

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE

François Bise

BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 24 avril 2023

au 16 juin 2023

une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE HÔTELIERFRANÇOIS BISE

86, rue d'Asnières

BP 152

74136 BONNEVILLE CEDEX

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

www.ecole-hoteliere-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 : 16 € ou 18 € (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 »

Semaine du Lundi 24 avril au Vendredi 28 avril

DÉJEUNER

Lundi 24 avril

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 25 avril

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 26 avril

DÎNER



**« Menu éco responsable
avec les producteurs de notre région »**

Galantine fumée aux escargots des « quatre rivières », légumes
primeurs du Chablais en aioli des ours de nos pâturages

Canon de truite laqué à la Mondeuse,
pommes de terre nouvelles dans tous ses états!

Cromesquis de reblochon de la famille Couthard à Arenthon,
tuile de polenta et petite salade

Nougat glacé au miel de Marignier, biscuit aux noix et
à la farine de pain

28,00 €

DÉJEUNER

Jeudi 27 avril

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 28 avril

DÎNER

Autour d'Auguste Escoffier
« Le roi des cuisiniers, le cuisinier des rois »

La bouchée à la reine

La côte de veau bordelaise, petits pois à la Française

Une sélection de fromages affinés proposés par
les élèves de T CAP Crémier Fromager

Les crêpes Suzette et la célèbre pêche Melba

18,00 €




« Retour du marché »



...du frais, du local et des produits de saison!

Menu à découvrir



28,00 €

Semaine du Lundi 01 mai au Vendredi 05 mai		
DÉJEUNER	Lundi 01 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 mai	DÎNER
<p>« Sud-Ouest »</p> <p>Salade des Landes Magret de canard, pommes sarladaises Déclinaison autour du cannelé</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 03 mai	DÎNER
<p>« DROM -COM »</p> <p>Assiette antillaise : accras, achard, samoussa, bouchons réunionnais, sauce chien et chips de banane plantain Blaff de vivaneau et légumes créoles Autour de la banane et sorbet coco</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 04 mai	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade landaise, gésier et magret de canard Axoa de veau, petits légumes de saison Gâteau basque</p> <p>16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 05 mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p>20,00 €</p>		

Semaine du Lundi 08 mai au Vendredi 12 mai		
DÉJEUNER	Lundi 08 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 mai	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Salade fraîcheur Cassoulet de Castelnaudary Tartare aux fraises et herbes fraîches, glace à la fleur d'oranger</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 10 mai	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade landaise et son cannelé au chabichou Entrecôte double bordelaise, pommes sarladaises et piperade Gâteau basque et glace Patxaran</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 11 mai	DÎNER
<p>« Provence »</p> <p>Éclair aux légumes du soleil et tapenade Aïoli Granité d'agrumes et fraises, confit de fenouil, tuiles et glace aux amandes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 12 mai	DÎNER
		

Semaine du Lundi 15 mai au Vendredi 18 mai

DÉJEUNER

Lundi 15 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 16 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 17 mai

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 18 mai

DÎNER





DÉJEUNER








Vendredi 19 mai

DÎNER



Semaine du Lundi 22 mai au Vendredi 26 mai		
DÉJEUNER	Lundi 22 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 mai	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Provence »</p> <p>Focaccia de légumes grillés Loup au fenouil, mini ratatouille Autour de la gariguette</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p style="text-align: center;">« Autour du Japon »</p> <p>Yakitori de bœuf au sésame Soupe Miso Ramen aux crevettes et légumes du moment Palais des thés</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 24 mai	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Occitanie »</p> <p>Tielle sétoise Magret de canard aux abricots et son aligot Crème catalane à la violette et petit pastis gascon</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p style="text-align: center;">« Honneur aux Dames ! »</p> <p>Asperges mimosa d'Hélène Darroze Volaille en demi-deuil et petits légumes de la mère Brazier Inspirations pâtisseries, subtiles et gourmandes autour de la fraise et du jasmin d'Anne-Sophie Pic et Claire Heitzler</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 25 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 26 mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Brasserie</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p style="text-align: center;">« Soirée Tapas au bar »</p> <p>Calamars à la catalane, sardines grillées, pan con tomates, poulpe grillé, patatas bravas, planche de viandes grillées Autour de la fraise pour le dessert</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 29 mai au Vendredi 02 juin

DÉJEUNER	Lundi 29 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 mai	DÎNER
<p>Salade de saison, tartare de saumon aux herbes fraîches Entrecôte grillée sauce béarnaise, frites maison Gaspacho de fraises et céleri</p> <p align="right">16,00 €</p>		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 31 mai	DÎNER
	<p>« Un avant goût d'été »</p> <p>Pique-nique Chic! Barbecue mixed grill, garnitures et sauces de circonstances Palette de douceurs on the beach!</p> <p align="right">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 01 juin	DÎNER
	<p>Carpaccio de langoustines au citron vert et basilic, crémeux d'avocat au piment d'Espelette et sorbet tomate Filet de lieu noir snacké, tarte fine caviar d'aubergine et légumes de saison, huiles aux mille saveurs Millefeuille en craquelin aux fraises et crème chiboust à la vanille, coulis de fruits rouges</p> <p align="right">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 02 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 05 juin au Vendredi 09 juin

DÉJEUNER

Lundi 05 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 06 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 07 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 08 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 09 juin

DÎNER



Semaine du Lundi 12 juin au Vendredi 16 juin

DÉJEUNER

Lundi 12 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 13 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 14 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 15 juin

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 16 juin

DÎNER



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 : 12 €

Entrée + Plat + Dessert : 14 €

Semaine du Lundi 24 avril au Vendredi 28 avril

DÉJEUNER
Lundi 24 avril



DÉJEUNER
Mardi 25 avril



DÉJEUNER
Mercredi 26 avril

Rouleau de printemps, crevettes et saumon mi-cuit
Riz sauté et poulet grillé à la vietnamienne
Perle de tapioca à la noix de coco

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 27 avril



Antipasti
Pizzas aux choix
Tiramisu

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 28 avril

Couscous
Salade d'oranges et ses douceurs de l'Atlas

14 €

Semaine du Lundi 01 mai au Vendredi 05 mai	
DÉJEUNER Lundi 01 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 02 mai	
<p>Avocat crevettes Magret de canard, sauce à l'orange, julienne de légumes et aligot Gâteau au fromage blanc</p>	14 €
DÉJEUNER Mercredi 03 mai	
<p>Aubergine rôtie à la cacahuète Ratatouille et tofu grillé Salade de fruits et sorbet tropical</p>	14 €
DÉJEUNER Jeudi 04 mai	
	<p>Bar à crêpes salées / sucrées</p> 14 €
DÉJEUNER Vendredi 05 mai	
<p>Assortiment de mezze avec pain pita Légumes farcis à la libanaise Knafeh</p>	14 €

Semaine du Lundi 08 mai au Vendredi 12 mai

DÉJEUNER
Lundi 08 mai



DÉJEUNER
Mardi 09 mai

Gnocchis à la parisienne
Coq au vin, spätzles maison, carottes et navets glacés
Religieuse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 10 mai

Blinis de saumon fumé, petite salade verte
Galette bretonne, à l'andouille de Guémené et confit d'oignon, œuf au plat
Crêpe soufflée au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 11 mai

Salade coleslaw
Fish and chips
Apple Pie

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 12 mai



Semaine du Lundi 15 mai au Vendredi 19 mai

DÉJEUNER
Lundi 15 mai



DÉJEUNER
Mardi 16 mai



DÉJEUNER
Mercredi 17 mai



DÉJEUNER
Jeudi 18 mai



DÉJEUNER
Vendredi 19 mai



Semaine du Lundi 22 mai au Vendredi 26 mai

DÉJEUNER
Lundi 22 mai



DÉJEUNER
Mardi 23 mai



DÉJEUNER
Mercredi 24 mai

Tarte printanière
Ballotine de volaille, ratatouille
Riz au lait

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 25 mai



DÉJEUNER
Vendredi 26 mai

Assortiment de tapas portugaises
Brandade de morue
Pasteis de nata

14 €

Semaine du Lundi 29 mai au Vendredi 02 juin

DÉJEUNER
Lundi 29 mai



DÉJEUNER
Mardi 30 mai

Panini à l'italienne
Encornet farci à la sétoise, tagliatelles fraîches
Bras de vénus aux fruits confits

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 31 mai

Œuf cocote à la bière et au maroilles
Américain fricadelle sauce samouraï
Tarte au libouli

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 01 juin

Asperges sauce mousseline
Filet de truite grillé, ratatouille
Bande feuilletée aux fruits

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 02 juin

Soupe Miso
Salade de chou et assortiment de maki, sushi et yakitori
Yokan aux marrons et cheesecake au yuzu

14 €

Semaine du Lundi 05 juin au Vendredi 09 juin

DÉJEUNER
Lundi 05 juin



DÉJEUNER
Mardi 06 juin

Tatin de navets, miel et thym
Gardianne de taureau, riz pilaf
Crème catalane

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 07 juin

Pissaladière, salade verte
Daurade à la tapenade et tian de légumes
Fruits de saison Melba

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 08 juin



DÉJEUNER
Vendredi 09 juin

Salade fraîcheur
Duo de tartare terre et mer, pommes Pont-Neuf
Omelette norvégienne

14 €

Semaine du Lundi 12 juin au Vendredi 16 juin

DÉJEUNER
Lundi 12 juin



DÉJEUNER
Mardi 13 juin



DÉJEUNER
Mercredi 14 juin

Salade fattouche et houmous
Tajine de poulet aux abricots
Namoura au citron et compote de dattes

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 15 juin



DÉJEUNER
Vendredi 16 juin

Welch
Carbonade
Gaufre de Liège

14 €

**Le service des réservations fonctionne
du Lundi au Vendredi de 09h00 à 18h00**

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'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.