milanaise, tagliatelles maison<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager<br/>Appel strudel, crème anglaise</p> <p>20,00 €</p> |   |  |

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

| Semaine du Lundi 20 janvier au Vendredi 24 janvier |  |
|--|--|
| DÉJEUNER   | Lundi 20 janvier   |
|  |   |
| DÉJEUNER   | Mardi 21 janvier   |
|  |   |
| DÉJEUNER   | Mercredi 22 janvier  |
|  | <p>Œuf mollet frit en salade<br/>Poulet sauté chasseur, purée façon Joël Robuchon<br/>Mousse au chocolat</p> <p>14,00 €</p>          |
| DÉJEUNER   | Jeudi 23 janvier   |
|  | <p>Œuf cocotte à la crème<br/>Poulet tikka massala, riz madras<br/>Crème catalane</p> <p>14,00 €</p>                                 |
| DÉJEUNER   | Vendredi 24 janvier  |
|  | <p>Crème de céleri, petits croûtons<br/>Bobun Thai<br/>Gelée d'agrumes, financier aux noisettes, sorbet au citron</p> <p>14,00 €</p> |





| Semaine du Lundi 27 janvier au Vendredi 31 janvier  |   |  |
|---|---|--|
| DÉJEUNER  | Lundi 27 janvier  | DÎNER  |
|    |   |  |
| DÉJEUNER  | Mardi 28 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Rhône-Alpes »</b></p> <p>Petit gâteau de foie de volaille<br/>Émincé de veau au saint Marcellin, blettes, poireaux, navets et carottes<br/>Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>   | <p><b>« La créativité en cuisine »</b></p> <p>Velouté de céleri rave, topinambour, poire et tarte fine de légumes<br/>Créativité autour du cordon bleu de veau au brillât savarin, crème de carottes au gingembre et légumes du moment<br/>Crèmeux au chocolat déposé sur un biscuit praliné, accompagné d'une crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER  | Mercredi 29 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« Les bouchons lyonnais »</b></p> <p>Saucisson brioché sauce au Porto<br/>Veau d'Arenthon, légumes en pot au feu, la vraie purée de Paul Bocuse<br/>Galette au sucre, crème de marrons et friandises</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Balade en Asie »</b></p> <p>Rouleau de printemps saumon mi-cuit et crevettes<br/>Roti de veau glacé sauce soja, nouilles au canard sauté et 5 parfums<br/>Perle d'Asie au lait de coco et banane, sorbet litchi</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>   |  |
| DÉJEUNER  | Jeudi 30 janvier  | DÎNER  |
| <p><b>« Normandie »</b></p> <p>Salade de mâche, vinaigrette à l'échalotte et tartine de camembert rôtie avec sa poire<br/>Veau à la normande et champignons, tombée d'épinards et pommes vapeur<br/>Tarte aux pommes, crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Soirée Cabaret »</b></p> <p>Velouté d'hiver<br/>Tartare aux 2 saumons et ses épices<br/>Grenadin de veau au poivre et tatin de légumes<br/>Omelette norvégienne, marshmallow flambés</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER  | Vendredi 31 janvier   | DÎNER  |
| <p><b>« J'irai revoir ma Normandie comme dit le chef »</b></p> <p>Croquettes de pommes et camembert sur sa saladine<br/>Escalope de veau à la normande gratinée et ses petits légumes<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager<br/>Moelleux aux pommes, sauce caramel flambé au Calvados</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p> |   |  |

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

| Semaine du Lundi 27 janvier au Vendredi 31 janvier   |  |
|--|--|
| DÉJEUNER<br>Lundi 27 janvier   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Mardi 28 janvier   |  |
| <p>Œuf meurette<br/>Veau à la bourguignonne, pommes dauphines et carottes glacées<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager<br/>Paires pochées à la dijonnaise</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER<br>Mercredi 29 janvier  |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Jeudi 30 janvier   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Vendredi 31 janvier  |  |
|   |  |

| Semaine du Lundi 03 février au Vendredi 07 février   |  |  |
|--|--|--|
| DÉJEUNER   | Lundi 03 février   | DÎNER  |
|  |   |  |
| DÉJEUNER   | Mardi 04 février   | DÎNER  |
| <p><b>« Île de France »</b></p> <p>Travail autour du croque-monsieur</p> <p>Fricassée de lapin au brie de Meaux, laitue braisée, pommes de terre</p> <p>Saint-Honoré</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« Menu trompe l'œil »</b></p> <p>Crème brûlée aux champignons et à l'estragon</p> <p>Filet mignon de porc en croûte, tarte fine de polenta et légumes de saison accompagnée d'une sauce corsée au Porto</p> <p>Sur la promenade des Anglais</p> <p>28,00 €</p>   |  |
| DÉJEUNER   | Mercredi 05 février  | DÎNER  |
| <p><b>« Le Bistrot parisien »</b></p> <p>Potage Saint-Germain, chips de lard, œuf parfait</p> <p>Lapin à la moutarde à la cocotte et ses légumes du moment</p> <p>Macaron pistache et chocolat</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« À la table de Godefroy »</b></p> <p>Verre de claret et sa tartine de lard à la pomme, tartelette de pâté aux champignons</p> <p>Saumon en écaille de betterave</p> <p>Ragoût de retour de chasse</p> <p>Épaule de porc rôtie au miel, sauce moutarde, polenta crémeuse et courges rôties</p> <p>Granité de vin et sa poire, moelleux à l'amande</p> <p>28,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER   | Jeudi 06 février   | DÎNER  |
| <p><b>« Corse »</b></p> <p>Tarte corse aux herbes et à la brousse</p> <p>Sauté de porc à la pietra et aux châtaignes, polenta frit et haricots</p> <p>Granité d'orange, salade d'agrumes et sorbet mandarine, petit cannistrelli</p> <p>18,00 €</p>                  | <p><b>« Sur la route des Indes »</b></p> <p>Pain naan, dahl de lentilles, curry de porc, samoussa tandoori, poulet tikka massalé</p> <p>Lassi à la mangue, beignets aux fruits</p> <p>28,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER   | Vendredi 07 février  | DÎNER  |
| <p><b>« The place to beer !! »</b></p> <p>Ficelle picarde</p> <p>Fricassée de lapin à la bière, spätzles</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte au sucre aux saveurs de spéculos</p> <p>20,00 €</p> |    |  |





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

| Semaine du Lundi 03 février au Vendredi 07 février   |  |
|--|--|
| DÉJEUNER   |  |
| Lundi 03 février   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER   |  |
| Mardi 04 février   |  |
| <p>Quiche lorraine</p> <p>Sauté de porc à l'alsacienne, risotto au crémant d'Alsace</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p>Dessert création réalisé par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p>16,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER   |  |
| Mercredi 05 février  |  |
|   |  |
| DÉJEUNER   |  |
| Jeudi 06 février   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER   |  |
| Vendredi 07 février  |  |
|   |  |







| Semaine du Lundi 10 février au Vendredi 14 février   |   |  |
|--|---|--|
| DÉJEUNER   | Lundi 10 février  | DÎNER  |
|  |    |  |
| DÉJEUNER   | Mardi 11 février  | DÎNER  |
| <p><b>« Alsace - Lorraine »</b></p> <p>Tarte au munster et petite salade de choux<br/>Fricassée de bœuf au pinot noir, spätzles<br/>Kougelhopf, mirabelles en sorbet</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« Menu Bise »</b></p> <p>Carpaccio de betteraves, accompagné de petits condiments et vinaigrette balsamique à la grenade et au miel<br/>Bœuf au poivre, purée comme Joël Robuchon et légumes confits<br/>Poire Belle-Hélène façon Bise</p> <p>28,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER   | Mercredi 12 février   | DÎNER  |
| <p><b>« La petite France Alsacienne »</b></p> <p>Waterzoi de poissons<br/>Baeckeoffe revisité au bœuf<br/>Glace au pain d'épices, streusel aux amandes</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« So British »</b></p> <p>Fish pie<br/>Beef curry and madras rice<br/>Bread and butter pudding, vanilla ice cream</p> <p>28,00 €</p>  |  |
| DÉJEUNER   | Jeudi 13 février  | DÎNER  |
| <p><b>« Nouvelle Aquitaine »</b></p> <p>Cassolette de moules au piment d'Espelette<br/>Bœuf à la bordelaise servi en cocotte et ses légumes de saison<br/>Gâteau basque, sauce anglaise et confit de cerises</p> <p>18,00 €</p>  | <p><b>« Brésil »</b></p> <p>Doce de abacate (Mousse d'avocat)<br/>Coxinha (Croquettes brésiliennes à la viande hachée)<br/>Feijoada (Ragoût de viandes de bœuf et de porc et haricots avec son boulgour)<br/>Banana split revisité</p> <p>28,00 €</p>           |  |
| DÉJEUNER   | Vendredi 14 février   | DÎNER  |
| <p><b>« Visite le long des châteaux de la Loire »</b></p> <p>Chaudrée de palourdes et cochon<br/>Pièce de bœuf cuisson à basse température, mogettes et pommes de Noirmoutier<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager<br/>Brioche vendéenne, glace au caramel beurre salé</p> <p>20,00 €</p> |   |  |

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

| Semaine du Lundi 10 février au Vendredi 14 février  |  |
|---|--|
| DÉJEUNER<br>Lundi 10 février  |  |
|    |  |
| DÉJEUNER<br>Mardi 11 février  |  |
| <p>Salade camarguaise<br/>Gardianne de bœuf, riz de Camargue<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager<br/>Bras de Vénus</p> <p>16,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER<br>Mercredi 12 février   |  |
|    |  |
| DÉJEUNER<br>Jeudi 13 février  |  |
|    |  |
| DÉJEUNER<br>Vendredi 14 février   |  |
|    |  |




| Semaine du Lundi 17 février au Vendredi 21 février   |  |       |
|--|--|-------|
| DÉJEUNER   | Lundi 17 février   | DÎNER |
|  |   |       |
| DÉJEUNER   | Mardi 18 février   | DÎNER |
| <p><b>« Comme en Normandie ! »</b></p> <p>Omelette « comme la Mère Poulard »<br/>Marmite dieppoise et ses petits légumes<br/>« La pomme »</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« L'Inde »</b></p> <p>Dahl de lentilles végétarien aux herbes fraîches<br/>Curry de poissons, légumes à la coriandre et riz à l'indienne<br/>Financier coco, ananas rôti aux épices, glace ananas</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>                                    |       |
| DÉJEUNER   | Mercredi 19 février  | DÎNER |
| <p><b>« La Normandie »</b></p> <p>Saint-Jacques snackées, crème de topinambour<br/>Cabillaud confit, légumes de saison<br/>Croûte normande au Calvados et pommes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>   | <p><b>« Tout feu, tout flamme »</b></p> <p>Risotto de crevettes flambées au whisky<br/>Filet de daurade flambé au pastis, fondue d'oignons et de poireaux, socca<br/>Crème brûlée à l'orange flambée au Grand Marnier, financier et tuiles</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p> |       |
| DÉJEUNER   | Jeudi 20 février   | DÎNER |
| <p><b>« Haute Savoie »</b></p> <p>Gratin de crozets au reblochon<br/>Poisson de lac en papillote, sauce au vin d'Ayze, riz pilaf<br/>Tarte aux myrtilles, glace vanille</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Japon »</b></p> <p>Soupe miso<br/>Trilogie de bouchées japonaises, sashimi soba au thé vert<br/>Triptyque sucré<br/>Cheesecake au yuzu, litchis flambés, yokan aux marrons</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>   |       |
| DÉJEUNER   | Vendredi 21 février  | DÎNER |
| <p><b>« Les Copains d'abord ! »</b></p> <p>Tielle sétoise<br/>Bourride de lotte et ses petits légumes<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager<br/>Crème catalane et petit gâteau de Limoux</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p> | <p><b>« Soirée bar »</b></p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman<br/>sans réservation</p>   |       |

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

| Semaine du Lundi 17 février au Vendredi 21 février   |  |
|--|--|
| DÉJEUNER<br>Lundi 17 février   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Mardi 18 février   |  |
| <p>Tatin d'endives caramélisées<br/>Waterzoï de poisson, pommes à l'anglaise safranées<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager<br/>Dessert création réalisé par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p> |  |
| DÉJEUNER<br>Mercredi 19 février  |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Jeudi 20 février   |  |
|   |  |
| DÉJEUNER<br>Vendredi 21 février  |  |
|   |  |

| Semaine du Lundi 10 mars au Vendredi 14 mars  |  |  |
|---|--|--|
| <b>DÉJEUNER</b>   | <b>Lundi 10 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
|    |  |    |
| <b>DÉJEUNER</b>   | <b>Mardi 11 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
| <p><b>« Au fil de la Loire »</b></p> <p>Salade d'hiver, rillettes et poires<br/>Sandre au beurre nantais, petits légumes de saison<br/>Tarte Tatin</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Autour de la Louisiane »</b></p> <p>Jambalaya (crevettes aux herbes et épicées accompagnées de riz, céleri, poivrons dans un bouillon épicé)<br/>Magret de canard aux abricots confits et romarin, risotto de céleri et épis de maïs grillés<br/>Tarte aux noix de pécan comme en Louisiane, sorbet ananas</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b>   | <b>Mercredi 12 mars</b>  | <b>DÎNER</b>   |
| <p><b>« Val de Loire »</b></p> <p>Cuisses de grenouilles au beurre ail et persil<br/>Canette de Challans, légumes de saison<br/>Nougat de Tours glacé, tarte Tatin</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  | <p><b>« Saveurs de la péninsule ibérique »</b></p> <p>Tortillas, croquettes, olives marinées, calamar à l'encre de seiche, moules au piment, pain au chorizo, jambon ibérique<br/>Magret de canard à l'andalouse, légumes grillés<br/>Salade d'agrumes sur une gelée de sangria, sorbet mandarine</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>                  |  |
| <b>DÉJEUNER</b>   | <b>Jeudi 13 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
| <p><b>« Petits plats classiques »</b></p> <p>Carpaccio de saumon à l'émulsion d'huile d'olive et de citron<br/>Poulet grillé sauce béarnaise, chou rouge et galette de pommes de terre<br/>Moka au café et chocolat</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p> | <p><b>« Suède »</b></p> <p>Variation autour du saumon<br/>Poulet viking et pommes de terre hasselback<br/>Douceurs scandinaves<br/>Kanelbullar, chausson scandinave, gâteau princesse, griottes flambées</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>   |  |
| <b>DÉJEUNER</b>   | <b>Vendredi 14 mars</b>  | <b>DÎNER</b>   |
|    |  |  |





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

| Semaine du Lundi 10 mars au Vendredi 14 mars   |  |
|--|--|
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Lundi 10 mars</b>  |  |
|   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mardi 11 mars</b>  |  |
| <p>Œuf farci Chimay<br/>Poulet grillé à l'américaine sauce diable, frites et tempura de légumes<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager<br/>Salade d'agrumes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mercredi 12 mars</b>   |  |
| <p>Œufs brouillés aux fines herbes<br/>Poulet sauté au paprika, riz pilaf<br/>Tarte au citron yuzu</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Jeudi 13 mars</b>  |  |
|   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Vendredi 14 mars</b>   |  |
|   |  |

| Semaine du Lundi 17 mars au Vendredi 21 mars   |                         |   |
|--|-------------------------|---|
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Lundi 17 mars</b>    | <b>DÎNER</b>  |
|   |                         |   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mardi 18 mars</b>    | <b>DÎNER</b>  |
| Bavaois de céleri, crème de foie gras<br>Volaille farcie sauce aux champignons, petits légumes,<br>pommes de terre grenaille<br>Tarte fine aux pommes et grenade   |                         | Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br>Tables de 2 et 4<br>« Menu à découvrir »<br>Boissons comprises                                 |
| 18,00 €  |                         | 30,00 €   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mercredi 19 mars</b> | <b>DÎNER</b>  |
| Œuf poché, tuile de pain, crémeux d'oignons doux<br>Volaille confite au beurre de romarin, légumes du moment<br>Tarte citron vert meringuée  |                         | Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br>Tables de 2 et 4<br>« Menu à découvrir »<br>Boissons comprises                                 |
| 18,00 €  |                         | 30,00 €   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Jeudi 20 mars</b>    | <b>DÎNER</b>  |
| « <b>Provence</b> »<br>Soupe au pistou<br>Poulet à la provençale et riz camarguais<br>Nougat glacé et coulis de fruits rouges, sacristains aux épices  |                         | Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br>Tables de 2 et 4<br>« Menu à découvrir »<br>Boissons comprises                                 |
| 18,00 €  |                         | 30,00 €   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Vendredi 21 mars</b> | <b>DÎNER</b>  |
| « <b>Brunch méditerranéen</b> »<br>Buffet aux saveurs de la Provence et de la Corse<br>à découvrir<br>Une sélection de fromages affinés proposés par<br>les élèves de T CAP Crémier Fromager<br>Boissons comprises |                         | « <b>Soirée bar</b> »<br>Cocktails accompagnés de tapas<br>proposés par les étudiants de la CS Employé Barman<br>sans réservation |
| 20,00 €  |                         |   |











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





| Semaine du Lundi 17 mars au Vendredi 21 mars  |  |
|---|--|
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Lundi 17 mars</b>   |  |
|    |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mardi 18 mars</b>   |  |
| Bruschetta de légumes<br>Poulet basquaise, riz pilaf<br>Une sélection de fromages affinés proposés par<br>les élèves de I CAP Crémier Fromager<br>Koka : flan basque au caramel |  |
| 16,00 €   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mercredi 19 mars</b>  |  |
| Omelette plate fermière<br>Poulet rôti et gratin dauphinois<br>Tarte au caramel et noix   |  |
| 14,00 €   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Jeudi 20 mars</b>   |  |
| Œufs brouillés aux fines herbes<br>Poulet sauté au paprika, riz pilaf<br>Tarte au citron yuzu   |  |
| 14,00 €   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Vendredi 21 mars</b>  |  |
| Œuf poché meurette<br>Blanquette de volaille et petits légumes<br>Tarte fine aux poires   |  |
| 14,00 €   |  |

| Semaine du Lundi 24 mars au Vendredi 28 mars   |  |  |
|--|--|--|
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Lundi 24 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
|   |  |    |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mardi 25 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
| <p><b>« Menu éco-responsable »</b></p> <p>Les élèves vous proposent un menu création éco-responsable autour des produits du marché en tenant compte des contraintes environnementales imposées (saisonnalité, qualité, provenance)</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p> | <p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br/>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »<br/>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mercredi 26 mars</b>  | <b>DÎNER</b>   |
| <p>Cappuccino de légumes de saison, asperges rôties<br/>Truite de chez nous, beurre blanc, tatin de légumes<br/>Tarte aux fraises croustillantes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>   | <p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br/>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »<br/>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Jeudi 27 mars</b>   | <b>DÎNER</b>   |
| <p><b>« Haut de France »</b></p> <p>Quiche au maroilles et salade de chicon<br/>Hoche-pot de légumes et saucisse végétale<br/>Tarte à la rhubarbe et glace au spéculos</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>   | <p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR<br/>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »<br/>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Vendredi 28 mars</b>  | <b>DÎNER</b>   |
|   |  |  |

| Semaine du Lundi 24 mars au Vendredi 28 mars   |                         |
|--|-------------------------|
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Lundi 24 mars</b>    |
|   |                         |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mardi 25 mars</b>    |
| <p>Feuilleté à l'andouille de Vire<br/>Filet de poisson à la normande, palets de polenta<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager<br/>Aumônière aux pommes et caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p> |                         |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mercredi 26 mars</b> |
| <p>Brioche perdue au jambon et fromage<br/>Filet de poisson, beurre blanc et petits légumes<br/>Crêpes au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>   |                         |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Jeudi 27 mars</b>    |
| <p>Aumônière jambon et fromage<br/>Filet de poisson sauce hollandaise et petits légumes<br/>Kanelbullars et glace vanille</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>  |                         |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Vendredi 28 mars</b> |
| <p>Timbale d'œufs brouillés<br/>Dos de cabillaud en écaïlle de chorizo sauce aïoli et sa farandole de petits légumes<br/>Choux à la crème</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>  |                         |








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

| Semaine du Lundi 31 mars au Vendredi 04 avril                                       |                   |  |
|---|-------------------|--|
| DÉJEUNER  | Lundi 31 mars     | DÎNER  |
|    |                   |    |
| DÉJEUNER  | Mardi 01 avril    | DÎNER  |
|    |                   |    |
| DÉJEUNER  | Mercredi 02 avril | DÎNER  |
|   |                   |   |
| DÉJEUNER  | Jeudi 03 avril    | DÎNER  |
|  |                   |  |
| DÉJEUNER  | Vendredi 04 avril | DÎNER  |
|  |                   |  |

| Semaine du Lundi 31 mars au Vendredi 04 avril  |                   |
|--|-------------------|
| DÉJEUNER   | Lundi 31 mars     |
|   |                   |
| DÉJEUNER   | Mardi 01 avril    |
|   |                   |
| DÉJEUNER   | Mercredi 02 avril |
|   |                   |
| DÉJEUNER   | Jeudi 03 avril    |
|   |                   |
| DÉJEUNER   | Vendredi 04 avril |
| <p>Œufs brouillés, petite saladin de printemps<br/>           Dos de cabillaud, croûte de romarin, pommes croustillantes et ses petits légumes de saison<br/>           Chou à la menthe du jardin</p> |                   |
| 14,00 €  |                   |

| Semaine du Lundi 07 avril au Vendredi 11 avril |                   |       |
|--|-------------------|-------|
| DÉJEUNER                                       | Lundi 07 avril    | DÎNER |
|  |                   |       |
| DÉJEUNER                                       | Mardi 08 avril    | DÎNER |
|  |                   |       |
| DÉJEUNER                                       | Mercredi 09 avril | DÎNER |
|  |                   |       |
| DÉJEUNER                                       | Jeudi 10 avril    | DÎNER |
|  |                   |       |
| DÉJEUNER                                       | Vendredi 11 avril | DÎNER |
|  |                   |       |

| Semaine du Lundi 07 avril au Vendredi 11 avril |                   |
|--|-------------------|
| DÉJEUNER                                       | Lundi 07 avril    |
|  |                   |
| DÉJEUNER                                       | Mardi 08 avril    |
|  |                   |
| DÉJEUNER                                       | Mercredi 09 avril |
|  |                   |
| DÉJEUNER                                       | Jeudi 10 avril    |
|  |                   |
| DÉJEUNER                                       | Vendredi 11 avril |
|  |                   |

| Semaine du Lundi 14 avril au Vendredi 18 avril   |   |   |
|--|---|---|
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Lundi 14 avril</b>   | <b>DÎNER</b>  |
|   |   |   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mardi 15 avril</b>   | <b>DÎNER</b>  |
| <p>Asperges, mousseline au chèvre frais<br/>Viande locale en deux cuissons, jus corsé et ses légumes de printemps au naturel<br/>Tarte aux fraises et rhubarbe, douceur au citron</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>  |   |   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Mercredi 16 avril</b>  | <b>DÎNER</b>  |
| <p><b>« Développement durable<br/>Respecter la nature et se respecter »</b></p> <p>Tarte fine d'asperges au vin d'Ayze et copeaux de viande des Grisons<br/>Viande locale et sa marmite gourmande de légumes de saison<br/>La fraise dans tous ses états</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p> |  |   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Jeudi 17 avril</b>   | <b>DÎNER</b>  |
|   |   |   |
| <b>DÉJEUNER</b>  | <b>Vendredi 18 avril</b>  | <b>DÎNER</b>  |
|   |   | <p><b>« Soirée bar »</b></p> <p>Cocktails accompagnés de tapas<br/>proposés par les étudiants de la CS Employé Barman</p> <p>sans réservation</p> |

| Semaine du Lundi 14 avril au Vendredi 18 avril   |  |
|--|--|
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Lundi 14 avril</b>   |  |
|   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mardi 15 avril</b>   |  |
| <p>Déclinaison autour de l'asperge<br/>Carré de porc aux herbes, pommes boulangères et choux rouge braisé aux pommes<br/>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager<br/>Dessert création réalisé par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p> |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Mercredi 16 avril</b>  |  |
| <p>Œuf nuage en salade<br/>Nouilles sautées aux légumes: chow mein<br/>Ananas et rocher coco</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Jeudi 17 avril</b>   |  |
| <p>Œuf mollet bourguignon<br/>Dahl de lentilles corail au lait de coco<br/>Crèmeux mangue, passion</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>   |  |
| <b>DÉJEUNER</b><br><b>Vendredi 18 avril</b>  |  |
|   |  |

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



## 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 où 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'acquiescer 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<sup>ème</sup> 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.