# LIVRET DES MENUS

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

*** 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**

www.lycee-hotelier-bonneville.fr

# RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

Gourmand Bise

**04 50 97 22 59**

## LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

### L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fourni 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.**

**HORAIRES D'ACCUEIL :** **de 12h00 à 12h15**
**de 19h00 à 19h15**

FAIT MAISON

### 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

Bise'tro

**04 50 97 22 59**

## LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

### L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fourni 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**

FAIT MAISON

### TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14 €
Entrée + Plat + Fromage et/ou Dessert : 16 € ou 18 €

## Gourmand Bise'

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

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

## Bise'tro

| Semaine du lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre |
|---|
| **DÉJEUNER**<br>**Lundi 22 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mardi 23 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mercredi 24 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Jeudi 25 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Vendredi 26 Septembre** |
| |

# Gourmand Bisé

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

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

# Bisé'tro

| Semaine du lundi 29 septembre au vendredi 03 octobre |
|---|
| **DÉJEUNER**<br>**Lundi 29 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mardi 30 septembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mercredi 01 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Jeudi 02 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Vendredi 03 octobre** |
| |

## Gourmand Bise'

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

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

## Bise'tro

| 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** |
| |

# Gourmand Bise'

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

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

# Bise'tro

| Semaine du lundi 13 octobre au vendredi 19 octobre |
|---|
| **DÉJEUNER**<br>**Lundi 13 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mardi 14 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mercredi 15 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Jeudi 16 octobre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Vendredi 17 octobre** |
| |

# Gourmand Bise'

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

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

# Bise'tro

| Semaine du lundi 03 novembre au vendredi 07 novembre |
|---|
| **DÉJEUNER**<br>**Lundi 03 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mardi 04 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mercredi 05 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Jeudi 06 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Vendredi 07 novembre** |
| |

# Gourmand Bise'

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

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

# Bise'tro

| Semaine du lundi 10 novembre au vendredi 14 novembre |
|---|
| **DÉJEUNER**<br>**Lundi 10 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mardi 11 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Mercredi 12 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Jeudi 13 novembre** |
| |
| **DÉJEUNER**<br>**Vendredi 14 novembre** |
| |

# Gourmand Bisé

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

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

# Bisé'tro

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

## Gourmand Bise'

| Semaine du lundi 24 novembre au vendredi 28 novembre | |
|---|---|
| **DÉJEUNER — Lundi 24 novembre** | **DÎNER** |
| | |
| **DÉJEUNER — Mardi 25 novembre** | **DÎNER** |
| **« Aquitaine »**<br>Salade périgourdine<br>Pièce de bœuf double à la bordelaise, pommes de terre sarladaises<br>Balade en Aquitaine<br>20,00 € | Crostinis à la ricotta et tomates confites<br>Tartare de truite et écrevisses aux fruits de la passion<br>Bœuf Wellington, fricassée de légumes de saison<br>Coing poché et caramélisé<br>30,00 € |
| **DÉJEUNER — Mercredi 26 novembre** | **DÎNER** |
| **« Île de France »**<br>Potage Saint-Germain<br>Entrecôte sautée Bercy et ses frites maison<br>Opéra<br>20,00 € | **« Retour aux sources »**<br>Saladine d'hiver, quiche au beaufort et lard paysan<br>Bœuf confit cuit à basse température, polenta croustillante et légumes confits<br>Biscuit de Savoie, chantilly au génépi et sorbet à la myrtille<br>30,00 € |
| **DÉJEUNER — Jeudi 27 novembre** | **DÎNER** |
| Bar à soupe de saison et ses condiments<br>Entrecôte grillée, pommes frites<br>Cœur coulant de chocolat, glace vanille maison<br>20,00 € | **« Balade en péninsule ibérique »**<br>Tapas ibéricas : sopa de huevo, empanada de atún, tortilla y aceituna marinada<br>Feijoada portuguesa (cassoulet portugais)<br>Les classiques sucrés de Lisbonne et Madrid<br>30,00 € |
| **DÉJEUNER — Vendredi 28 novembre** | **DÎNER** |
| | **« Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon »**<br>Téléthon<br>50,00 € |

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

## Bise'tro

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

## Gourmand Bise

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

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

## Bise'tro

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

# Gourmand Bise'

**Semaine du lundi 08 décembre au vendredi 12 décembre**

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

# Bise'tro

**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 €.

## Gourmand Bise

| 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** |
| | |

## Bise'tro

| 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**
**lundi, mardi, jeudi, vendredi de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00**
**mercredi 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 naîtront 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 3ème 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.