

LIVRET DES MENUS



*** MENUS ***

du 20 avril 2026 au 19 juin 2026

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



04 50 97 22 59



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 : 20 € ou 22 € (Entrée – Plat – Fromage et/ou Dessert) selon la prestation

Dîner : 26 € ou 30 € (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 22 59



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**.

HORAIRES D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15



TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14 €

Entrée + Plat + Fromage et/ou Dessert : 16 € ou 18 €

Semaine du Lundi 20 avril au Vendredi 24 avril		
DÉJEUNER	Lundi 20 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 avril	DÎNER
Déclinaison d'asperges Volaille en 2 cuissons et ses légumes de saison Autour de la fraise 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 22 avril	DÎNER
« <u>La Guyane</u> » Salade de papaye et crevettes Colombo de poulet, alokos et riz pilaf Salade de fruits exotiques et rochers coco 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 23 avril	DÎNER
« <u>Sous le soleil de la Guadeloupe</u> » Accras de morue, salade exotique Colombo de poulet Ti'punch, bananes flambées au rhum, sorbet coco 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 24 avril	DÎNER
Petit pâté de Pézenas, saladiné Févolade et cuisse de canard confite et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Crème catalane à la violette, oreillettes 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 20 avril au Vendredi 24 avril	
DÉJEUNER Lundi 20 avril	
	
DÉJEUNER Mardi 21 avril	
Salade fraîcheur aux crevettes et aux agrumes accompagnée d'une sauce au yaourt Ballotine de volaille, patates douces poêlées au soja et sauce au vin rouge Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Panacotta aux fruits rouges 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 22 avril	
Salade italienne Cordon bleu et ses légumes du moment Millefeuille à la vanille Bourbon de Madagascar 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 23 avril	
	
DÉJEUNER Vendredi 24 avril	
Ficelle picarde Suprême de volaille contisé au pesto, gratin dauphinois Baba au rhum et crème chantilly 16,00 €	

Semaine du Lundi 27 avril au Vendredi 01 mai		
DÉJEUNER	Lundi 27 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 avril	DÎNER
Duo de samoussas Poulet boucané, riz et lentilles Coco, ananas, vanille et rhum 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 29 avril	DÎNER
« <u>Le printemps se réveille</u> » Velouté d'asperges et chèvre frais Poulet rôti et légumes de saison Soupe de fraises et tuiles aux amandes 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 30 avril	DÎNER
« <u>Esprit partage</u> » Bar à tapas : planches à partager Tajine de canard confit, orange confite et coriandre Baklava, crêpes du sud à la fleur d'oranger 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 01 mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 27 avril au Vendredi 01 mai	
DÉJEUNER	Lundi 27 avril
	
DÉJEUNER	Mardi 28 avril
Gaspacho de tomates, ananas basilic Poulet cocotte grand-mère, gratin dauphinois Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Feuilleté pommes, bananes et caramel laitier 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 29 avril
Tempura de légumes Tacos au poulet pané, frites maison Brownie 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 30 avril
Bar à salade Poulet rôti et gratin dauphinois Crêpe au chocolat et glace vanille 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 01 mai
	

Semaine du Lundi 04 mai au Vendredi 08 mai		
DÉJEUNER	Lundi 04 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 06 mai	DÎNER
« <u>La Polynésie</u> » Ceviche de poissons Crevettes à la vanille et au lait de coco et riz Firi Firi et glace coco 20,00 €	Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 07 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 08 mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 04 mai au Vendredi 08 mai	
DÉJEUNER Lundi 04 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 05 mai	
Salade de chèvre chaud au miel Pavé de saumon rôti, risotto de quinoa aux légumes de saison et huile aux mille saveurs Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Coupe Mont-Blanc 18 ,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 06 mai	
Dignons rings Fish and chips et ses frites maison Cheesecake 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 07 mai	
Brioche perdue au jambon fromage Filet de poisson sauce hollandaise et petits légumes Choux garnis 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 08 mai	
	

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

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

Semaine du Lundi 11 mai au Vendredi 15 mai	
DÉJEUNER Lundi 11 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 12 mai	
Rouleau de printemps Saumon poêlé, légumes croquants et salsa de tomates à la coriandre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Café gourmand 16,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 13 mai	
Salade grecque Goujonnettes de poissons, riz pilaf Millefeuille aux fruits 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 14 mai	
	
DÉJEUNER Vendredi 15 mai	
	

Semaine du Lundi 18 mai au Vendredi 22 mai		
DÉJEUNER	Lundi 18 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 mai	DÎNER
Carpaccio végétal Rognons sauce madère et ses légumes rôtis Autour du melon 20,00 €	« Les beautés endormies » Velouté glacé de petits pois à la menthe Carpaccio de radis et concombre, fromage frais citronné, herbes et fleurs de saison Quasi de veau rôti, jus réduit, asperges et petits pois, pommes grenailles Fraise et rhubarbe en texture 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 20 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 21 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 22 mai	DÎNER
Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2 « Menu à découvrir » Boissons comprises 26,00 €		

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

Semaine du Lundi 18 mai au Vendredi 22 mai	
DÉJEUNER Lundi 18 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 19 mai	
Avocat aux crevettes Blanquette de veau, riz pilaf Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Tarte aux fraises 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 20 mai	
Salade lyonnaise Tablier de sapeur, gratin dauphinois Gâteau de Saint-Genix 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 21 mai	
Bar à salade Blanquette de veau, riz pilaf Forêt noire revisitée 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 22 mai	
Épreuve pratique de CAP CSHCR Brasserie Tables de 2 « Menu à découvrir » Boissons comprises 22,00 €	

Semaine du Lundi 25 mai au Vendredi 29 mai		
DÉJEUNER	Lundi 25 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 26 mai	DÎNER
« <u>Bouchon lyonnais</u> » Salade lyonnaise Tablier de sapeur, pommes de terre vapeur et légumes sautés Autour de l'abricot 20,00 €	« <u>Les fruits</u> » Soupe de melon, chips de jambon cru Carpaccio de truite, fraises et avocat sauce fruit de la passion Filet de veau aux abricots romarin, pêches rôties, julienne de pommes vertes, purée de rhubarbe Choux chantilly, gelée de cassis et framboises, brunoise de myrtille, mangue 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 27 mai	DÎNER
« <u>Pays Basque</u> » Œuf poché, piperade et txistorra Axoa de veau et légumes de saison Gâteau basque 20,00 €	« <u>Soirée orientale</u> » Mezze à partager : caviar d'aubergines, encornet grillé, halloumi confit Tajine de veau confit, fèves et agrumes du sud, légumes au cumin Pâtisseries orientales 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 28 mai	DÎNER
« <u>Tout s'enflamme</u> » Salade Bise pimentée et gambas Mixed barbecue, asperges, maïs, légumes du sud Tarte aux fraises, chamallow caramélisé 20,00 €	« <u>Dernier voyage pour l'équipe Quadrifolio</u> » Mezzés aux parfums de Paros Veau rôti aux herbes, citron et huile d'olive et ses légumes de saison comme un soir à Mykonos Autour de la fraise, douceur inspirée de Santorin 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 29 mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 25 mai au Vendredi 29 mai	
DÉJEUNER Lundi 25 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 26 mai	
	
DÉJEUNER Mercredi 27 mai	
Œuf en meurette Escalope de foie persillée, pommes duchesse Baba au rhum 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 28 mai	
Panna cotta à l'ail et au thym, gressins Boulettes de veau aux herbes, polenta crémeuse Tiramisu 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 29 mai	
Salmorejo Escalope de veau au citron et pâtes fraîches Tiramisu 16,00 €	

Semaine du Lundi 01 juin au Vendredi 05 juin		
DÉJEUNER	Lundi 01 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 03 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 04 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 05 juin	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 01 juin au Vendredi 05 juin	
DÉJEUNER Lundi 01 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 02 juin	
Soupe de melon glacée et basilic et velours de balsamique Ribs de porc, tian de légumes et pommes de terre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Profiteroles au chocolat	18,00 €
DÉJEUNER Mercredi 03 juin	
Carpaccio de tomates Jambon braisé sauce madère, beignets de pommes de terre Fondant au chocolat, crème anglaise	16,00 €
DÉJEUNER Jeudi 04 juin	
Velouté de petits pois à la menthe Côte de porc charcutière et flan de courgettes Soupe de fraises à la menthe	16,00 €
DÉJEUNER Vendredi 05 juin	
Oeuf meurette Côte de porc en croûte d'herbes, petits pois, carottes Sphère au chocolat, framboises et mascarpone	16,00 €

Semaine du Lundi 08 juin au Vendredi 12 juin		
DÉJEUNER	Lundi 08 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 10 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 11 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 12 juin	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 08 juin au Vendredi 12 juin	
DÉJEUNER Lundi 08 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 09 juin	
	
DÉJEUNER Mercredi 10 juin	
Antipasti de courgettes Rôti de porc, poêlé de légumes Marquise au chocolat, crème anglaise	
16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 11 juin	
Rouleau de printemps sauce gingembre Porc au caramel et riz pilaf Crèmeux litchi et rose	
16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 12 juin	
Caponata d'aubergines Ribs de porc, pommes de terre au barbecue Mi-cuit au chocolat, cœur coulant chocolat blanc	
16,00 €	

Semaine du Lundi 15 juin au Vendredi 19 juin		
DÉJEUNER	Lundi 15 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 17 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 18 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 19 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 15 juin au Vendredi 19 juin	
DÉJEUNER Lundi 15 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 16 juin	
	
DÉJEUNER Mercredi 17 juin	
	
DÉJEUNER Jeudi 18 juin	
	
DÉJEUNER Vendredi 19 juin	
	

Des produits de qualité et durables dans nos assiettes



distribués par des partenaires locaux :



Le service des réservations fonctionne

lundi, mardi, jeudi, vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

mercredi 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 : 50 €

■ 2 personnes : 60 €

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

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

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

1 personne : 80 € (boissons non comprises)

2 personnes : 120 € (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 naîtront 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.