

LIVRET DES MENUS



*** MENUS ***

du 22 septembre 2025 au 19 décembre 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

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION



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 : 20 € ou 22 € (Entrée – Plat – Fromage et/ou Dessert) selon la prestation

Dîner : 26 € ou 30 € (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.**

HORAIRES D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15



TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14 €

Entrée + Plat + Fromage et/ou Dessert : 16 € ou 18 €

Semaine du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 22 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 septembre	DÎNER
« <u>Pays de la Loire</u> » Charcuterie des Pays de la Loire Sauté de volaille aux champignons et ses légumes de saison Coupe Angevine 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 24 septembre	DÎNER
« <u>Le lyonnais</u> » Salade lyonnaise Fricassée de volaille à la lyonnaise, riz pilaf et petits légumes Tarte aux pralines roses 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 25 Septembre	DÎNER
« <u>La Bresse</u> » Œuf parfait au jus d'herbes, chips de gésiers Volaille confite, petits légumes et champignons du moment Pêche Melba 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 26 septembre	DÎNER
Tomate mozzarella, pesto basilic et roquette Sauté de volaille provençale, riz safrané Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat 22,00 €		

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

Semaine du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre	
DÉJEUNER Lundi 22 septembre	
	
DÉJEUNER Mardi 23 septembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 24 septembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 25 septembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 26 Septembre	
	

Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 29 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 septembre	DÎNER
« <u>La Normandie</u> » Œuf à la normande Pièce de porc, sauce normande et ses légumes du moment Trilogie de Normandie 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 01 octobre	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Assiette de charcuterie bretonne Porc au cidre et pommes caramélisées, pommes de terre sautées Far breton 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 02 octobre	DÎNER
« <u>Promenons-nous dans les bois</u> » Crème de champignons, cèpes grillés Mignon de porc à la moutarde, légumes et champignons du moment Tarte aux figues caramélisée aux noix de pécan, mousse de forêt 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 03 octobre	DÎNER
Salade nicoise Sauté de cochon aux olives, légumes du soleil Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte fine aux abricots et romarin 22,00 €		

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

Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre	
DÉJEUNER	Lundi 29 septembre
	
DÉJEUNER	Mardi 30 septembre
	
DÉJEUNER	Mercredi 01 octobre
	
DÉJEUNER	Jeudi 02 octobre
	
DÉJEUNER	Vendredi 03 octobre
	

Semaine du lundi 06 octobre au vendredi 10 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 06 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 octobre	DÎNER
« <u>Corse</u> » Soupe de poisson de roche Cannelloni au bruccio Desserts de Corse 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 08 octobre	DÎNER
« <u>Provence-Alpes-Côte d'Azur</u> » Tarte fine aux rougets, et caviar d'aubergine Petits farcis niçois Nougat glacé 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 09 octobre	DÎNER
« <u>Recettes d'automne</u> » Terrine de potimarron, crémeux de châtaignes, carpaccio de cèpes Pêche du jour durable, risotto d'épeautre et sauce citronnée Déclinaison de choux maison 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 10 octobre	DÎNER
Velouté de potimarron, crème d'abondance, voile des grisons Dos de poisson blanc, croûte d'herbes du jardin, légumes du moment et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tatin flambée, glace vanille 22,00 €		

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

Semaine du lundi 06 octobre au vendredi 10 octobre	
DÉJEUNER Lundi 06 octobre	
	
DÉJEUNER Mardi 07 octobre	
	
DÉJEUNER Mercredi 08 octobre	
	
DÉJEUNER Jeudi 09 octobre	
	
DÉJEUNER Vendredi 10 octobre	
	

Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 19 octobre		
DÉJEUNER	Lundi 13 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 octobre	DÎNER
« <u>Franche-Comté</u> » Salade franc-comtoise Pintade au vin jaune et ses légumes de saison Tarte aux quetsches 20,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 15 octobre	DÎNER
« <u>Rhône-Alpes</u> » Salade gourmande de la Drôme au picodon rôti Cuisse de pintade aux champignons, légumes glacés Tarte aux fruits de saison 20,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 16 octobre	DÎNER
Quiche lorraine Ballotine de volaille aux champignons, frites de polenta Crumble gourmand, coing mijoté à la verveine 20,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 17 octobre	DÎNER
Salade langroise, œuf parfait Volaille comme une potée champenoise et ses légumes de saison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Île flottante aux biscuits roses de Reims 22,00 €		

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

Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 19 octobre		
DÉJEUNER Lundi 13 octobre		
		
DÉJEUNER Mardi 14 octobre		
		
DÉJEUNER Mercredi 15 octobre		
		
DÉJEUNER Jeudi 16 octobre		
		
DÉJEUNER Vendredi 17 octobre		
 		

Semaine du lundi 03 novembre au vendredi 07 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 03 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 novembre	DÎNER
« <u>Île de France</u> » Poireau vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Paris-Brest 20,00 €		Madeleine au fromage, crème de jambon cru Cappuccino de butternuts et noisettes, éclats de cochon grillés Carré de veau, émulsion de cresson, poêlée de champignons, pommes dauphines Sabayon champagne de kaki, kiwi et orange 30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 05 novembre	DÎNER
« <u>Corse</u> » Assiette de charcuterie Corse Sauté de veau à la pietra et aux châtaignes, tombée d'épinards Beignet à la brousse et salade d'agrumes 20,00 €		« <u>Esprit quinquette</u> » Velouté de butternut, chips de toutes les couleurs, huile de truffe Côte de veau rôtie, gratin à partager, champignons du moment Buffet de dessert : la tarte aux pommes, le flan pâtissier, glace maison 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 06 novembre	DÎNER
« <u>Pays de Savoie</u> » Saladine, diots façon crispy Veau de la ferme de l'Eponnet, crémeux de crozets et carottes glacées Biscuit de Savoie, coulis de fruits rouges, sorbet à l'hibiscus 20,00 €		« <u>Trattoria façon Gourmand' Bise</u> » L'incontournable vitello tonnato, roquette poivrée et olives italiennes La milanaise de veau, tomates fraîches, et pasta al pesto Le tiramisu minute aux saveurs inattendues 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 07 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 03 novembre au vendredi 07 novembre	
DÉJEUNER Lundi 03 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 04 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 05 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 06 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 07 novembre	
	

Semaine du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 10 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 12 novembre	DÎNER
« Une escapade italienne » Spaghetti alle vongole Saltimbocca et polenta crémeuse Tiramisu 20,00 €		« Le fast good version gourmande » Poké bowl version asiatique, saumon mariné et légumes du moment Epaule de veau confite, pain kebab croustillant, grosses frites maison, condiments épicés Le cookie gourmand, glace vanille et fondant au chocolat 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 13 novembre	DÎNER
« Île de France » Soupe à l'oignon gratinée, crémeux de brie Blanquette de veau, légumes du moment Paris-Brest 20,00 €		« Crépuscule sur la Puszta » Velouté de courge bleue et tartine paysanne fumée Poitrine de veau farcie forestière, miel et paprika, légumes d'automne Tourte au fromage blanc et pommes confites 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 14 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre	
DÉJEUNER Lundi 10 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 11 novembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 12 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 13 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 14 novembre	
	

Semaine du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 17 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 novembre	DÎNER
« <u>Bourgogne</u> » Œuf en meurette Bœuf bourguignon et ses légumes du moment Assiette dijonnaise 20,00 €		Assortiment de chouquettes Velouté de panais iodé Entrecôte double, sauce béarnaise, frites de légumes Inspiration autour de la tarte Tatin 30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 19 novembre	DÎNER
« <u>Bourgogne</u> » Croustade d'escargots Bœuf bourguignon et pommes vapeur Poire pochée et sa glace au cassis 20,00 €		Crème version Dubarry, pain braisé, beaufort gourmand Entrecôte cuite sur la braise, jus de viande et légumes du moment Pain perdu butternut, vanille, pommes braisées, crémeux 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 20 novembre	DÎNER
« <u>Bourgogne</u> » Escargots au beurre d'ail et persil Bœuf bourguignon, légumes du moment Sorbet cassis, pain d'épices de Dijon 20,00 €		« <u>Terres rouges et vents du Pacifique</u> » Meat pie des antipodes et ses petits légumes fondants Bœuf grillé à l'australienne, sauce macadamia et huile de bush Pavlova flambé, fraîcheur de kiwi du Pacifique sud 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 21 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 17 novembre au vendredi 21 novembre	
DÉJEUNER Lundi 17 novembre	
	
DÉJEUNER Mardi 18 novembre	
Velouté de céleri Pot au feu asiatique, riz et légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Choux chantilly 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 19 novembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 20 novembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 21 novembre	
	

Semaine du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 24 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 novembre	DÎNER
« <u>Aquitaine</u> » Salade périgourdine Pièce de bœuf double à la bordelaise, pommes de terre sarladaises Balade en Aquitaine 20,00 €	Crostinis à la ricotta et tomates confites Tartare de truite et écrevisses aux fruits de la passion Bœuf Wellington, fricassée de légumes de saison Coing poché et caramélisé 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 26 novembre	DÎNER
« <u>Île de France</u> » Potage Saint-Germain Entrecôte sautée Bercy et ses frites maison Opéra 20,00 €	« <u>Retour aux sources</u> » Saladine d'hiver, quiche au beaufort et lard paysan Bœuf confit cuit à basse température, polenta croustillante et légumes confits Biscuit de Savoie, chantilly au génépi et sorbet à la myrtille 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 27 novembre	DÎNER
Bar à soupe de saison et ses condiments Entrecôte grillée, pommes frites Cœur coulant de chocolat, glace vanille maison 20,00 €	« <u>Balade en péninsule ibérique</u> » Tapas ibériques : sopa de huevo, empanada de atún, tortilla y aceituna marinada Feijoada portuguesa (cassoulet portugais) Les classiques sucrés de Lisbonne et Madrid 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 28 novembre	DÎNER
		

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

Semaine du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre	
DÉJEUNER	Lundi 24 novembre
	
DÉJEUNER	Mardi 25 novembre
Œufs mimosa Bœuf bourguignon, tagliatelles Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Fruits pochés au gingembre et caramel laitier 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 26 novembre
Bar à salades fraîcheur Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches Crème caramel 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 27 novembre
Velouté de potimarron Carbonade flamande, tagliatelles Crème brûlée à la chicorée 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 28 novembre
Poireaux vinaigrette mijotés aux herbes fraîches Bœuf stroganoff, pommes de terre grenailles Crème brûlée à la fleur d'oranger 16,00 €	

Semaine du lundi 01 décembre au vendredi 05 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 01 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 02 décembre	DÎNER
« <u>Provence-Alpes-Côte d'Azur</u> » Bouillabaisse en 2 services Tropézienne 20,00 €	Makis de canard, pesto chèvre et roquette Risotto crémeux vert et crevettes flambées Pavé de poisson blanc au beurre citronné, poireaux, pommes de terre Pavlova aux fruits de saison 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 03 décembre	DÎNER
« <u>Languedoc-Roussillon</u> » Petits pâtés de Pézenas Seiches à la sêtoise Crème Catalane et zézette de Sète 20,00 €	« <u>Bienvenue au Japon</u> » Bar à sushi et maki Ramen au bouillon miso, pêche du jour grillée, tempura de gambas Moshi, gâteau au thé matcha, crème légère au riz 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 04 décembre	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Galette noire de Bretagne et ses condiments locaux Cotriade bretonne Sablé breton, fruits de saison, caramel au beurre salé 20,00 €	« <u>Accords mets et thés – Escale indienne</u> » Salade tiède de patates douces et crevettes, chutney de mangue <i>Thé noir Assam Mangalam</i> Daurade au lait de coco, riz parfumé façon Madras <i>Thé vert Darjeeling Soom First Flush</i> Quelques douceurs du Taj Mahal <i>Masala Chai traditionnel</i> 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 05 décembre	DÎNER
Quiche au reblochon, saladine Filet de fera, mousseline d'abondance, risotto de crozet et cèleri Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Compotée de poires sur biscuit sablé, crème au génépi 22,00 €	« <u>Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon</u> »  50,00 €	

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

Semaine du lundi 01 décembre au vendredi 05 décembre	
DÉJEUNER	Lundi 01 décembre
	
DÉJEUNER	Mardi 02 décembre
Potage parmentier Cabillaud en papillote sur une julienne de poireaux et pommes vapeur Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tarte au chocolat et agrumes 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 03 décembre
Frites de panisse Soupe de poisson napolitaine Entremet citron et amandes 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 04 décembre
Carpaccio de truite, vinaigrette aux agrumes Pavé de poisson, sauce vin blanc et panais en 2 textures Crème brûlée au romarin 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 05 décembre
Tartare de truite aux herbes Fish and chips Coupe glacée 16,00 €	

Semaine du lundi 08 décembre au vendredi 12 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 08 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 décembre	DÎNER
« Menu de Noël » Assiette nordique Fondant de dinde farci aux fruits secs et ses légumes de saison Bûche de Noël aux agrumes 26,00 €	« Menu de Noël » Ceviche d'huitres au yuzu Mousseline de fera, bisque d'écrevisses Volaille farcie aux marrons et clémentines, farandole de légumes rôtis Mystère de Noël en coque de chocolat 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 10 décembre	DÎNER
« Esprit de Noël » Assiette du pêcheur Cailles farcies aux foie gras, purée de patates douces Granité à la clairette de Die Bûche aux trois chocolats 26,00 €	« Menu de Noël » Saint-Jacques snackées, crémeux de topinambour Bisque de homard, ravioles maison, écume de coquillage Chapon cuit à basse température, légumes de saison, tatin de cèpes, jus gourmand La Bûche Bise 40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 11 décembre	DÎNER
« Menu de Noël » Saint-Jacques, fraîcheur d'huître et coriandre, tartelette d'iode et coquillages Magret de canard rôti aux épices, pommes et navets laqués au poivre de Séchouan Bûche « fashion victim » haute en couleur 26,00 €	« Noël Transalpin : Natale in Alta Savoia » Amuse-bouche Risotto al beaufort et nocciole del Piemonte Truite de Savoie, mousseline aux noix et vermouth di Torino Granité de génépi et bulles d'Ayze Chapon farci à la pomme et châtaigne, polenta piémontaise al tartufo et chou romanesco Selezione di formaggi transalpini Bûche de Noël à la myrtille sauvage, chiboust au miel des Alpes et biscuit de Savoie 40,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 12 décembre	DÎNER
« Menu de Noël création »  À découvrir  30,00 €		

Semaine du lundi 08 décembre au vendredi 12 décembre	
DÉJEUNER	Lundi 08 décembre
	
DÉJEUNER	Mardi 09 décembre
	« Menu de Noël » Salade de gésiers et vinaigre de framboise Spaghettis aux fruits de mer et beurre persillé Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l'CAP Crémier Fromager Bûche au chocolat, poires et coulis de fruits rouges 22,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 10 décembre
« Menu de Noël » Moules gratinées Bouillabaisse Bûche roulée aux agrumes 20,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 11 décembre
« Menu de Noël » Gravelax et ceviche de truite aux épices Cassolette de fruits de mer et riz safrané Bûche framboise et chocolat 20,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 12 décembre
« Menu de Noël » Assiette du pêcheur Tagliatelles aux fruits de mer, huile de crustacés Bûche passion  20,00 €	

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

Semaine du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 15 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 17 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 18 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 19 décembre	DÎNER
		

Semaine du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre	
DÉJEUNER Lundi 15 décembre	
	
DÉJEUNER Mardi 16 décembre	
	
DÉJEUNER Mercredi 17 décembre	
	
DÉJEUNER Jeudi 18 décembre	
	
DÉJEUNER Vendredi 19 décembre	
	

Des produits de qualité et durables dans nos assiettes



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 : 50 €

■ 2 personnes : 60 €

Petit-déjeuner complet au bar : 5 € /personne.

Petit-déjeuner au self : 2,50 € /personne.

Formule « 3 en 1 », Dîner, Nuit, Petit-déjeuner

1 personne : 80 € (boissons non comprises)

2 personnes : 120 € (boissons non comprises)

Cette formule n'est pas proposée lors des soirées spéciales et à thème

Informations et réservations au : **04 50 97 22 59**

Un peu d'histoire

L'emplacement du lycée actuel a été défini en 1955 sous forme d'un « Collège d'enseignement technique hôtelier de jeunes filles ».

En 1960, M. Louis Joxe, alors Ministre de l'Éducation Nationale inaugura l'établissement devenu lycée.

C'est en 1985 que M. Robert Pacreau, Proviseur, décida de baptiser ce lycée du nom du premier chef Haut-savoyard à avoir obtenu 3 étoiles au Michelin : François Bise.

L'établissement a formé bon nombre de générations d'hôteliers. Il a vu passer dans ses cuisines des grands chefs de renom comme Marc Veyrat pour transmettre leurs compétences et leurs savoir-faire à nos élèves.

En 1999, deux ans de travaux ont permis au lycée de se doter de moyens techniques et pédagogiques des plus professionnels pour continuer sa mission de formation auprès des générations futures...

De génération en génération, François Bise, une histoire de transmission

En 1890 François Bise quitte la métairie familiale pour l'Hôtel d'Angleterre à Annecy, puis à la cuisine de la Compagnie des bateaux il rencontre Marie Fontaine, fille du pontonnier, avec laquelle il se marie.

En 1903, le couple ouvre un restaurant, à Talloires dans un modeste chalet au bord du lac : François dit le Père Bise se charge de l'accueil, Marie s'installe en cuisine où elle concocte des plats traditionnels. Le restaurant ne va pas tarder à recevoir une clientèle huppée qui va contribuer à sa renommée.

De leur union naîtra Marius et Georges. Marius assumera la succession paternelle. En 1928 avec sa femme Marguerite, ils agrandissent le chalet qui devient « L'Auberge du Père Bise ». Marguerite excellente cuisinière, va permettre à l'auberge d'acquérir 2 étoiles au Guide Michelin en 1933.

Marius et Marguerite auront un fils, François, en 1928. Comme son père il assurera la succession après un apprentissage chez Fernand Point à Vienne et un passage chez Larue à Paris. Il revient auprès de sa mère en cuisine et permet à l'Auberge du Père Bise de décrocher une 3^{ème} étoile qu'il gardera de 1951 à 1983 !

François Bise sera le seul homme de la dynastie Bise à régner sur les fourneaux de 1953 à 1984.

Avec sa femme Charlyne, il reprend l'Auberge en 1957. En cuisine, il enrichit la carte de ses créations : tourte de canard truffé, blanquette de homard breton aux petits légumes, et en hommage à sa mère qui l'encourage à innover, les filets de perche Marguerite.

François Bise enseignera à sa fille Sophie toute la tradition culinaire familiale, ainsi que les grands classiques de la cuisine française avant de s'éteindre en 1984 à l'âge de 56 ans.

En hommage à ce grand chef notre lycée portera son nom en 1985.

L'Auberge du Père Bise a été reprise par le Chef étoilé Jean Sulpice en Mai 2017.