

# LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER  
*François Bise*  
—  
BONNEVILLE

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

du 25 septembre 2023 au 22 décembre 2023

*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 + Dessert : 14 €

Semaine du Lundi 25 septembre au Vendredi 29 septembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 25 septembre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 26 septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Bourgogne »</b></p> <p>Feuilleté d'escargots au Bourgogne aligoté            Poulet Gaston Gérard, pommes purée et émincé de chou            Poire belle dijonnaise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 27 septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Rillons de Tours sur sa mâche, champignons de Paris farcis et œuf poché            Fricassée de poulet au Muscadet, galettes de pommes de terre, légumes en cocotte            Tarte Tatin, caramel de Guérande et crème fraîche</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 28 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Pays de la Loire »</b></p> <p>Rillettes de la Sarthe            Grenouilles à la luçonnaise            Ballotine de volailles, sauce forestière, croquettes de purée, poêlée de légumes du moment            Soufflé au Cointreau et poire belle angevine</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 29 septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Quenelles de brochet, sauce Nantua            Poulet au vin jaune et morilles, crêpes vannassiennes, carottes vichy            Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager            Tarte au quему façon crème brûlée</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

Semaine du Lundi 25 septembre au Vendredi 29 septembre	
<b>DÉJEUNER</b> Lundi 25 septembre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Mardi 26 septembre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Mercredi 27 septembre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Jeudi 28 septembre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Vendredi 29 Septembre	
	

Semaine du Lundi 02 octobre au Vendredi 06 octobre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 02 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 03 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>« <b>Rhône-Alpes</b> »</p> <p>Salade lyonnaise</p> <p>Omble chevalier, polenta crémeuse et trilogie de carottes</p> <p>Entremet, pommes et myrtilles</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 04 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Quenelles de volaille sauce tomate</p> <p>Filet d'omble chevalier en papillote et herbes de notre jardin</p> <p>beurre blanc tout vert, riz au fenouil et carottes jaunes glacées</p> <p>Tarte briochée à la praline rose, glace vanille à la réduction de Côtes du Rhône</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 05 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>« <b>Rhône-Alpes</b> »</p> <p>Soupe à l'oignon, aïreaux</p> <p>Omble chevalier à l'Ayze, risotto aux champignons et carottes rôties aux herbes</p> <p>Buffet de desserts (bugnes, tarte aux noix, tarte aux myrtilles, tarte aux pralines, rissoles, biscuit de Savoie),</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 06 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Poke bowl savoyard (crozet, beaufort, jambon de Savoie)</p> <p>Omble chevalier en croûte d'herbes, risotto d'épeautre et butternut</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager</p> <p>Biscuit de Savoie, sorbet genépi, bugnes</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

Semaine du Lundi 02 octobre au Vendredi 06 octobre	
<b>DÉJEUNER</b> Lundi 02 octobre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Mardi 03 octobre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Mercredi 04 octobre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Jeudi 05 octobre	
	
<b>DÉJEUNER</b> Vendredi 06 octobre	
	

Semaine du Lundi 09 octobre au Vendredi 13 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 09 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 octobre	DÎNER
<p><b>« Corse »</b></p> <p>Raviolis à la bastiaise Daube de veau sauce stufatu et ses légumes de saison Sur la route du GR20 : panzarotti, flan aux châtaignes, beignet de pommes au cédrat confit et sorbet à la figue</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 11 octobre	DÎNER
<p>Cassiolette de boudin blanc sauce suprême Épaule de veau à la champenoise, compotée de raisins au champagne, pommes vapeur persillées Crème brûlée au marc de champagne, biscuits roses de Reims</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 12 octobre	DÎNER
<p><b>« Champagne-Ardenne »</b></p> <p>Pâté en croûte, croquettes d'andouillette de Troyes Grenadin de veau au ratafia, chou rouge braisé et semoule Granité champagne, gâteau champenois</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 13 octobre	DÎNER
<p>Soupe au pistou, pissaladière Sauté de veau Marengo, pommes parisiennes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tropézienne</p> <p>20,00 €</p>	<p><b>« Soirée : Promenons-nous dans les bois »</b></p> <p>Menu surprise élaboré par les étudiants de BTS MHR</p> <p>28,00 €</p>	

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

Semaine du Lundi 16 octobre au Vendredi 20 octobre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 16 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 17 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Bretagne »</b></p> <p>Velouté de potiron et palourdes farcies Échine de porc rôtie sauce au cidre, haricots à la bretonne, farz oaled Entremet aux saveurs bretonnes</p> <p>18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 18 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Aubergine à la Corse, sur une crème de brin d'amour Sauté de porc à la bière Pietra, tagliatelles maison à la farine de châtaigne Salade d'agrumes, sorbet au yaourt de brebis, confit de mandarines et Cannistrelli</p> <p>18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 19 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Corse »</b></p> <p>Gressins (farine de châtaignes) et tapenade (verte et noire), cannelloni au bruccio Stufatu aux deux viandes (porc et bœuf), storzapreti, Polenta de châtaignes Figs rôties et flambées, fiadone, crêpes à la châtaigne</p> <p>18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 20 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Œuf parfait, crème de butternut, espuma à l'huile de noix Sauté de porc au curry et lait de coco, gnocchis de patates douces Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Café gourmand orange (carrot cake, cappuccino carottes et coriandre, salade d'oranges)</p> <p>20,00 €</p>	<p><b>« Soirée bar à vin »</b></p> <p>Cocktails à base de vins effervescents accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman</p> <p>sans réservation</p>	

Semaine du Lundi 16 octobre au Vendredi 20 octobre		
<b>DÉJEUNER</b> Lundi 16 octobre		
		
<b>DÉJEUNER</b> Mardi 17 octobre		
		
<b>DÉJEUNER</b> Mercredi 18 octobre		
		
<b>DÉJEUNER</b> Jeudi 19 octobre		
		
<b>DÉJEUNER</b> Vendredi 20 octobre		
		

Semaine du Lundi 06 novembre au Vendredi 10 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 06 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 novembre	DÎNER
		Bouillabaisse de roche, aioli safrané Tataki de bœuf grillé, bouillon à l'huile d'olive et légumes de saison au gingembre Mille-feuille infiniment verveine
		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 08 novembre	DÎNER
		<b>Soirée « sur le grill »</b> Comme un mookata thaï, gambas sur galet fumant, bouillon parfumé et épicé Côte bœuf à la braise sur un braai sauce monkey gland, chimichurri ou poivre de Kampot, garniture de saison En Polynésie, ananas et fruit à pain grillés, sorbet coco et petits fours
		28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 09 novembre	DÎNER
		Salade de fèves à la tomme de chèvre et poire rôtie, gressins provençal Côte de bœuf grillée aux herbes méditerranéennes, aubergine farcie au boulgour, chimichurri à la harissa Fougassette à la crème de lavande, sorbet mandarine, pistaches croustillantes
		28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 10 novembre	DÎNER
Buffet de quesadillas Côte de bœuf Chimichurri, frites maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Mousse au chocolat noir et piment d'Espelette, pâte de coing et alfajores		
	20,00 €	

Semaine du Lundi 06 novembre au Vendredi 10 novembre	
DÉJEUNER Lundi 06 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 07 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 08 novembre	
	Gâteau de foie de volaille Bœuf bourguignon, tagliatelles Mille-feuille thym citron
	14,00 €
DÉJEUNER Jeudi 09 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 10 novembre	
	Croquettes au reblochon et poire, saladine de saison Sauté de bœuf aux oignons, gratin de crozets La fameuse tarte aux myrtilles
	14,00 €

Semaine du Lundi 13 novembre au Vendredi 17 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 13 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 15 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 16 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 17 novembre	DÎNER
<p>Ficelle picarde ou waterzoi de poissons                      Carbonnade flamande façon choux farci, tagliatelles maison                      Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager                      Cheesecake citron, glace spéculos</p> <p>20,00 €</p>	<p>« Soirée bar »</p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman</p> <p>sans réservation</p>	

Semaine du Lundi 13 novembre au Vendredi 17 novembre	
DÉJEUNER	
Lundi 13 novembre	
	
DÉJEUNER	
Mardi 14 novembre	
	
DÉJEUNER	
Mercredi 15 novembre	
<p>Champignons à la grecque                      Estouffade façon provençale, pommes vapeur                      Mousse chocolat</p> <p>14,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Jeudi 16 novembre	
	
DÉJEUNER	
Vendredi 17 novembre	
<p>Tarte au beaufort, saladin de saison                      Sauté de bœuf aux oignons, gratin de crozets                      Pastilla aux fruits rouges</p> <p>14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 20 novembre au Vendredi 24 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 20 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 novembre	DÎNER
		<p><b>« Soirée graines et céréales »</b></p> <p>Gnocchi de potimarron, maïs espuma à la truffe et parmesan            Poisson du jour, risotto d'épeautre, beurre au vin jaune,            crispy de légumes d'hiver            Succès au citron, douceur acidulée, crémeux d'amandes au quinoa</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 22 novembre	DÎNER
		<p><b>« Soirée Globe Trotteur »</b></p> <p>Nos élèves et les jeunes d'AFS Internationale,            en immersion dans notre région, vous proposent            un menu fusion en 4 services, gourmand et sans frontière.            Dépaysement garanti !</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 novembre	DÎNER
		<p>Tartare de saumon et hadock à la mangue            Bar entier farofa de crevettes, riz créole aux petits légumes,            beurre blanc au gingembre            Mille-feuille caramélisé au chocolat au lait et piment            gelée de rhum</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 novembre	DÎNER
<p>Salade landaise            Bar grillé à la noisette, risotto à la châtaigne, tartare de céleri            Une sélection de fromages affinés proposés par            les élèves de TCAP Crémier Fromager            Parfait glacé aux amandes, abricots et caramel</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p>Ravioles aux trompettes de la mort, bouillon de figues            et patates douces            Carré d'agneau en croûte, cèpes et légume de saison            Le Mont-Blanc revisité</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 20 novembre au Vendredi 24 novembre	
DÉJEUNER Lundi 20 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 21 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 22 novembre	
<p>London particular            Fish and chips            Apple pie</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 23 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 24 novembre	
<p>Crème de potiron et châtaignes            Sauté d'agneau aux pommes, riz pilaf            Tarte aux prunes</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 27 novembre au Vendredi 01 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 27 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 novembre	DÎNER
<p><b>« Normandie »</b></p> <p>Œufs à la normande</p> <p>Agneau cuit à basse température, pommes de terre braytoise et gratin de salsifis, croquette de camembert</p> <p>Balade normande: douillon de poire, teurgoule, sorbet aux fruits rouges, pommes flambées au calvados</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Velouté de topinambour, éclats de noisettes et chips de légumes</p> <p>Agneau confit à l'ail, jus de coriandre, polenta crémeuse et potimarron confit</p> <p>Le Mont-Blanc revisité</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 29 novembre	DÎNER
<p>Bourriquette, œuf poché sur une soupe à l'oseille, chips de lard et pain toasté</p> <p>Agneau en deux cuissons, gigot d'agneau et navarin printanier, pommes châteaux</p> <p>Clafoutis à la poire caramélisée, glace pralinée et sa tuile noisette</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Soirée: un cornique au pays de l'oncle Sam »</b></p> <p>Chaud-froid de saumon d'Écosse, genièvre, petits pois et sarrasin</p> <p>Agneau en trois façons, sauce relish et burger végétal</p> <p>Biscuit épeautre, meringue légère, glace caramel, flambé au whisky</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 30 novembre	DÎNER
<p><b>« Limousin »</b></p> <p>Anguille fumée, pâté aux pommes de terre du limousin</p> <p>Noisette d'agneau, baronnet aux cèpes et aux châtaignes</p> <p>Flaugnarde, gâteau creusois et glace à la châtaigne</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Crème de courge et ravioles de picodon</p> <p>Agneau en deux cuissons, petits légumes et risotto d'épeautre aux champignons</p> <p>Brioche perdue et poire au vin de la vallée du Rhône, glace au thym frais</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 01 décembre	DÎNER
	<p><b>« Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon »</b></p> <p><b>Téléthon</b></p> <p>Reblocher de plaisir</p> <p>Pithiviers de truite, sauce Nantua</p> <p>Suprême de volaille en croûte de pain d'épices et sa fricassée de légumes anciens, pommes grenailles</p> <p>Tarte Tatin de Savoie flambée à la Chartreuse</p> <p style="text-align: right;">45,00 €</p>	

Semaine du Lundi 27 novembre au Vendredi 01 décembre	
DÉJEUNER	
Lundi 27 novembre	
	
DÉJEUNER	
Mardi 28 novembre	
	
DÉJEUNER	
Mercredi 29 novembre	
<p>Crème de lentilles</p> <p>Fish and chips</p> <p>Tarte aux noix</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Jeudi 30 novembre	
	
DÉJEUNER	
Vendredi 01 décembre	
<p>Crème de panais</p> <p>Sauté d'agneau aux légumes d'automne, épeautre pilaf</p> <p>Tarte aux poires</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 04 décembre au Vendredi 08 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 04 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 décembre	DÎNER
<p><b>« Languedoc-Roussillon »</b></p> <p>Quiche au roquefort Poitrine de veau farcie, aligot et tian potiron, oignons Douceurs du Pays d'Oc</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Soirée accords mets et vins »</b></p> <p>Producteur local et rencontre avec un vigneron</p> <p>Palet de pommes, lard paysan confit, émulsion de reblochon Ravioles de langoustines, bouillon perlé aux herbes sauvages Veau confit au beurre de cèpes et véritable purée de pommes de terre Flocons de neige</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 06 décembre	DÎNER
<p>Huitres de Charente-Maritime chaudes et froides Poitrine de veau braisée, cassole de moquette Millas charentais et glace à l'angélique</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Soirée Maghreb »</b></p> <p>Thon frais mariné aux épices et sorbet harissa, matlouh croustillant Pièce de veau rôtie comme un tajine, boulghour, citron confit, fruits secs et coriandre Gourmandises autour des agrumes</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 07 décembre	DÎNER
<p><b>« Poitou-Charentes »</b></p> <p>Cagouille Mouclade de boucholeur Farée de chou farci au lard, pommes de terre grenaille au four Tourteau fromager, millat charentais aux pommes, beignets au Cognac</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Croustade d'escargots sauce au Muscadet Poitrine de veau laquée au miel, cocotte de légumes anciens Soufflet glacé au Cointreau, tuiles aux amandes</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 08 décembre	DÎNER
		

Semaine du Lundi 04 décembre au Vendredi 08 décembre	
DÉJEUNER Lundi 04 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 05 décembre	
<p>Velouté de potiron, cappuccino et chips de bacon Poulet sauté chasseur, pommes paille Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Tarte aux pommes et crumble cannelle</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 06 décembre	
<p>Muffin savoyard Poulet cocotte grand-mère Riz au lait, Piña Colada</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 07 décembre	
<p>Tartelette de légumes au Saint-Nectaire Poulet rôti, pommes de terre sautées, légumes du moment Mousse à la passion, fruits rôtis</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 08 décembre	
<p>Croquettes de légumes sauce aux herbes et saladine Poulet poché suprême à la sauge et riz arlequin Mousse au chocolat surprise</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Le sommelier vous propose des vins au verre : - AOC Jurançon sec domaine Gauhapé (blanc) : 4,00 € - AOC Crozes Hermitage petites ruches (blanc) : 4,50 € - AOC Côtes de Provence domaine de l'Estandon (rouge) : 4,00 € - AOC Montravel Château Moulin Caresse (rouge) : 4,00 €.

Semaine du Lundi 11 décembre au Vendredi 15 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 11 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 décembre	DÎNER
<p><b>« Midi-Pyrénées »</b></p> <p>Trilogie pyrénéennes</p> <p>Magret de canard cuit à basse température en croûte de fruits secs avec semoule épicée et légumes racines glacés</p> <p>Inspiration Michel Bras</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Soirée cuisine ouverte »</b></p> <p>Foie gras poêlé, bouillon thaï aux herbes fraîches, tartare d'huîtres et coriandre fraîche</p> <p>Magret de canard, légumes de saison rôtis, crème de choux fleur</p> <p>Fruits de saison flambés, pain perdu vanillé, crème gourmande chocolat verveine</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 13 décembre	DÎNER
<p>Tartare de truite de mer au fruit de la passion et sésame</p> <p>Foie gras poêlé chutney de mangue et craquelin aux amandes</p> <p>Chapon farci gascon pousse rapière, pommes duchesse et fèves au lard</p> <p>Prêt-dessert: Granité de raisins à l'Armagnac</p> <p>Bûche crème de marrons et cassis</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>	<p>Bouchées apéritives festives</p> <p>Coquillages et crustacés bien accompagnés</p> <p>Ballotine de chapon rôtie, foie gras, papillote de légumes d'hiver</p> <p>Création fromagère autour du brie de Meaux</p> <p>Bûche glacée au chocolat, clémentines, Grand Marnier</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 14 décembre	DÎNER
<p>Blinis, truite gravelax et huîtres chaudes</p> <p>Trilogie de foie gras (crème brûlée, rocher au foie gras, terrine), Pain d'épices maison, chutney</p> <p>Ballotine de chapon farcie aux fruits, gratin dauphinois, pommes rôties</p> <p>Sélection de fromages</p> <p>Bûche moulée (ganache chocolat, orange, croustillant noisette, glaçage miroir rouge)</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>	<p>Amuse-Bouche</p> <p>Cannelloni de gravelax de truite saumonée, crème de gingembre</p> <p>Le Foie gras en trio : en macaron, poêlé à l'amande, terrine et fruit sec, sorbet Malvoisie de Savoie</p> <p>Raviole de lotte et crevettes dans sa soupe de coquillages, granité de pamplemousse au thym arrosé de vodka</p> <p>Cocotte de chapon au cidre et à la crème, farce pommes et noisettes, purée de panais et petits pois au lard</p> <p>Bûche au praliné croustillant, citron et chocolat au lait</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 15 décembre	DÎNER
	<p><b>« Esprit de Noël »</b></p> <p>Foie gras poêlé, bouillon de légumes, voile aux herbes fraîches</p> <p>Carpaccio de Saint-Jacques, risotto de cardons au beaufort, fraîcheur de céleri</p> <p>Chapon rôti aux truffes, jus laqué, farce aux noisettes, légumes du moment</p> <p>Extraction de sapin en gelée, glace au sapin et écailles de chocolat</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>	

Semaine du Lundi 11 décembre au Vendredi 15 décembre	
DÉJEUNER Lundi 11 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 12 décembre	
<p>Soupe thaï</p> <p>Poulet coco, riz basmati et brocolis</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p>Pavlova ananas, vanille</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 13 décembre	
<p>Cake du terroir</p> <p>Poulet cocotte grand-mère</p> <p>Riz au lait, pommes et caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 14 décembre	
<p>Bruschetta de légumes confits, croûte de fromage</p> <p>Poulet rôti, pommes de terre sautées, légumes du moment</p> <p>Mousse aux fruits rouges</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 15 décembre	
<p>Flan de légumes sauce aux herbes et saladin de saison</p> <p>Poulet rôti au romarin et citron, pommes de terre rissolées</p> <p>Mousse au chocolat surprise</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Le sommelier vous propose des vins au verre : - AOC Jurançon sec domaine Cauhapé (blanc) : 4,00 € - AOC Crozes Hermitage petites ruches (blanc) : 4,50 € - AOC Côtes de Provence domaine de l'Estandon (rouge) : 4,00 € - AOC Montravel Château Moulin Caresse (rouge) : 4,00 €.

**« Soirée bar »**

Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman - sans réservation

Semaine du Lundi 18 décembre au Vendredi 22 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 18 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 décembre	DÎNER
<p><b>« Menu de Noël »</b></p> <p>Marbré de foie gras aux fruits, pain d'épices, chutney d'oignon Chapon en deux cuissons, risotto de petit épeautre et gratin de cardons Bûche moulée aux saveurs exotiques</p> <p>24,00 €</p>	<p><b>« Soirée de gala engagée E3D »</b></p> <p>Cuisiner durable: la vision de nos élèves</p> <p>Sauver les forêts: sponge de sapin, escargots de Magland, champignons des bois</p> <p>Soutenir la pêche locale: biscuit de brochet au jus d'oignons et de pailles caramélisées, bouillon parfumé sauge mélisse</p> <p>Sélectionner nos viandes: chapon de notre ferme, truffe des montagnes, risotto de céleri et légumes de saison de nos maraichers</p> <p>Lutter au gaspillage: notre bûche E3D</p> <p>40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 20 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 21 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 22 décembre	DÎNER
		

Semaine du Lundi 18 décembre au Vendredi 22 décembre	
DÉJEUNER Lundi 18 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 19 décembre	
<p>Salade de gésiers</p> <p>Tagliatelles aux fruits de mer et beurre persillé</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p>Bûche aux fruits exotiques et à la coco</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 20 décembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 21 décembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 22 décembre	
	

## 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 2259**

## 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<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.