

# LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER  
*François Bise*  
—  
BONNEVILLE

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

du 29 avril 2024 au 21 juin 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](http://www.lycee-hotelier-bonneville.fr)

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

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

Semaine du Lundi 29 avril au Vendredi 03 mai		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 29 avril</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 30 avril</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 01 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 02 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 03 mai</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Quiche courgette et chèvre            Ballotine forestière, légumes glacés, et frites maison            Une sélection de fromages affinés proposés par            les élèves de TCAP Crémier Fromager            Choux à la crème</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

Semaine du Lundi 29 avril au Vendredi 03 mai	
<b>DÉJEUNER</b> Lundi 29 avril	
	
<b>DÉJEUNER</b> Mardi 30 avril	
<p>Salade fraîcheur aux crevettes et aux agrumes accompagnée d'une sauce au yaourt            Ballotine de volaille, patates douces poêlées au soja et sauce au vin rouge            Une sélection de fromages affinés proposés par            les élèves de l'CAP Crémier Fromager            Crème caramel</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b> Mercredi 01 mai	
	
<b>DÉJEUNER</b> Jeudi 02 mai	
<p>Rouleau de printemps thaï            Burritos de bœuf, guacamole            Le Kosmik « fraisier »</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b> Vendredi 03 mai	
<p>« <u>sole mio</u> »</p> <p>Insalata all'italiana            Pizza au choix            Tiramisù come Roma</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 06 mai au Vendredi 10 mai		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 06 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 07 mai</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Limousin »</b></p> <p>Salade limousine</p> <p>Paleron braisé, garniture limousine et farciture de pommes de terre</p> <p>Dessert du limousin: noisettes, pommes, châtaignes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Gaspacho de tomates, condiments herbacés</p> <p>Magret de canard sauce gastrique à l'orange, légumes du moment</p> <p>Tarte aux fraises</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 08 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 09 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 10 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		

Semaine du Lundi 06 mai au Vendredi 10 mai	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 06 mai</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 07 mai</b>	
<p>Gaspacho de tomates, ananas basilic</p> <p>Kefta à la coriandre, semoule et râpée de légumes de saison à l'orange</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager</p> <p>Feuilleté aux pommes, bananes et caramel laitier</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 08 mai</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 09 mai</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 10 mai</b>	
	

Semaine du Lundi 13 mai au Vendredi 17 mai		
DÉJEUNER	Lundi 13 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 15 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 16 mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 17 mai	DÎNER
		

Semaine du Lundi 13 mai au Vendredi 17 mai	
DÉJEUNER Lundi 13 mai	
	
DÉJEUNER Mardi 14 mai	
	
DÉJEUNER Mercredi 15 mai	
<p>Terrine de légumes printanière et sauce aux agrumes Papillote de saumon aux épinards, riz pilaf Clafoutis aux cerises</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 16 mai	
<p>Saumon en bellevue Spaghettis au pesto de roquette, tomates confites et parmesan Tiramisu aux fraises et chocolat blanc spéculos</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 17 mai	
	

Semaine du Lundi 20 mai au Vendredi 24 mai		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 20 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 21 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 22 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 23 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 24 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		

Semaine du Lundi 20 mai au Vendredi 24 mai	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 20 mai</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 21 mai</b>	
Rouleau de printemps Saumon poêlé, légumes croquants et salsa de tomates à la coriandre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Pain perdu, glace vanille et caramel  16,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 22 mai</b>	
<b>« Grill Party »</b> Pressé de légumes d'été BBQ, sauce tomate séchée Darne de saumon grillée et beurre d'agrumes Grillade d'ananas, espuma rhum raisin  14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 23 mai</b>	
Gaspacho de tomates, condiments herbacés Saumon rôti beurre blanc citronné, légumes du moment Tarte au citron meringuée  14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 24 mai</b>	
Épreuve pratique de CAP CSHCR Brasserie Tables de 2  « Menu à découvrir » Boissons comprises  20,00 €	

Semaine du Lundi 27 mai au Vendredi 31 mai		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 27 mai</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 28 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 29 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 30 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4  « Menu à découvrir » Boissons comprises  25,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 31 mai</b>	<b>DÎNER</b>
Terrine de chèvre aux légumes confits Poulet grillé à l'américaine, tomates provençales et frites maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de TCAP Crémier Fromager Mousse au chocolat  20,00 €	<b>« Menu Cooking Class »</b> Venez réaliser avec nos élèves de T PRO C un menu gourmand ainsi que des ateliers en restauration entre 14h00 et 19h00 Dîner conviviale à 19h30. Places limitées à 24 couverts Rouleau de printemps au saumon mi-cuit et crevettes Filet mignon et jambon cru en croûte, sauce champignon moutardée, pommes de terre en robe des champs Tarte passionnément meringuée 40,00 €	

Semaine du Lundi 27 mai au Vendredi 31 mai	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 27 mai</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 28 mai</b>	
Soupe de melon glacée, chips de jambon de Savoie et velours de vinaigre de balsamique Cannelloni épinards, bœuf, mascarpone et sauce tomates basilic Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Profiteroles au chocolat 16,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 29 mai</b>	
<b>« Fiesta Latina »</b> Tortilla de patata Enchiladas mexicaine Churros al chocolaté 14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 30 mai</b>	
Salade Bise Burger de nos montagnes, frites maison Milkshake vanille, chocolat 14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 31 mai</b>	
<b>« Sur le Vieux-Port »</b> La véritable bouillabaisse en deux services Douceur aux fraises 14,00 €	

Semaine du Lundi 03 juin au Vendredi 07 juin		
DÉJEUNER	Lundi 03 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 05 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 06 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 07 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 03 juin au Vendredi 07 juin	
DÉJEUNER Lundi 03 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 04 juin	
<p>Œufs parfait, crémeux carottes émulsion de pommes acidulées            Diots au vin blanc, frites de polenta, tomates confites et jus aux herbes            Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager            Tartelette au chocolat et fruits rouges</p>	
16,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 05 juin	
<p>Coleslaw printanier et œuf parfait            Burger savoyard, tempura de légumes            Brownie déstructuré</p>	
14,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 06 juin	
<p>Bar à salades            Wok de saison            Tarte aux fraises</p>	
14,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 07 juin	
<p>« <u>Esprit winstub</u> »            Flammenkueche            Truite au Riesling, spaetzles et légumes de saison            Baba flambé au kirsch</p>	
14,00 €	

Semaine du Lundi 10 juin au Vendredi 14 juin		
DÉJEUNER	Lundi 10 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 12 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 13 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 14 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 10 juin au Vendredi 14 juin	
<b>DÉJEUNER</b> Lundi 10 juin	
<b>DÉJEUNER</b> Mardi 11 juin	
<b>DÉJEUNER</b> Mercredi 12 juin	<p>« <b>Buffet méditerranéen</b> »</p>  À découvrir 14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> Jeudi 13 juin	<p>« <b>Bienvenue au Buffet Bise !</b> »</p>  À découvrir 14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> Vendredi 14 juin	<p>« <b>Summer grilled party</b> »</p> <p>Buffet de hors d'œuvres estival Brochettes grillées sauce béarnaise et BBQ, pommes de terre en robe des champs, crème ciboulette citronnée Brochettes de fruits au chocolat</p> <p>14,00 €</p>

Semaine du Lundi 17 juin au Vendredi 21 juin		
DÉJEUNER	Lundi 17 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 19 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 20 juin	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 21 juin	DÎNER
		

Semaine du Lundi 17 juin au Vendredi 21 juin	
DÉJEUNER Lundi 17 juin	
	
DÉJEUNER Mardi 18 juin	
	
DÉJEUNER Mercredi 19 juin	
	
DÉJEUNER Jeudi 20 juin	
	
DÉJEUNER Vendredi 21 juin	
	

## 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

## 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<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.