

LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 05 mai 2025 au 20 juin 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

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

Gurmand 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 05 mai au Vendredi 09 mai		
DÉJEUNER	Lundi 05 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 mai	DÎNER
Ceviche de daurade aux agrumes Poitrine de veau confite, polenta et légumes de saison Chou à la crème et fruits 18,00 €	Carpaccio de langoustines au citron vert et basilic, crémeux d'avocat au piment d'Espelette et sorbet tomate Pièce de veau snackée, tarte fine au caviar d'aubergines et légumes de saison, huile aux mille saveurs Millefeuille en craquelin aux fraises et crème chiboust à la vanille, coulis de fruits rouge 28,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 07 mai	DÎNER
« Version sans gluten et très gourmande ! » Ratatouille version gastronomique Gyozas de veau version japonaise, herbes végétales et bouillon thaï Fluffy fraises basilic 18,00 €	« Cuisine du monde » Salade salpicão brésilienne Filet de veau roulé à l'italienne et ses légumes de saison Papanasi aux fraises de Roumanie 28,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 08 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 09 mai	DÎNER
Œuf cocotte et mouillettes Roti de veau vert pré, bayaldi de légumes, pommes de terre rissolées Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte aux fraises rhubarbe 20,00 €		

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

Semaine du Lundi 05 mai au Vendredi 09 mai	
DÉJEUNER Lundi 05 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 06 mai	
Gaspacho de tomates, fraises et balsamique Poulet à l'andalouse, pommes boulangères Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Dessert création réalisé par les élèves de I CAP Crémier Fromager 16,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 07 mai	
Empanadas au thon et poivrons, salade verte Ballotine de poulet, sauce crème et pommes de terre Amandine Fromage sec ou fromage frais 14,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 08 mai	
	
DÉJEUNER Vendredi 09 mai	
Salade fraîcheur et herbes du jardin, chèvre chaud, noix et miel Blanquette de veau, petits légumes et riz créole Fraisier 14,00 €	

Semaine du Lundi 12 mai au Vendredi 16 mai		
DÉJEUNER	Lundi 12 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 mai	DÎNER
Salade à la texane Chicken burger, frites de légumes Cheesecake aux fruits rouges		Gaspacho de tomates ananas et tartines de légumes Suprême de volaille sauce aux champignons, tagliatelles fraîches et légumes de saison Cheesecake poire spéculoos, coulis de fruits rouges et sorbet au yaourt
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 14 mai	DÎNER
		« <u>Cuisine du monde</u> » Empanadas de Majorque Köttbullar suédois, purée de pommes de terre, airelles et sauce brune Assiette de gourmandises à la française
		28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 15 mai	DÎNER
Œuf poché Bragançe Poulet rôti jus à l'ail et ses frites maison, salade verte Trio gourmand: mousse au chocolat, petit vacherin, tartelette au citron		Brochette de filet de poulet fermier à la papaye et aux cacahuètes, soupe miso Canard à l'orange, purée de pommes de terre et asperges Confit de rhubarbe et fraises, tuile amande, sorbet aux fruits rouges
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 16 mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 12 mai au Vendredi 16 mai	
DÉJEUNER	Lundi 12 mai
	
DÉJEUNER	Mardi 13 mai
Tartare de brocolis, siphon de betteraves et chèvre frais Poulet à l'estragon, riz aux herbes, carottes fondantes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Dessert création réalisé par les élèves de l CAP Crémier Fromager	
16,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 14 mai
Panna cotta infusée à l'ail et au thym, gressin Saltimbocca de poulet et polenta crémeuse Tiramisu	
14,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 15 mai
Empanadas au thon et poivrons, salade verte Ballotine de poulet, sauce crème et pommes de terre Amandine Fromage sec ou fromage frais	
14,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 16 mai
	

Semaine du Lundi 19 mai au Vendredi 23 mai		
DÉJEUNER	Lundi 19 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 20 mai	DÎNER
Œuf parfait jus aux herbes, chips de jambon Dos de poisson blanc sauce vierge, poêlée printanière Panacotta à la verveine fruits de saison		
	18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 21 mai	DÎNER
« Sous l'océan » Bruschetta de légumes grillés de printemps, gambas marinées Pêche du jour sauce safranée et risotto de légumes Crumble de pêches et hibiscus		
	18,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 22 mai	DÎNER
« Autour de la méditerranée » Gaspacho andalou Couscous de la mer Pêches flambées, glace vanille et madeleine		
	18,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 23 mai	DÎNER
Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2 « Menu à découvrir » Boissons comprises		
	25,00 €	

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

Semaine du Lundi 19 mai au Vendredi 23 mai	
DÉJEUNER	Lundi 19 mai
	
DÉJEUNER	Mardi 20 mai
Entrée création réalisée par les élèves de l CAP Crémier Fromager Sauté de porc Yakitori, trilogie de tagliatelles Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Ananas rôti, espuma à la sauge	
	16,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 21 mai
Pissaladière, salade verte Sauté de porc au caramel et riz pilaf Riz au lait et caramel	
	14,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 22 mai
Bar à salade Croustillant de saumon, sauce tartare et paillasons de pommes de terre Soupe de fraise à la menthe	
	14,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 23 mai
Épreuve pratique de CAP CSHCR Brasserie Tables de 2 « Menu à découvrir » Boissons comprises	
	20,00 €

Semaine du Lundi 26 mai au Vendredi 30 mai		
DÉJEUNER	Lundi 26 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 mai	DÎNER
Tartine de tomates en carpaccio, pesto mozzarella Osso buco à la milanaise, tagliatelles fraîches La fraise 18,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 28 mai	DÎNER
« <u>Le printemps à la campagne!</u> » Carpaccio de truite, crème yuzu, chips croustillantes Épaule de veau confite, épinard, grosses frites maison Tiramisu version myrtilles de nos montagnes 18,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 29 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 30 mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 26 mai au Vendredi 30 mai	
DÉJEUNER	
Lundi 26 mai	
	
DÉJEUNER	
Mardi 27 mai	
Flammenkueche Truite au Riesling, spaetzles et légumes croquants Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Baba à l'alsacienne 16,00 €	
DÉJEUNER	
Mercredi 28 mai	
Bar à salade Croustillant de saumon, sauce tartare et paillasons de pommes de terre Soupe de fraise à la menthe 14,00 €	
DÉJEUNER	
Jeudi 29 mai	
	
DÉJEUNER	
Vendredi 30 mai	
	

Semaine du Lundi 02 juin au Vendredi 06 juin		
DÉJEUNER	Lundi 02 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 04 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 05 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 06 juin	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 02 juin au Vendredi 06 juin	
DÉJEUNER	Lundi 02 juin
	
DÉJEUNER	Mardi 03 juin
<p>Entrée création réalisée par les élèves de l CAP Crémier Fromager Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne, paillassons de pommes de terre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Coupe de fruits de saison</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 04 juin
<p>Velouté de petits pois à la menthe Côte de porc charcutière et flan de courgettes Forêt noire revisitée</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 05 juin
	
DÉJEUNER	Vendredi 06 juin
	

Semaine du Lundi 09 juin au Vendredi 13 juin		
DÉJEUNER	Lundi 09 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 11 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 12 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 13 juin	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 09 juin au Vendredi 13 juin	
DÉJEUNER Lundi 09 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 10 juin	
	
DÉJEUNER Mercredi 11 juin	
	
DÉJEUNER Jeudi 12 juin	
	
DÉJEUNER Vendredi 13 juin	
<p>Tartare de saumon et herbes fraîches Tagliatelles maison et pesto du jardin, tomates rôties Fraise Melba</p>	
14,00 €	

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

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

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^{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.