

LIVRET DES MENUS



*** MENUS ***

du 21 septembre 2026 au 18 décembre 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

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**.

HORAIRE 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 21 septembre au vendredi 25 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 21 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 22 septembre	DÎNER
« <u>Pays de Loire</u> » Rillettes du Mans Terrine de lapin vendéen Ballottine de volaille à l'angevine et ses légumes du moment Soufflé glacé au Cointreau, biscuit nantais 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 23 septembre	DÎNER
« <u>Centre Val de Loire</u> » Rillettes de Tours, salade de jeunes pousses et vinaigrette au vinaigre d'Orléans Suprême de volaille fermière, sauce au Vouvray et champignons, pommes fondantes et légumes glacés Tarte Tatin aux pommes, crème légère à la vanille 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 24 Septembre	DÎNER
« <u>Menu des vendanges</u> » Quand la vigne alpine entre en cuisine Œuf meurette à la savoyarde Suprême de volaille vigneronne, jus à la Mondeuse, raisins rôtis, champignons, beignets de pommes de terre Tarte aux raisins et rissoles, glace raisin, cognac 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 25 septembre	DÎNER
Tomates, mozzarella, pesto de basilic et roquette Sauté de volaille à la provençale, riz safrané Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat 22,00 €		

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

Semaine du lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre	
DÉJEUNER Lundi 21 septembre	
	
DÉJEUNER Mardi 22 septembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 23 septembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 24 septembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 25 Septembre	
	

Semaine du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 28 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 septembre	DÎNER
« <u>Corse</u> » Gressins à la châtaigne, tapenade Cannelloni de brocciu Stufatu au porc, pulenda (polenta de châtaigne) Figues rôties et flambées, fiadone, crêpes à la châtaigne 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 30 septembre	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Galette de sarrasin croustillante, poireaux fondants, chèvre frais et vinaigrette au cidre Filet mignon de porc rôti au cidre, pommes fondantes, oignons confits et jus réduit Kouign-amann tiède, caramel au beurre salé et pommes rôties 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 01 octobre	DÎNER
« <u>Retour de randonnée</u> » Une balade gourmande au cœur de nos montagnes Salade de chou, velouté de carottes et céleris confits Diot fumé et nature, polenta aux cuissons plurielles et textures Biscuit noisette, poire pochée confite à la myrtille, sauce chocolat 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 02 octobre	DÎNER
Salade niçoise Sauté de cochon aux olives, légumes du soleil Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte fine aux fruits de saison et au romarin 22,00 €		

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

Semaine du lundi 28 septembre au vendredi 02 octobre	
DÉJEUNER Lundi 28 septembre	
	
DÉJEUNER Mardi 29 septembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 30 septembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 01 octobre	
	
DÉJEUNER Vendredi 02 octobre	
	

Semaine du lundi 05 octobre au vendredi 09 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 05 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 octobre	DÎNER
« Bretagne » Chips de galette de sarrasin Moules farcies Merlu sauce armoricaine, chou-fleur rôti, artichaut camus Kouign-amann, glace aux pommes, caramel salidou et ses pommes flambées 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 07 octobre	DÎNER
« Pays de Loire » Mâche nantaise, chèvre frais et noix, vinaigrette au Muscadet Sandre rôti au beurre blanc nantais, fondue de poireaux et pommes vapeur Poire angevine, glace au Cointreau et sablé nantais 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 08 octobre	DÎNER
« Sources et sommets » Un voyage entre eaux alpines et terres volcaniques Truite de nos lacs en trois textures Quenelle aux morilles, esprit montagne, riz et chou doucement beurré Verveine du Velay en dessert, crème brûlée, pompe aux pommes et sorbet parfumé 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 09 octobre	DÎNER
Velouté de potimarron, crème d'abondance, voile des grisons Dos de poisson blanc croûte d'herbes du jardin, légumes du moment et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte Tatin, glace vanille 22,00 €		

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

Semaine du lundi 05 octobre au vendredi 09 octobre	
DÉJEUNER Lundi 05 octobre	
	
DÉJEUNER Mardi 06 octobre	
	
DÉJEUNER Mercredi 07 octobre	
	
DÉJEUNER Jeudi 08 octobre	
	
DÉJEUNER Vendredi 09 octobre	
	

Semaine du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 12 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 octobre	DÎNER
« <u>Auvergne</u> » Pompe aux gratons Potage ésaü, émulsion lard Poulet entier rôti contisé aux champignons, aligot et carotte Vichy Crème brulée à la pastille de vichy, pompe aux pommes, fouace aux pralines 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 14 octobre	DÎNER
« <u>Normandie</u> » Œuf à la normande Volaille à la normande, flan de carottes et palets de pommes de terre Trilogie de Normandie Douillon de pomme, tord goule, glace au calvados 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 15 octobre	DÎNER
« <u>Châteaux et alpages</u> » Une escale gourmande entre douceur ligérienne et caractère alpin Chèvre chaud, reblochon croustillant et noix des chemins Volaille à l'angevine, morilles et pommes de terre de Noirmoutier Tatin des vergers, double crème et meringue suisse 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 16 octobre	DÎNER
Salade langroise, œuf parfait Volaille comme une potée champenoise et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Île flottante aux biscuits roses de Reims 22,00 €		

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

Semaine du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre		
DÉJEUNER Lundi 12 octobre		
		
DÉJEUNER Mardi 13 octobre		
		
DÉJEUNER Mercredi 14 octobre		
		
DÉJEUNER Jeudi 15 octobre		
		
DÉJEUNER Vendredi 16 octobre		
 		

Semaine du lundi 02 novembre au vendredi 06 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 02 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 novembre	DÎNER
« Rhône-Alpes » Fondue revisitée Atriaux sur son lit de polenta Suprême de poulet à la crème façon Mère-Blanc, crêpes vonnassiennes, purée de carottes au beurre noisette Chariot des desserts (bugnes, tarte noix, tarte myrtille, tarte aux pralines, biscuit de Savoie) 20,00 €	« De l'autre côté des Alpes » Une traversée gourmande de l'Italie du Nord, entre élégance piémontaise, parfums d'automne et convivialité alpine La Piémontaise Le risotto de la plaine du Po Tiramisu classico suivi du rituel chaleureux de la grolle valdôtaine 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 04 novembre	DÎNER
« Sud-Ouest » Salade gasconne, gésiers confits, noix et croûtons Magret de canard rôti, sauce aux cèpes, pommes sarladaises Croustade aux pommes à l'Armagnac 20,00 €	« Un détour par l'Italie » Anti pastis Spaghettis alla Vongole Poulet alla cacciatora, et risotto aux cèpes Assiette gourmande italienne : panna cotta, tiramisu et amaretti 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 05 novembre	DÎNER
« À toutes les sauces » Quand la Bourgogne rencontre les Alpes, la sauce devient voyage L'œuf à la dijonnaise Poulet Gaston Gérard, crozets des Alpes Millefeuille aux fruits noirs, cassis de Bourgogne, myrtille des montagnes 20,00 €	« Un détour par l'Asie du Sud-Est » Embarquez pour un voyage gourmand au cœur de la Thaïlande, entre parfums d'épices, fraîcheur des herbes et saveurs exotiques Salade thaï aux crevettes flambées Curry de volaille à la noix de coco, riz au jasmin Tartare de litchi, sorbet citron yuzu 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 06 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 02 novembre au vendredi 06 novembre	
DÉJEUNER Lundi 02 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 03 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 04 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 05 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 06 novembre	
	

Semaine du lundi 09 novembre au vendredi 13 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 09 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 novembre	DÎNER
« <u>Hauts de France</u> » Ficelle picarde Flamiche au maroilles Fricassée de volaille à la bière, riz pilaf et chicon braisé à l'orange Crêpes à la cassonade flambées 20,00 €	« <u>La Maurienne, porte de l'Orient</u> » Un voyage gourmand sur les traces des épices qui traversaient autrefois la vallée de la Maurienne. Zaalouk d'aubergines, carottes au cumin, fraîcheur de menthe Butter chicken, riz parfumé au safran de Maurienne Riz au lait citron-noisette, glace à la noisette du Piémont 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 11 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 12 novembre	DÎNER
« <u>Fromages des Cimes</u> » Une balade gourmande au cœur des fermes de nos montagnes Betterave en carpaccio, nem de reblochon croustillant Trilogie alpine autour du cordon bleu et ses légumes de saison Douceurs lactées des alpages, fromage blanc en textures, glace au yaourt 20,00 €	« <u>Au pays des maracas</u> » Escapade gourmande au cœur du Mexique, entre saveurs épicées, couleurs éclatantes et traditions ensoleillées Ceviche de dorade Tacos mexicain revisité Café gourmand mexicain : brownie : chocolat et piment, dulce de lecheen, churros à la cannelle 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 13 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 09 novembre au vendredi 13 novembre	
DÉJEUNER Lundi 09 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 10 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 11 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 12 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 13 novembre	
	

Semaine du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 16 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 novembre	DÎNER
« <u>Sud-Ouest</u> » Bouché à l'Ossau-Iraty Soupe à la Bréjaude Joue de bœuf braisée sauce bordelaise, pommes sarladaises Assortiment de desserts : cannelé, pruneaux flambés, glace à l'Armagnac 20,00 €	« <u>Des Alpes à la Pampa</u> » Un voyage gourmand sur les traces des Savoyards partis bâtir une nouvelle vie en Argentine, entre racines alpines et horizons lointains L'empanada des Alpes Le bœuf de la Pampa, grillé façon parrilla, chimichurri et légumes rôtis Du Léman à Buenos Aires Un assortiment de desserts Argentin-Savoisien 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 18 novembre	DÎNER
« <u>Aquitaine</u> » Salade du Périgord : gésier, croutons, œuf poché Entrecôte double à la bordelaise, pommes Pont-Neuf et potimarron rôti Pruneaux flambés, galette agenaïse, glace aux raisins cognac 20,00 €	« <u>Les années 80</u> » Capuccino de champignons Avocat crevettes sauce cocktail Mix barbecue (brochette de bœuf et poulet), gratin dauphinois Assiette de fromages affinés Profiteroles au chocolat 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 19 novembre	DÎNER
« <u>Winstub des Alpes</u> » Quand l'esprit d'une winstub alsacienne grimpe en altitude, entre malt, reblochon et épices d'hiver Flammekueche savoyarde Bœuf mijoté à l'ambree du Mont-Blanc, spätzle, chou rouge aux pommes et pain d'épices Forêt-Noire authentique 20,00 €	« <u>L'Amérique du sud</u> » Laissez-vous séduire par les saveurs généreuses de l'Argentine, entre traditions de la pampa, convivialité et gourmandise Empanadas de Mendoza et salade mesclun Pièce du boucher grillée sauce chimichurri et ses légumes de saison Trilogie de desserts argentins : alfajor, flan casero, chocotorta en verrine 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 20 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre	
DÉJEUNER	Lundi 16 novembre
	
DÉJEUNER	Mardi 17 novembre
Velouté de céleri Pot au feu asiatique avec paleron, légumes du moment et nouilles de riz Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Choux chantilly 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 18 novembre
	
DÉJEUNER	Jeudi 19 novembre
	
DÉJEUNER	Vendredi 20 novembre
	

Semaine du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 23 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 novembre	DÎNER
« Un détour par l'Italie » Focaccia Poulpe à la Genovese Risotto de bœuf au vin rouge Tiramisu 20,00 €	« On a mis Erasmus dans l'assiette » Les destinations de nos élèves passent à table : l'Espagne en partage, l'Irlande en générosité et le Grand Nord pour finir en beauté L'Espagne à l'heure des tapas Le bœuf prend l'accent irlandais Le Grand Nord met le feu au dessert : douceurs scandinaves et flambage minute 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 25 novembre	DÎNER
« La Stivale » Flan de courge au parmesan, crème de pecorino Tagliata de bœuf, risotto poire et gorgonzola Cannoli sicilien 20,00 €	« Voyage en Angleterre » Crème de choux fleur, bacon et pop-corn Scotch egg Bœuf Wellington et garniture, pommes de terre rôties et légumes glacés Cheesecake et coulis de myrtilles 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 26 novembre	DÎNER
« Erasmus Italia » Antipasti à partager Ravioli aux champignons, bouillon parfumé, tout en douceur, brasato al Barolo Bœuf longuement braisé au Barolo, polenta crémeuse à la fontina dolce vita Affogato vanille-noisette, panna cotta citronnée et cannolo 20,00 €	« Les Pays baltes » Aux portes de la Baltique, découvrez une cuisine entre saveurs nordiques, produits de la mer et traditions chaleureuses Hareng mariné à la Baltique, fraîcheur de pommes, pickles d'oignons rouges Bœuf braisé à la bière brune, pommes de terre rôties et confit de choux rouge Medovik (gâteau au miel façon baltique, crème légère citronnée) 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 27 novembre	DÎNER
		« Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon »  Menu surprise à découvrir 50,00 €

Semaine du lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre	
DÉJEUNER Lundi 23 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 24 novembre	
Œufs mimosa Bœuf bourguignon accompagné de tagliatelles Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Poire pochée au gingembre et à la vanille 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 25 novembre	
« Italie » Légumes confits à la ricotta Lasagnes maison Tiramisu 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 26 novembre	
« Espagne » Tapas maison Bœuf confit au piment, riz noir Churros con chocolate 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 27 novembre	
Poireaux vinaigrette mijotés aux herbes fraîches Bœuf Stroganoff, pommes de terre grenailles Crème brûlée à la fleur d'oranger 16,00 €	

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

Semaine du lundi 30 novembre au vendredi 04 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 30 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 décembre	DÎNER
« <u>Un avant-goût des fêtes</u> » Huitre gratinée Gravelax de truite Saint-Jacques en croûte d'herbes sauce barde, légumes anciens et mousseline de topinambours Bûche glacée exotique 26,00 €	« <u>Le Grand Nord</u> » Le Nord a rendez-vous dans les Alpes Un menu de fête où les eaux alpines répondent aux grands espaces canadiens, avant une dernière escale en Autriche. Gravlax de saumon et truite des Alpes, herbes fraîches, découpe en salle Homard canadien et écrevisses de lac, jus soyeux aux baies roses Strudel sous la neige, pomme fondante et éclats d'érable 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 02 décembre	DÎNER
« <u>Poitou-Charentes</u> » Chariot de fruits de mer Papillote de poisson au beurre charentais, riz pilaf et fondue de poireaux Tourteau fromager, poires confites et coulis de fruits rouges 26,00 €	« <u>Le poisson dans tous ses états</u> » Toasts aux œufs de poisson Saumon Bellevue Nage de gambas aux épices et pâte à l'encre de seiche Bombe glacée à la chartreuse 40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 03 décembre	DÎNER
« <u>Le Grand Bistrot</u> » Un esprit brasserie de fête, entre élégance parisienne et produits des Alpes Variations autour du foie gras confit, au sel, flambé, en bonbon et autres bouchées de fête Grande marée en salle Fruits de mer, saumon en découpe et dressage de brasserie Final sucré de palace Panettone façon tropézienne, pain perdu doré 26,00 €	« <u>L'Italie</u> » Une invitation à la dolce vita, où les parfums de l'Italie se mêlent à la générosité et au raffinement de sa cuisine Antipasti alla piemontese Dorade alla pugliese Le cannoli et figues flambées 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 04 décembre	DÎNER
Quiche au reblochon, saladine Filet de féra, mousseline d'abondance, risotto de crozets et cèleri Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Compotée de poires sur biscuit sablé crème au génépi 22,00 €		

Semaine du lundi 30 novembre au vendredi 04 décembre	
DÉJEUNER Lundi 30 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 01 décembre	
Potage parmentier Lieu noir en papillote, julienne de poireaux et pommes vapeur Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tartelette au chocolat et aux agrumes 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 02 décembre	
Gravelax de truite Gratin de poissons, tagliatelles de légumes Cœur coulant de chocolat espuma de piment 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 03 décembre	
Carpaccio de truite, vinaigrette aux agrumes Dos de julienne au curry, légumes mijotés de saison Sablé breton crémeux aux agrumes 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 04 décembre	
Tartare de truite aux herbes Fish and chips et ses frites maison Coupe glacée 16,00 €	

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

Semaine du lundi 07 décembre au vendredi 11 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 07 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 décembre	DÎNER
« <u>Un esprit de Noël</u> » Feuilleté d'escargot Truite fumée Ballotine de volailles aux morilles, gratin dauphinois et fagot d'haricots verts lardé Bûche au chocolat 26,00 €	« <u>Noël du sud aux sommets</u> » Portugal — Aperitivo de fête Accras de crabe, mayonnaise citronnée au piment doux Italie — La mer en minestrone Bouillon parfumé, seiche, poulpe, légumes d'hiver et herbes fraîches Espagne — Turbot de Noël Turbot rôti, gambas, riz safrané et jus corsé de crustacés Suisse — Neige des Alpes Meringue, double crème, chocolat chaud et framboises 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 09 décembre	DÎNER
« <u>Noël festif</u> » Pour célébrer la magie de Noël, laissez-vous séduire par un menu festif et raffiné Trilogie de poissons : en fumé, en gravelax et en rillette La pithiviers de volaille est ses légumes de saison Pavlova aux couleurs de Noël 26,00 €	« <u>Menu de Noël</u> » Huîtres en sabayon Foie gras poêlé, poire rôtie et gelée de vin rouge aux épices Pintade farcie et rôtie, dôme de champignons à l'huile de truffes, purée de butternut et pommes de terre aux châtaignes Granité à la clairette Bûche de Noël mangue-passion et chocolat blanc 40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 10 décembre	DÎNER
« <u>Noël des terroirs</u> » Un Noël entre Alpes et Italie Saint-Jacques, écrevisses de lac Turbot, beurre blanc à l'Ayze et ses légumes de saison Fromages alpins de fête, sélection de nos montagnes Bûche transalpine Gianduja de Turin, noisette du Piémont et citron de Menton 26,00 €	« <u>La magie de Noël</u> » Les élèves vous invitent à entrer en piste avec un menu inspiré de l'univers féérique, coloré et spectaculaire du Cirque du Soleil  40,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 11 décembre	DÎNER
« <u>Menu de Noël création</u> »  À découvrir   30,00 €		

Semaine du lundi 07 décembre au vendredi 11 décembre	
DÉJEUNER Lundi 07 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 08 décembre	
Le saumon dans tous ses états Suprême de pintade au vin jaune et gratin de pommes de terre et légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Bûche surprise autour des fruits exotiques 22,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 09 décembre	
Tartare de saumon et ses condiments maison Ravioles de poissons sauce vin blanc et ses légumes de saison Bûche aux saveurs exotiques 20,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 10 décembre	
Saladine d'hiver aux éclats de noisettes, ceviche de truite aux épices Cassolette de fruits de mer et riz safrané Bûche aux fruits rouges 20,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 11 décembre	
Assiette du pêcheur Tagliatelles aux fruits de mer, huile de crustacés Bûche passion 20,00 €	

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

Semaine du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 14 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 16 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 17 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 18 décembre	DÎNER
		

Semaine du lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre	
DÉJEUNER Lundi 14 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 15 décembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 16 décembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 17 décembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 18 décembre	
	

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 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.

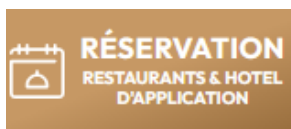
Formule « 3 en 1 », Dîner, Nuit, Petit-déjeuner

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 uniquement sur le site internet du lycée : <https://lycee-hotelier-bonneville.fr/> - en cliquant sur l'onglet :



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.