

# LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER  
*François Bise*  
—  
BONNEVILLE

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

du 06 janvier 2025 au 18 avril 2025

*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 06 janvier au Vendredi 10 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 06 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 08 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 09 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 10 janvier	DÎNER
		

Semaine du Lundi 06 janvier au Vendredi 10 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 23 septembre
	
DÉJEUNER	Mardi 07 janvier
	
DÉJEUNER	Mercredi 08 janvier
	
DÉJEUNER	Jeudi 09 janvier
	
DÉJEUNER	Vendredi 10 janvier
	

Semaine du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 13 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 janvier	DÎNER
<p><b>« Un détour au Pays des cigognes »</b></p> <p>Salade de pommes de terre et cervelas, croquette de munster Volaille pochée au riesling, rutabaga, panais et topinambour Bretzel sucré, salade fraîcheur orange et cannelle</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p><b>Menu « détox »</b></p> <p>Jus détox (pomme, kiwi, épinard, céleri, concombre) Velouté de céleri, cerfeuil, graines de courge et tartine aux légumes d'hiver Volaille pochée à la citronnelle et au gingembre, crème de petits pois, quinoa grillé accompagnée d'une vinaigrette à la grenade Sabayon de fruits de saison</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 15 janvier	DÎNER
<p><b>« Alsace »</b></p> <p>Flammenkueche : la gratinée Choucroute royale Mirabelles flambées, granité au Gewurztraminer</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p><b>« Dans le noir ! »</b></p> <p>Menu créatif, original et gourmand à découvrir Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 16 janvier	DÎNER
<p><b>« Ile de France »</b></p> <p>Gnocchi à la parisienne Poule au pot sauce blanche et ses légumes de saison Paris-Brest praliné</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p><b>« Soirée dans l'esprit de la famille Georges Blanc »</b></p> <p>Capuccino de moules au safran, œuf en meurette version Georges Blanc L'emblématique volaille de la Mère Blanc et sa crêpe vonnassienne Soufflé en 2 façons et ses mignardises</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 17 janvier	DÎNER
<p><b>« Brunch de nos montagnes »</b></p> <p>Buffet créatif, original et gourmand à découvrir Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p><b>« Soirée bar »</b></p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman sans réservation</p>

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

Semaine du Lundi 13 janvier au Vendredi 17 janvier	
DÉJEUNER Lundi 13 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 14 janvier	
	
DÉJEUNER Mercredi 15 janvier	
<p>Œuf cocotte à la crème Poulet tikka massala, riz madras Crème catalane</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 16 janvier	
<p>Œuf mollet frit en salade Poulet sauté chasseur, purée façon Joël Robuchon Mousse au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 17 janvier	
	

Semaine du Lundi 20 janvier au Vendredi 24 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 20 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 janvier	DÎNER
<p><b>« Sud-Ouest »</b></p> <p>Salade périgourdine Magret de canard sauce gastrique au vin de médoc et ses petits légumes de saison Cannelés bordelais, sorbet au Sauternes</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Le Japon »</b></p> <p>Yakitori de volaille au sésame Soupe Miso Ramen au poulet et gingembre, légumes du moment Palais des thés</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 22 janvier	DÎNER
<p><b>« Bourgogne »</b></p> <p>Pochoise bourguignonne Coq au vin rouge et ses légumes de saison Poire pochée au vin rouge, frites de bourgogne</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Ch'ti menu »</b></p> <p>Croquette de crevettes, mayonnaise aux herbes, salade d'hiver Poulet à la bière et spéculos en cocotte, gratin de chicons et stoemps Tarte au sucre, confit d'endives et glace au miel</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 23 janvier	DÎNER
<p><b>« Centre Val de Loire »</b></p> <p>Crème de lentilles vertes, tartine de Selles sur Cher Poulet en deux cuissons sauce au sancerre, confit d'oignons et betteraves rouges rôties Tarte Tatin et crème fraîche</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Menu Caraïbes »</b></p> <p>Trilogie antillaise (accras, bokit et boudin) Poulet boucané sauce chien, riz créole, frites de banane plantin et patates douces Autour de la coco et banane flambée</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 24 janvier	DÎNER
<p><b>« Voyage dans l'Europe viticole »</b></p> <p>Assiette de charcuterie et tapas Osso bucco milanaise, tagliatelles maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Appel strudel, crème anglaise</p> <p>20,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 20 janvier au Vendredi 24 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 20 janvier
	
DÉJEUNER	Mardi 21 janvier
	
DÉJEUNER	Mercredi 22 janvier
	<p>Œuf mollet frit en salade Poulet sauté chasseur, purée façon Joël Robuchon Mousse au chocolat</p> <p>14,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 janvier
	<p>Œuf cocotte à la crème Poulet tikka massala, riz madras Crème catalane</p> <p>14,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 janvier
	<p>Crème de céleri, petits croûtons Bobun Thai Gelée d'agrumes, financier aux noisettes, sorbet au citron</p> <p>14,00 €</p>

Semaine du Lundi 27 janvier au Vendredi 31 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 27 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 janvier	DÎNER
<p><b>« Rhône-Alpes »</b></p> <p>Petit gâteau de foie de volaille Émincé de veau au saint Marcellin, blettes, poireaux, navets et carottes Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« La créativité en cuisine »</b></p> <p>Velouté de céleri rave, topinambour, poire et tarte fine de légumes Créativité autour du cordon bleu de veau au brillât savarin, crème de carottes au gingembre et légumes du moment Crèmeux au chocolat déposé sur un biscuit praliné, accompagné d'une crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 29 janvier	DÎNER
<p><b>« Les bouchons lyonnais »</b></p> <p>Saucisson brioché sauce au Porto Veau d'Arenthon, légumes en pot au feu, la vraie purée de Paul Bocuse Galette au sucre, crème de marrons et friandises</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Balade en Asie »</b></p> <p>Rouleau de printemps saumon mi-cuit et crevettes Roti de veau glacé sauce soja, nouilles au canard sauté et 5 parfums Perle d'Asie au lait de coco et banane, sorbet litchi</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 30 janvier	DÎNER
<p><b>« Normandie »</b></p> <p>Salade de mâche, vinaigrette à l'échalotte et tartine de camembert rôtie avec sa poire Veau à la normande et champignons, tombée d'épinards et pommes vapeur Tarte aux pommes, crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Soirée Cabaret »</b></p> <p>Velouté d'hiver Tartare aux 2 saumons et ses épices Grenadin de veau au poivre et tatin de légumes Omelette norvégienne, marshmallow flambés</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 31 janvier	DÎNER
<p><b>« J'irai revoir ma Normandie comme dit le chef »</b></p> <p>Croquettes de pommes et camembert sur sa saladine Merlu à la normande gratiné et petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Moelleux aux pommes, sauce caramel flambé au Calvados</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 27 janvier au Vendredi 31 janvier	
DÉJEUNER Lundi 27 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 28 janvier	
<p>Œuf meurette Veau à la bourguignonne, pommes dauphines et carottes glacées Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Paires pochées à la dijonnaise</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 29 janvier	
	
DÉJEUNER Jeudi 30 janvier	
	
DÉJEUNER Vendredi 31 janvier	
	

Semaine du Lundi 03 février au Vendredi 07 février		
DÉJEUNER	Lundi 03 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 février	DÎNER
<p><b>« Île de France »</b></p> <p>Travail autour du croque-monsieur</p> <p>Fricassée de lapin au brie de Meaux, laitue braisée, pommes de terre</p> <p>Saint-Honoré</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Menu trompe l'œil »</b></p> <p>Crème brûlée aux champignons et à l'estragon</p> <p>Filet mignon de porc en croûte, tarte fine de polenta et légumes de saison accompagnée d'une sauce corsée au Porto</p> <p>Sur la promenade des Anglais</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 05 février	DÎNER
<p><b>« Le Bistrot parisien »</b></p> <p>Potage Saint-Germain, chips de lard, œuf parfait</p> <p>Lapin à la moutarde à la cocotte et ses légumes du moment</p> <p>Macaron pistache et chocolat</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« À la table de Godefroy »</b></p> <p>Verre de claret et sa tartine de lard à la pomme, tartelette de pâté aux champignons</p> <p>Saumon en écaille de betterave</p> <p>Ragoût de retour de chasse</p> <p>Épaule de porc rôtie au miel, sauce moutarde, polenta crémeuse et courges rôties</p> <p>Granité de vin et sa poire, moelleux à l'amande</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 février	DÎNER
<p><b>« Corse »</b></p> <p>Tarte corse aux herbes et à la brousse</p> <p>Sauté de porc à la pietra et aux châtaignes, polenta fritt et haricots</p> <p>Granité d'orange, salade d'agrumes et sorbet mandarine, petit cannistrelli</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Sur la route des Indes »</b></p> <p>Pain naan, dahl de lentilles, curry de porc, samoussa tandoori, poulet tikka massalé</p> <p>Lassi à la mangue, beignets aux fruits</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 07 février	DÎNER
<p><b>« The place to beer !! »</b></p> <p>Ficelle picarde</p> <p>Carbonnade flamande, spaetzles</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte au sucre aux saveurs de spéculos</p> <p>20,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 03 février au Vendredi 07 février	
DÉJEUNER	
Lundi 03 février	
	
DÉJEUNER	
Mardi 04 février	
<p>Quiche lorraine</p> <p>Sauté de porc à l'alsacienne, risotto au crémant d'Alsace</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p>Dessert création réalisé par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER	
Mercredi 05 février	
	
DÉJEUNER	
Jeudi 06 février	
	
DÉJEUNER	
Vendredi 07 février	
	

Semaine du Lundi 10 février au Vendredi 14 février		
DÉJEUNER	Lundi 10 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 février	DÎNER
<p><b>« Alsace – Lorraine »</b></p> <p>Tarte au munster et petite salade de choux Fricassée de bœuf au pinot noir, spätzles Kougelhopf, mirabelles en sorbet</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Menu Bise »</b></p> <p>Carpaccio de betteraves, accompagné de petits condiments et vinaigrette balsamique à la grenade et au miel Bœuf au poivre, purée comme Joël Robuchon et légumes confits Poire Belle-Hélène façon Bise</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 12 février	DÎNER
<p><b>« La petite France Alsacienne »</b></p> <p>Waterzoi de poissons Baeckeoffe revisité au bœuf Glace au pain d'épices, streusel aux amandes</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« So British »</b></p> <p>Fish pie Beef curry and madras rice Bread and butter pudding, vanilla ice cream</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 13 février	DÎNER
<p><b>« Nouvelle Aquitaine »</b></p> <p>Cassolette de moules au piment d'Espelette Bœuf à la bordelaise servi en cocotte et ses légumes de saison Gâteau basque, sauce anglaise et confit de cerises</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Brésil »</b></p> <p>Doce de abacate (Mousse d'avocat) Coxinha (Croquettes brésiliennes à la viande hachée) Feijoada (Ragoût de viandes de bœuf et de porc et haricots avec son boulgour) Banana split revisité</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 14 février	DÎNER
<p><b>« Les Copains d'abord! »</b></p> <p>Tielle sétoise Bourride de lotte et ses petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Crème catalane et petit gâteau de Limoux</p> <p>20,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 10 février au Vendredi 14 février	
DÉJEUNER Lundi 10 février	
	
DÉJEUNER Mardi 11 février	
<p>Salade camarguaise Gardianne de bœuf, riz de Camargue Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Bras de Vénus</p> <p>16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 12 février	
	
DÉJEUNER Jeudi 13 février	
	
DÉJEUNER Vendredi 14 février	
	

Semaine du Lundi 17 février au Vendredi 21 février		
DÉJEUNER	Lundi 17 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 février	DÎNER
<p><b>« Comme en Normandie ! »</b></p> <p>Omelette « comme la Mère Poulard » Marmite dieppoise et ses petits légumes « La pomme »</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« L'Inde »</b></p> <p>Dahl de lentilles végétarien aux herbes fraîches Curry de poissons, légumes à la coriandre et riz à l'indienne Financier coco, ananas rôti aux épices, glace ananas</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 19 février	DÎNER
<p><b>« La Normandie »</b></p> <p>Saint-Jacques snackées, crème de topinambour Cabillaud confit, légumes de saison Croûte normande au Calvados et pommes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Tout feu, tout flamme »</b></p> <p>Risotto de crevettes flambées au whisky Filet de daurade flambé au pastis, fondue d'oignons et de poireaux, socca Crème brûlée à l'orange flambée au Grand Marnier, financier et tuiles</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 20 février	DÎNER
<p><b>« Haute Savoie »</b></p> <p>Gratin de crozets au reblochon Poisson de lac en papillote, sauce au vin d'Ayze, riz pilaf Tarte aux myrtilles, glace vanille</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Japon »</b></p> <p>Soupe miso Trilogie de bouchées japonaises, sashimi soba au thé vert Triptyque sucré Cheesecake au yuzu, litchis flambés, yokan aux marrons</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 21 février	DÎNER
<p><b>« Visite le long des châteaux de la Loire »</b></p> <p>Chaudrée de palourdes et cochon Poulet rôti, mogettes et pommes de Noirmoutier Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Brioche vendéenne, glace au caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p><b>« Soirée bar »</b></p> <p>Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman sans réservation</p>	

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

Semaine du Lundi 17 février au Vendredi 21 février	
DÉJEUNER	Lundi 17 février
	
DÉJEUNER	Mardi 18 février
	<p>Tatin d'endives caramélisées Waterzoï de poisson, pommes à l'anglaise safranées Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Dessert création réalisé par les élèves de I CAP Crémier Fromager</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 19 février
	
DÉJEUNER	Jeudi 20 février
	
DÉJEUNER	Vendredi 21 février
	

Semaine du Lundi 10 mars au Vendredi 14 mars		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 10 mars</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 11 mars</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Au fil de la Loire »</b></p> <p>Salade d'hiver, rillettes et poires Sandre au beurre nantais, petits légumes de saison Tarte Tatin</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Autour de la Louisiane »</b></p> <p>Jambalaya (crevettes aux herbes et épicées accompagnées de riz, céleri, poivrons dans un bouillon épicé) Magret de canard aux abricots confits et romarin, risotto de céleri et épis de maïs grillés Tarte aux noix de pécan comme en Louisiane, sorbet ananas</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 12 mars</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Val de Loire »</b></p> <p>Cuisses de grenouilles au beurre ail et persil Canette de Challans, légumes de saison Nougat de Tours glacé, tarte Tatin</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Saveurs de la péninsule ibérique »</b></p> <p>Tortillas, croquettes, olives marinées, calamar à l'encre de seiche, moules au piment, pain au chorizo, jambon ibérique Magret de canard à l'andalouse, légumes grillés Salade d'agrumes sur une gelée de sangria, sorbet mandarine</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 13 mars</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Petits plats classiques »</b></p> <p>Carpaccio de saumon à l'émulsion d'huile d'olive et de citron Poulet grillé sauce béarnaise, chou rouge et galette de pommes de terre Moka au café et chocolat</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p><b>« Suède »</b></p> <p>Variation autour du saumon Poulet viking et pommes de terre hasselback Douceurs scandinaves Kanelbullar, chausson scandinave, gâteau princesse, griottes flambées</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 14 mars</b>	<b>DÎNER</b>
<p><b>« Voyage au pays de Philippe Le Hardi »</b></p> <p>Œuf en meurette Bœuf grillé, beurre marchand de vin, frites maison et légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte amandine, salade de fruits, sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		

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

Semaine du Lundi 10 mars au Vendredi 14 mars	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 10 mars</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 11 mars</b>	
<p>Œuf farci Chimay Poulet grillé à l'américaine sauce diable, frites et tempura de légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Salade d'agrumes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 12 mars</b>	
<p>Œufs brouillés aux fines herbes Poulet sauté au paprika, riz pilaf Tarte au citron yuzu</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 13 mars</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 14 mars</b>	
<p>Salade Bise, œuf poché Poulet mixed grill, frites maison Tarte Tatin</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

Semaine du Lundi 17 mars au Vendredi 21 mars		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 17 mars</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 18 mars</b>	<b>DÎNER</b>
Bavarois de céleri, crème de foie gras Volaille farcie sauce aux champignons, petits légumes, pommes de terre grenaille Tarte fine aux pommes et grenade		Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises
18,00 €		30,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 19 mars</b>	<b>DÎNER</b>
Œuf poché, tuile de pain, crémeux d'oignons doux Volaille confite au beurre de romarin, légumes du moment Tarte citron vert meringuée		Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises
18,00 €		30,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 20 mars</b>	<b>DÎNER</b>
« <b>Provence</b> » Soupe au pistou Poulet à la provençale et riz camarguais Nougat glacé et coulis de fruits rouges, sacristains aux épices		Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir » Boissons comprises
18,00 €		30,00 €
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 21 mars</b>	<b>DÎNER</b>
« <b>Brunch méditerranéen</b> » Buffet aux saveurs de la Provence et de la Corse à découvrir Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Boissons comprises		« <b>Soirée bar</b> » Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman sans réservation
20,00 €		

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

Semaine du Lundi 17 mars au Vendredi 21 mars	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 17 mars</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 18 mars</b>	
Bruschetta de légumes Poulet basquaise, riz pilaf Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Koka : flan basque au caramel	
16,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 19 mars</b>	
Omelette plate fermière Poulet rôti et gratin dauphinois Tarte au caramel et noix	
14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 20 mars</b>	
Œufs brouillés aux fines herbes Poulet sauté au paprika, riz pilaf Tarte au citron yuzu	
14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 21 mars</b>	
Œuf poché meurette Blanquette de volaille et petits légumes Tarte fine aux poires	
14,00 €	

Semaine du Lundi 24 mars au Vendredi 28 mars		
DÉJEUNER	Lundi 24 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 mars	DÎNER
<p><b>« Menu éco-responsable »</b></p> <p>Les élèves vous proposent un menu création éco-responsable autour des produits du marché en tenant compte des contraintes environnementales imposées (saisonnalité, qualité, provenance)</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 26 mars	DÎNER
<p>Cappuccino de légumes de saison, asperges rôties Truite de chez nous, beurre blanc, tatin de légumes Tarte aux fraises croustillantes</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 27 mars	DÎNER
<p><b>« Haut de France »</b></p> <p>Quiche au maroilles et salade de chicon Hoche-pot de légumes et saucisse végétale Tarte à la rhubarbe et glace au spéculos</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir » Boissons comprises</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 28 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 24 mars au Vendredi 28 mars	
DÉJEUNER Lundi 24 mars	
	
DÉJEUNER Mardi 25 mars	
<p>Feuilleté à l'andouille de Vire Filet de poisson à la normande, palets de polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Aumônière aux pommes et caramel beurre salé</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	
DÉJEUNER Mercredi 26 mars	
<p>Brioche perdue au jambon et fromage Filet de poisson, beurre blanc et petits légumes Crêpes au chocolat</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Jeudi 27 mars	
<p>Aumônière jambon et fromage Filet de poisson sauce hollandaise et petits légumes Kanelbullars et glace vanille</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	
DÉJEUNER Vendredi 28 mars	
<p>Timbale d'œufs brouillés Dos de cabillaud en écaïlle de chorizo sauce aïoli et sa farandole de petits légumes Choux à la crème</p> <p style="text-align: right;">14,00 €</p>	

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

Semaine du Lundi 31 mars au Vendredi 04 avril		
DÉJEUNER	Lundi 31 mars	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 01 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Mercredi 02 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Jeudi 03 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Vendredi 04 avril	DÎNER

Semaine du Lundi 31 mars au Vendredi 04 avril	
DÉJEUNER	Lundi 31 mars
DÉJEUNER	Mardi 01 avril
DÉJEUNER	Mercredi 02 avril
DÉJEUNER	Jeudi 03 avril
DÉJEUNER	Vendredi 04 avril

Semaine du Lundi 07 avril au Vendredi 11 avril		
DÉJEUNER	Lundi 07 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 08 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Mercredi 09 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Jeudi 10 avril	DÎNER
DÉJEUNER	Vendredi 11 avril	DÎNER

Semaine du Lundi 07 avril au Vendredi 11 avril	
DÉJEUNER	Lundi 07 avril
DÉJEUNER	Mardi 08 avril
DÉJEUNER	Mercredi 09 avril
DÉJEUNER	Jeudi 10 avril
DÉJEUNER	Vendredi 11 avril

Semaine du Lundi 14 avril au Vendredi 18 avril		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 14 avril</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 15 avril</b>	<b>DÎNER</b>
Asperges, mousseline au chèvre frais Viande locale en deux cuissons, jus corsé et ses légumes de printemps au naturel Tarte aux fraises et rhubarbe, douceur au citron		
18,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 16 avril</b>	<b>DÎNER</b>
<b>« Développement durable Respecter la nature et se respecter »</b> Tarte fine d'asperges au vin d'Ayse et copeaux de viande des Grisons Viande locale et marmite gourmande de légumes de saison Le fraise dans tous ses états		
18,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 17 avril</b>	<b>DÎNER</b>
<b>« Retour du marché de printemps »</b> Asperges, sauce mousseline Travers de porc laqué au miel et au gingembre et légumes primeurs Sablé breton, rhubarbe pochée et fraise		
18,00 €		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 18 avril</b>	<b>DÎNER</b>
		<b>« Soirée bar »</b> Cocktails accompagnés de tapas proposés par les étudiants de la CS Employé Barman  sans réservation

Semaine du Lundi 14 avril au Vendredi 18 avril	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 14 avril</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 15 avril</b>	
Déclinaison autour de l'asperge Carré de porc aux herbes, pommes boulangères et choux rouge braisé aux pommes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Dessert création réalisé par les élèves de l CAP Crémier Fromager	
16,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 16 avril</b>	
Œuf nuage en salade Nouilles sautées aux légumes: chow mein Ananas et rocher coco	
14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 17 avril</b>	
Œuf mollet bourguignon Dahl de lentilles corail au lait de coco Crèmeux mangue, passion	
14,00 €	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 18 avril</b>	
	

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

## 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 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'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<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.