

LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 08 janvier 2024 au 12 avril 2024

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 : 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

Bise'fro 

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 + Fromage et/ou Dessert : 14 € ou 16 €






Semaine du Lundi 08 janvier au Vendredi 12 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 08 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 10 janvier	DÎNER
<p>« Midi Pyrénées »</p> <p>Quiche au roquefort, salade au vinaigre de Xérès Magret de canard sauce au poivre vert, pommes croquettes et purée de petit pois Crème catalane et biscuit à l'orange</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Soirée Asie »</p> <p>Zen-sai, petites bouchées japonaises Magret de canard laqué, kimchi « maison », croustilles de riz Création pâtissière autour des fruits exotiques et des épices</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 11 janvier	DÎNER
<p>Soufflé au roquefort Magret de canard au foie, haricots tarbais et risotto d'épeautre Pastis gascon, glace au chocolat piment, gâteau basque et cerises flambées</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Quiche de confit de canard aux cèpes et champignons de Paris, salade frisée Magret de canard cuisson sous vide, polenta et choux frisé, compotée de kumquat, sauce au vin de Bordeaux Assiette gourmande autour du chocolat</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 12 janvier	DÎNER
		





Semaine du Lundi 08 janvier au Vendredi 12 janvier	
DÉJEUNER Lundi 08 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 09 janvier	
	
DÉJEUNER Mercredi 10 janvier	
<p>Œuf mollet façon florentine Cuisse de lapin braisée à la bière et aux pruneaux, pommes fondantes Crème caramel</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 11 janvier	
<p>Œuf poché à la bourguignonne Cuisse de lapin à la moutarde, gratin de chou-fleur Mousse au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 12 janvier	
	





Semaine du Lundi 15 janvier au Vendredi 19 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 15 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 janvier	DÎNER
Pâté en croûte et ses pickles Lapin farci à l'ardennaise, chou rouge aux pommes et purée Autour du biscuit rose de Reims	Truite locale fumée, en gravlax condiments de nos montagnes, poivre du jardin Viande locale en toute créativité, sauce aux morilles et moutarde, ballotine de choux Le citron façon Cédric Grolet	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 17 janvier	DÎNER
« La Bourgogne » Cocotte lutée aux escargots de Bourgogne et champignons Lapin au vin de Bourgogne, pommes purée, carottes et oignons glacés Pain d'épices perdu, coulis de cassis et lait frappé à la poire	« Soirée originale et déKalée ! » Un trompe l'œil époustouflant Accords insolites « terre-mer » à deviner! Révolution pâtissière	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 18 janvier	DÎNER
Œuf meurette Lapin à la moutarde, crêpe vonnassienne, cocotte de légumes racines Saveur poire, vin et chocolat	« Royaume-Uni » Fish and chips sauce tartare Lapin à la bière et cranberry, chou rouge et purée de pois cassés English cheese board, crackers and celery Apple pie, glace vanille aux noix de pécan caramélisées	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 19 janvier	DÎNER
Escargots de Bourgogne Bourguignon de lapin, purée de pommes de terre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Poire des sous-bois	« Soirée bar » Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman sans réservation	
20,00 €		

Semaine du Lundi 15 janvier au Vendredi 19 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 15 janvier
	
DÉJEUNER	Mardi 16 janvier
	
DÉJEUNER	Mercredi 17 janvier
Œuf mollet sur sa crème parmesan et crispy chorizo Cuisse de lapin à la moutarde, pommes boulangères Crème caramel	
14,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 18 janvier
Œuf poché, chips de lard Cuisse de lapin aux champignons, gratin dauphinois Mousse passion	
14,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 19 janvier
Terrine de lapin, mesclun Papillote de poisson, légumes croquants Café ou thé gourmand	
14,00 €	




Semaine du Lundi 22 janvier au Vendredi 26 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 22 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 janvier	DÎNER
<p>Tarte flambée Truite au riesling, spaetzles et chou fermenté Forêt noire</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p>« L'Amérique du sud »</p> <p>Ceviche de lotte au citron vert, petits piments confits, patates douces en déclinaison, Empanadas revisité, maïs soufflé et son émulsion Alfajores et glace au lait</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 24 janvier	DÎNER
<p>« Franche-Comté »</p> <p>Salade chaude de pommes de terre et mont d'or Truite farcie à la mousseline et petits légumes, riz sauvage et beurre blanc au vin du Jura Nonnettes de Dijon, sorbet et tuile à l'orange, caramel d'agrumes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p>« Voyage sur la route de la soie »</p> <p>Lahori fried fish, kachumber et pain naan Poulet « ouzi », kabuli palaw Basboussa amandes et pistaches, glace au safran</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 25 janvier	DÎNER
<p>Tarte à l'oignon et saucisse de Morneau Filet de truite au vin d'Arbois, topinambour et beignets de salsifis Assiette gourmande franc-comtoise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p>« Portugal »</p> <p>Truite pochée sur Caldo verde Feijoada Assiette de douceurs portugaises : pastel de Nata, glace au Porto, Pudim caseiro</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 26 janvier	DÎNER
<p>Tarte au chou et saumon Truite flambée au genièvre, garniture de Choisy Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Crumble aux pommes spéculoos</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« Les Antilles »</p> <p>Crème de chayote, souskay de morue et ses accras Viande locale aux épices des caraïbes, croustillant boucane, légumes à la braise Cœur passion exotique, moelleux à la fève de tonka</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 22 janvier au Vendredi 26 janvier	
DÉJEUNER Lundi 22 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 23 janvier	
	
DÉJEUNER Mercredi 24 janvier	
	
DÉJEUNER Jeudi 25 janvier	
	
DÉJEUNER Vendredi 26 janvier	
	





Semaine du Lundi 29 janvier au Vendredi 02 février		
DÉJEUNER	Lundi 29 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 janvier	DÎNER
<p>Grenouilles à la liguonnaise Carré de veau poêlé, garnitures de Choisy Tarte rose aux pommes façon tatin</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 31 janvier	DÎNER
<p>« Languedoc-Roussillon »</p> <p>Poêlée de coques au jambon de la montagne noire Carré de veau au miel et vin des corbières, purée de pois chiche de Carleucas à l'huile de truffe, tombée de chou rouge Cassoulet glacé</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>« Soirée Italie »</p> <p>Vitello, tonnato, et gremolata Pasta fatta in casa Bise, sauce al funghi et huile de truffe ou pomodori e verdure Delizie autour du citron</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 01 février	DÎNER
<p>« Grèce »</p> <p>Encornet farci à la sétoise Carré de veau en croûte moderne, fabonade et maïs Autour du miel</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p>« Grèce »</p> <p>Buffet de mezzes froids tzaziki, hummus, tarama, feuilles de vigne, caviar d'aubergine, salade d'olives, salade grecque, purée de pommes de terre au citron Veau en deux cuissons : souvlaki, veau aux olives Kalamata, riz à la grecque Samali, sorbet de yaourt grec, méléasse de grenade</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 02 février	DÎNER
<p>Terrine corrézienne Veau en croûte, jus au romarin, riz de Camargue et butternut Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Crème catalane</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		







Semaine du Lundi 29 janvier au Vendredi 02 février	
DÉJEUNER Lundi 29 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 30 janvier	
<p>Velouté de moules Tendon de veau braisé accompagné de ses frites de polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Coupe Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 31 janvier	
	
DÉJEUNER Jeudi 01 février	
	
DÉJEUNER Vendredi 02 février	
	

Semaine du Lundi 05 février au Vendredi 09 février		
DÉJEUNER	Lundi 05 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 février	DÎNER
Assiette des volcans Filet mignon en croûte sauce champignon, lentilles vertes du Puy en Velay et carottes Vichy Douceurs des volcans	« <u>Scandinavie</u> » Le saumon: l'un en tartare, l'autre fumé, blinis et ses condiments Le flétan, crumble de seigle noir, pommes de terre écrasées au beurre noisette Le canard aux baies rouges, purée de rutabaga, chou rouge en confit Pavlova et fruits givrés	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 07 février	DÎNER
« <u>Alsace</u> » L'assiette Winstub: flammekueche, salade de cervelas, bibeleskaes et sa pomme de terre au four Filet mignon en croûte d'épinard et feuilletage, sauce cèpes et spaetzles Strudel aux pommes et raisins, sorbet Gewurztraminer	« <u>Soirée Monochrome: plein les yeux, plein les papilles</u> » Menu créatif, original et gourmand à découvrir autour de la noix de Saint-Jacques, le cochon, les produits laitiers, le chocolat	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 08 février	DÎNER
Le munster en fête Filet mignon en croûte de sel sauce sylvaner, spaetzles et chou fermenté Farandole alsacienne	« <u>Roumanie</u> » Ciorba de Burta Soupe de tripes crémée et pimentée Sarmale cum amaliguta Chou farci et polenta crémeuse Papanache Beignet à la confiture et crème fraîche	
18,00 €		28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 09 février	DÎNER
« <u>Au couleur de l'Italie</u> » Entrées vertes Le porc « en blanc » et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Rouge passion		
20,00 €		






Semaine du Lundi 05 février au Vendredi 09 février	
DÉJEUNER	Lundi 05 février
	
DÉJEUNER	Mardi 06 février
Quenelle de brochet sauce Nantua Rôti de tendron de veau, gratin de pommes de terre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Poire Belle-Hélène	
16,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 07 février
	
DÉJEUNER	Jeudi 08 février
	
DÉJEUNER	Vendredi 09 février
	

Semaine du Lundi 12 février au Vendredi 16 février		
DÉJEUNER	Lundi 12 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 février	DÎNER
Flamiche au maroilles Waterzoi de cabillaud, pommes vapeur Saveurs du carnaval 18,00 €	« Repas chef d'œuvre: le Bise tro' bio » Que des produits frais et locaux ... Fast good: gaspacho de fèves, salade croquante Burger maison: montagnard / végétarien / poisson Farandoles de desserts : brownie, donuts, panacotta. 24,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 14 février	DÎNER
« Provence Alpes Côte d'Azur » Socca, tapenade et farcis niçois Filet de daurade grillé et flambé au pastis, ratatouille de légumes du soleil Oreillettes à la fleur d'oranger, salade d'orange et glace au miel 18,00 €	Menu « éco-responsable » Les élèves vous proposent un menu gourmand éco-responsable autour de la pêche et des produits dumarché en tenant compte des contraintes environnementales imposées (saisonnalité, qualité, provenance) 28,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 15 février	DÎNER
Pain bagnat revisité Filet de daurade en papillote sauce vierge, riz de Camargue et pressée de fenouil confit Tropézienne 18,00 €	« Le Vietnam » Pho Bo Vietnamien, pain frit Daurade en deux cuissons: frit et vapeur, jus d'agrumes, riz sauté et bokchoy Assiette de fruits en gelée, sorbet litchi 28,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 16 février	DÎNER
Bruschetta aux saveurs de l'Italie Ballotine de cabillaud, polenta et roulé de courgettes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Revisite de la coupe colonel 20,00 €		






Semaine du Lundi 12 février au Vendredi 16 février	
DÉJEUNER Lundi 12 février	
	
DÉJEUNER Mardi 13 février	
Œuf cocotte aux épinards Filet de daurade, crème de céleris et salsa de tomates Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tarte bourdaloue 16,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 14 février	
	
DÉJEUNER Jeudi 15 février	
	
DÉJEUNER Vendredi 16 février	
	

Semaine du Lundi 04 mars au Vendredi 08 mars		
DÉJEUNER	Lundi 04 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 mars	DÎNER
<p>Croûte au comté Poulet au vin jaune, gratin de pommes de terre et poêlée de champignons Charlotte franc-comtoise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 06 mars	DÎNER
<p>« <u>Auvergne</u> »</p> <p>Feuilleté à la poire et fourme d'Ambert, salade de saison Poulet en cocotte et lentilles au lard Pachade à la myrtille, granité à la verveine du Velay</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 07 mars	DÎNER
<p>« <u>Auvergne</u> »</p> <p>Pompe aux grattons Salade de lentilles vertes du Puy en Velay, salers, poitrine fumé Poulet entier rôti contisé aux champignons, truffade et carottes vichy Pompe aux pommes, fouace aux pralines, crème brûlée à la verveine du Velay</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 08 mars	DÎNER
<p>« <u>Cap blanc</u> »</p> <p>Soupe de maïs Ballotine de poulet T Mex, purée de vitelottes, frites de légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Duo de choux</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		





Semaine du Lundi 04 mars au Vendredi 08 mars	
DÉJEUNER Lundi 04 mars	
	
DÉJEUNER Mardi 05 mars	
<p>Salade auvergnate Cuisse de volaille farcie et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tarte au citron meringuée</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 06 mars	
<p>Gnocchis à la romaine Poulet sauté chasseur, purée de carottes au cumin Éclair au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 07 mars	
<p>Gnocchis à la parisienne Poulet sauté façon vallée d'Auge, riz créole Ile flottante au caramel</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 08 mars	
<p>American salad Burger au choix : poulet ou végétarien, french fries New York cheesecake</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 11 mars au Vendredi 15 mars		
DÉJEUNER	Lundi 11 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 mars	DÎNER
<p>Éclade de moules Lieu jaune confit sauce pineau des Charentes, embeurrée de chou et cocotte de mogettes Déclinaisons des Charentes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 13 mars	DÎNER
<p>« <u>Bretagne</u> »</p> <p>Velouté de potiron aux moules et pétoncles Lieu jaune en écaïlle de pommes de terre, échalotes confites, purée de panais Crêpes Suzette</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 14 mars	DÎNER
<p>« <u>Bretagne</u> »</p> <p>Moules farcies Croûte feuilletée de fruits de mer au cidre Lieu jaune gratiné, chou-fleur rôti et farz oaled (galette de pommes de terre râpés, orge, lardons, raisins secs, lait) Far breton, kouign-amann, crêpes beurre salé</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 15 mars	DÎNER
<p>Œuf parfait meurette Retour de pêche et ses légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Dessert autour des fruits de saison</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« <u>Soirée bar</u> »</p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman sans réservation</p>








Semaine du Lundi 11 mars au Vendredi 15 mars	
DÉJEUNER Lundi 11 mars	
	
DÉJEUNER Mardi 12 mars	
<p>Omelette bio aux herbes Poulet cocotte grand-mère et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Feuilleté aux pommes de Savoie</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 13 mars	
<p>Gnocchis à la romaine revisités Poulet sauté façon vallée d'Auge, purée de céleris aux pommes Choux à la crème</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 14 mars	
<p>Gnocchis à la romaine Poulet Basquaise Œuf à la neige</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 15 mars	
<p>Insalata a l'italiana Pizza au choix Tiramisu comme à Roma</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 18 mars au Vendredi 22 mars		
DÉJEUNER	Lundi 18 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 mars	DÎNER
Tatin au boudin et aux pommes Cordon bleu sauce gribiche, pommes Pont-neuf et petits pois Paris-Brest 18,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 20 mars	DÎNER
« Aquitaine » Cassolette de moules au piment d'Espelette Dinde basquaise, riz pilaf et courgettes grillées aux noix Tourtière aux pommes, glace vanille et sauce à l'armagnac 18,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 21 mars	DÎNER
Salade landaise Cordon bleu, mirepoix bordelaise et embeurrée Cannelé, tarte agenaise, glace armagnac et pruneaux flambés 18,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 22 mars	DÎNER
Crème de potimarron Ballotine de volaille, riz aux épices indiennes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Dessert aux saveurs de Bollywood 20,00 €		Tataki de la pêche locale, asperges nouvelles grillées, salade fraîcheur Pièce de viande locale aux éclats de fruits secs caramélisés, émulsion de polenta pop vinaigre Millefeuille ultra croustillant, vanille des îles 28,00 €







Semaine du Lundi 18 mars au Vendredi 22 mars	
DÉJEUNER	
Lundi 18 mars	
	
DÉJEUNER	
Mardi 19 mars	
Tofu caramélisé et petits oignons Escalope de dinde sautée, tagliatelles au pistou, concassé de tomates Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Moelleux au chocolat vegan 16,00 €	
DÉJEUNER	
Mercredi 20 mars	
Potage cultivateur Curry de dinde et ses légumes de saison Pannequets aux poires flambées 14,00 €	
DÉJEUNER	
Jeudi 21 mars	
Potage Saint-Germain Fricassée de dinde au curry et ses légumes de saison Crêpe chocolat, banane et chantilly 14,00 €	
DÉJEUNER	
Vendredi 22 mars	
Salade lyonnaise Escalope de dinde à la crème, pommes dauphine Crème caramel 14,00 €	

Semaine du Lundi 25 mars au Vendredi 29 mars		
DÉJEUNER	Lundi 25 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 26 mars	DÎNER
<p>Chipiron à la basquaise</p> <p>Côte de bœuf sauce marchande de vin, pommes sarladaises et épinard</p> <p>Assiette gourmande d'Aquitaine</p>	<p>« Sur la route du Japon »</p> <p>Sushi et maki de saumon et de thon mariné et soupe miso</p> <p>Wok de gambas, nouilles de riz légumes croquants</p> <p>Glace au thé vert, gâteau de potiron kabocha, crêpes caramélisées à la pâte d'Azuci</p>	28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 27 mars	DÎNER
<p>« Île de France »</p> <p>Croque-monsieur aubrie de Meaux</p> <p>Entrecôte beurre maître d'hôtel, petit pois à la française, pommesdauphine</p> <p>Éclair léger au chocolat, croustillant de cacahuète, glace cacao</p>	<p>« Soirée créations fromagères »</p> <p>Carpaccio de légumes du moment, vinaigrette originale et choix de copeaux de fromages affinés</p> <p>Bœuf Wellington à notre manière, sauce stilton et salade d'herbes folles</p> <p>Labneh « maison », myrtilles, pistaches caramélisées et biscuit à la châtaigne</p>	28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 28 mars	DÎNER
<p>Tatin au boudin</p> <p>Entrecôte à la parisienne, pommes Pont-neuf et laitue braisée</p> <p>Profiteroles</p>	<p>« Espagne »</p> <p>Assortiment de Tapas : tortillas, patatas brava, olives marinées, calamar à l'encre de seiche, moules au piment, jambon ibérique</p> <p>Mérou au safran et coquillages, riz tomate</p> <p>Salade d'agrumes sur une gelée de sangria, sorbet mandarine</p>	28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 29 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 25 mars au Vendredi 29 mars	
DÉJEUNER	Lundi 25 mars
	
DÉJEUNER	Mardi 26 mars
<p>Avocat aux crevettes</p> <p>Blanquette de dinde, riz pilaf</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte alsacienne aux poires</p>	
16,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 27 mars
<p>Minestrone</p> <p>Fricassé de volaille à l'ancienne et ses légumes du moment</p> <p>Aumônière normande</p>	
14,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 28 mars
<p>Potage Ésaü</p> <p>Fricassée de poulet à l'ancienne et ses légumes du moment</p> <p>Aumônière de fruits et chocolat</p>	
14,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 29 mars
<p>Œuf en meurette</p> <p>Escalope panée, jardinière de légumes</p> <p>Choux à la crème</p>	
14,00 €	

Semaine du Lundi 01 avril au Vendredi 05 avril		
DÉJEUNER	Lundi 01 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 avril	DÎNER
		<p>« L'Afrique c'est chic ! »</p> <p>Papillote confite de poissons méditerranéens au ras el hanout, pain oriental, olives en tapenade</p> <p>Le véritable couscous traditionnel</p> <p>Brioche à la malva, glace fleur oranger, douceur pistache</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 03 avril	DÎNER
		<p>« Soirée Handicap Notre Dame de Philermme »</p> <p>Food court</p> <p>Tour de France des saveurs!</p> <p>Mini buffets gourmands autour des régions françaises réalisés et animés par les résidents autistes de la Maison Notre Dame de Philermme et nos élèves</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 04 avril	DÎNER
		<p>« Cuisine du Maghreb »</p> <p>Soupe harira et bourek au poulet</p> <p>Tajine de bœuf et d'agneau cumin et fèves, semoule aux raisins secs</p> <p>Kadaïf aux fruits secs et dattes, granité de thé à la menthe</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 05 avril	DÎNER
		<p>« Retour du marché »</p> <p>Menu à découvrir</p>  <p>28,00 €</p>

Semaine du Lundi 01 avril au Vendredi 05 avril	
DÉJEUNER	Lundi 01 avril
	
DÉJEUNER	Mardi 02 avril
	<p>Salade coleslaw</p> <p>Burger d'agneau revisité et ses frites maison</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p>Brownie et sa crème anglaise</p> <p>16,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 03 avril
	<p>Œuf poché et sa salade</p> <p>Navarin d'agneau, patates douces</p> <p>Gaufre et fruits rôtis</p> <p>14,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 04 avril
	<p>Feuilleté d'asperges</p> <p>Bœuf aux épices et ses légumes de saison</p> <p>Profiteroles au chocolat</p> <p>14,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 05 avril
	<p>Tarte au maroilles, salade de chicons</p> <p>Moules marinières ou moules poulettes, pommes frites</p> <p>Pain perdu au spéculoos</p> <p>14,00 €</p>

Semaine du Lundi 08 avril au Vendredi 12 avril		
DÉJEUNER	Lundi 08 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 avril	DÎNER
Salade niçoise Agneau rôti au romarin, frites de panisse et artichaud barigoule Tropézienne 18,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 10 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 11 avril	DÎNER
Œuf cocotte Selles d'agneau farcies, asperges à la normande et riz créole Délices de Normandie 18,00 €		« Amérique du Nord » Salade Cobb Agneau rôti au sirop d'érable et épices, maïs grillé et riz aux haricots noirs Alaska vanille pecan et caramel 28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 12 avril	DÎNER
		« Soirée bar » Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la MC Employé Barman sans réservation

Semaine du Lundi 08 avril au Vendredi 12 avril	
DÉJEUNER	Lundi 08 avril
	
DÉJEUNER	Mardi 09 avril
Carpaccio de betteraves et vinaigrette à la grenade Épaule d'agneau confite, légumes du moment et pommes sautées Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Œufs à la neige et caramel laitier 16,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 10 avril
Œuf cocotte et sa salade Navarin d'agneau et ses légumes de saison Gaufre au chocolat, bananes et chantilly 14,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 11 avril
Tarte fine d'asperges Bœuf bourguignon Choux à la crème 14,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 12 avril
Tarte au maroilles, salade de chicons Moules marinières ou moules curry - coco, pommes frites Pudding à la cassonade 14,00 €	

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'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.