

LIVRET DES MENUS



*** MENUS ***

du 05 janvier 2026 au 03 avril 2026

une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS BISE

86, rue d'Asnières

BP 152

74136 BONNEVILLE CEDEX

Téléphone : 04 50 97 22 59 – Télécopie : 04 50 25 67 08

www.lycee-hotelier-bonneville.fr

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION



04 50 97 22 59



LE FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT D'APPLICATION

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à **13h30** au plus tard pour le déjeuner et à **21h30** pour le dîner, afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

Le Restaurant d'application est ouvert du **mardi midi au vendredi soir**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15
de 19h00 à 19h15



TARIFS

Déjeuner : 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 22 59



LE FONCTIONNEMENT DE LA BRASSERIE

L'ACCÈS AU PUBLIC

L'ensemble des prestations fournies répond à des objectifs pédagogiques précis, fixés par les programmes d'études des élèves et impose certaines contraintes :

Les prestations doivent impérativement s'achever à 14h00 au plus tard afin de respecter l'emploi du temps et le bien-être des élèves.

Pour ne pas pénaliser le cours, nous vous remercions de bien vouloir honorer intégralement vos réservations.

Nous vous remercions de votre compréhension et de votre engagement pour la réussite de nos élèves.

JOURS D'OUVERTURE

La Brasserie est ouverte tous les **midis du mardi au vendredi**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15



TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 14 €

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

Semaine du Lundi 05 janvier au Vendredi 09 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 05 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 07 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Jeudi 08 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 09 janvier	DÎNER
		

Semaine du Lundi 05 janvier au Vendredi 09 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 05 janvier
	
DÉJEUNER	Mardi 06 janvier
	
DÉJEUNER	Mercredi 07 janvier
	
DÉJEUNER	Jeudi 08 janvier
	
DÉJEUNER	Vendredi 09 janvier
	

Semaine du Lundi 12 janvier au Vendredi 16 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 12 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 janvier	DÎNER
		« <u>Ça va flamber !!!</u> » Gougères à la truffe Tartare de daurade, pommes vertes et grenade passion Magret de canard, clémentines et ses pommes de terre Dôme chocolat cœur fondant caramel 30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 14 janvier	DÎNER
		« <u>L'Empire du milieu</u> » Soupe miso, croûtons de tofu, gyoza aux gambas Canard laqué, riz cantonais Panna cotta au thé jasmin et boules coco 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 15 janvier	DÎNER
		« <u>Retour des fêtes, retour aux saveurs d'hiver</u> » <i>Une parenthèse délicate pour ouvrir l'année, où on ralentit juste ce qu'il faut pour mieux savourer l'instant.</i> Poireau tiède et ravigote aux herbes Magret de canard à l'orange en deux cuissons, déclinaison de légumes d'hiver Brioche caramélisée au beurre demi-sel, coings rôtis, glace à la cannelle 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 16 janvier	DÎNER
« <u>Brunch sur la route des vins d'Alsace</u> » Buffet créatif, original et gourmand à découvrir Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Boissons comprises 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 12 janvier au Vendredi 16 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 12 janvier
	
DÉJEUNER	Mardi 13 janvier
	Soupe thaï Poulet coco, riz pilaf et brocolis snackés Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Crème caramel 18,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 14 janvier
	Potage julienne Darblay Blanquette de volaille, riz pilaf Chou à la crème 16,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 15 janvier
	Œufs brouillés aux fines herbes Poulet sauté chasseur et purée façon Joël Robuchon Mousse au chocolat 16,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 16 janvier
	Huîtres gratinées Coq au vin, pommes purée Mousse au chocolat 16,00 €

Semaine du Lundi 19 janvier au Vendredi 23 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 19 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 20 janvier	DÎNER
		« <u>Aux saveurs d'Asie</u> » Yakitory de poulet laqué, gyoza du moment Canard laqué à la vietnamienne et chop choy Perles de coco au pandan 30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 21 janvier	DÎNER
		Œuf poché, lard confit et crémeux de cèpes Ballotine de volaille aux trompettes de la mort, risotto du moment Saint-Honoré 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 22 janvier	DÎNER
		« <u>Promenons-nous dans les bois</u> » <i>Une balade entre mousse et clairière, où les saveurs se font végétales, et la cuisine joue avec les parfums du sous-bois.</i> Pressé de légumes, racines et jeunes pousses, condiments acidulés Suprême de volaille, jus corsé et légumes du sous-bois Tarte fine aux poires, sarrasin et pin ou Poire rôtie, angélique et crumble de noix 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 23 janvier	DÎNER
« <u>Un détour par Bordeaux</u> » Mouclade Fricassée de volaille à la bordelaise, carottes, pommes de terre et artichaut Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Macarons Saint-Émilion et canelés, sorbet au Lillet 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 19 janvier au Vendredi 23 janvier	
DÉJEUNER Lundi 19 janvier	
	
DÉJEUNER Mardi 20 janvier	
	
DÉJEUNER Mercredi 21 janvier	
Velouté Dubarry Poulet sauté chasseur, gratin dauphinois Éclair à la vanille 16,00 €	
DÉJEUNER Jeudi 22 janvier	
Œuf cocotte Poulet tikka massala, riz madras Crème catalane 16,00 €	
DÉJEUNER Vendredi 23 janvier	
Velouté Dubarry Fricassée de volaille à l'ancienne, spätzle Crème renversée au caramel 16,00 €	

Semaine du Lundi 26 janvier au Vendredi 30 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 26 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 janvier	DÎNER
« <u>L'Alsace</u> » Tarte flambée Poitrine de veau farcie et ses légumes du moment Forêt noire 20,00 €	« <u>Far West</u> » Petite bouchée aux fruits secs Tacos de légumes rôtis et tortillas Ribs de veau façon BBQ et ses frites maison Tarte aux noix de pécan, vanille et caramel en texture 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 28 janvier	DÎNER
« <u>Pays de la Loire</u> » Moules de l'Aiguillon gratinées à la crème d'ail Veau à l'angevine, pommes vapeurs Brioche vendéenne perdue 20,00 €	« <u>Viva Italia</u> » Focaccia maison, roquette et jambon cru et ses antipastis Pièce de veau confite comme un osso bucco, cannellonis farcis Cannelloni à la pistache, glace maison 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 29 janvier	DÎNER
« <u>Alsace</u> » Flammenkueche maison et saladine Pièce de veau de la Ferme de l'Eponnet et ses légumes du moment Vacherin glacé 20,00 €	« <u>Quadrifoglio verde</u> » Une soirée sous le signe du trèfle, où le vert se décline, s'invente, surprend, et où chaque assiette devient un clin d'œil à l'emblème de la classe Menu surprise à découvrir 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 30 janvier	DÎNER
« <u>Naviguons sur le Rhône</u> <u>De Genève aux Bouches du Rhône</u> » Soufflé au fromage genevois, saladine Tête de veau sauce gribiche Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager La papaline revisitée 22,00 €		

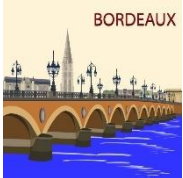
Le sommelier vous propose une sélection de vins au verre au tarif de 4,00 €.

Semaine du Lundi 26 janvier au Vendredi 30 janvier	
DÉJEUNER	Lundi 26 janvier
	
DÉJEUNER	Mardi 27 janvier
	
DÉJEUNER	Mercredi 28 janvier
Céleri rémoulade Sauté de veau au poivre, pommes duchesse Aumônière aux fruits 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 29 janvier
Œuf mollet en salade Tajine de veau, semoule et carottes glacées Ananas et rocher coco 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 30 janvier
Œuf rose mimosa Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf Crêpes façon Suzette 16,00 €	

Semaine du Lundi 02 février au Vendredi 06 février		
DÉJEUNER	Lundi 02 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 février	DÎNER
« <u>Savoie</u> » Salade des alpages Escalope de veau savoyarde et ses légumes de saison Douceur savoyarde 20,00 €	« <u>Dans le noir !</u> » Menu créatif, original et gourmand à découvrir Boissons comprises 40,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 04 février	DÎNER
« <u>Normandie</u> » Salade de mâche vinaigrette à l'échalotte et tartine de camembert rôti avec sa poire Veau à la normande et champignons Tarte aux pommes, crème anglaise 20,00 €	Tarte fine de maquereaux, fraîcheur de fenouil, jaune coulant Veau aux cèpes et ses légumes de saison Framboisier 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 05 février	DÎNER
« <u>Centre - Val de Loire</u> » Moules de Bouchot ail et persil Pièce de veau, pommes de terre de Noirmoutier fondantes Pithiviers, fruits flambés au Cointreau 20,00 €	« <u>Escale dans les Abruzzes</u> » <i>entre mer Adriatique et montagnes sauvages, une cuisine où chaque assiette parle avec l'accent du sud.</i> Insalata abruzzese (artichaut, roquette et pecorino) ou Insalata verde alla chitarra (courgette crue, basilic et citron) Médailon de veau degli abruzzi Tiramisu au citron, miel et zestes confits ou Parrozzo d'abruzzo, chocolat et orange 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 06 février	DÎNER
Tarte aux blettes, bruccio et petite salade Stufatu di cignale, polenta de châtaigne Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Petite tropézienne, glace aux marrons 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 02 février au Vendredi 06 février	
DÉJEUNER	Lundi 02 février
	
DÉJEUNER	Mardi 03 février
	
DÉJEUNER	Mercredi 04 février
Poireau vinaigrette Blanquette de veau, riz pilaf Crêpe façon Suzette 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 05 février
	
DÉJEUNER	Vendredi 06 février
Œuf cocotte, crème aux champignons Escalope de veau façon cordon bleu, mousseline de carottes au beurre noisette Crêpes roulées, pommes et cidre 16,00 €	

Semaine du Lundi 23 février au Vendredi 27 février		
DÉJEUNER	Lundi 23 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 février	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Autour de l'huître Cotriade bretonne Trilogie bretonne 20,00 €		« <u>Benvenuto in Italia!</u> » Spécialités italiennes à découvrir  30,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 25 février	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Coquillages au lard et sabayon Lotte à L'armoricaine et riz aux carottes jaunes Crêpes aux pommes et chouchen 20,00 €		« <u>Destination Bordeaux</u> »  Menu création réalisé par les élèves dans le cadre de leur chef d'œuvre 30,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 26 février	DÎNER
« <u>Bretagne</u> » Galette au sarrasin Cotriade de la mer Sablé breton, glace au lait caramel au beurre salé 20,00 €		« <u>Exotisme thaïlandais</u> » <i>des parfums qui s'élèvent doucement entre citronnelle, coco et herbes fraîches pour une escapade thaï tout en finesse.</i> Rouleaux de printemps aux herbes fraîches et sauce cacahuète grillée Curry thaï de poisson, citronnelle et lait de coco parfumé Panna cotta coco et lime, compotée de mangue 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 27 février	DÎNER
Cotriade bretonne Poisson grillé, beurre aux anchois et ses légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Les choux dans tous les états, aumônière de pomme et whisky 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 23 février au Vendredi 27 février	
DÉJEUNER Lundi 10 février	
	
DÉJEUNER Mardi 24 février	
Œufs cocotte aux épinards Filet de daurade, crème de céleris et salsa de tomates Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tarte Bourdaloue 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 25 février	
	
DÉJEUNER Jeudi 26 février	
	
DÉJEUNER Vendredi 27 février	
	

Semaine du Lundi 02 mars au Vendredi 06 mars		
DÉJEUNER	Lundi 02 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 03 mars	DÎNER
« <u>Limousin</u> » Pâté de pommes de terre Bœuf limousine braisée Déclinaison limousine 20,00 €	« <u>Laissons entrer le soleil !</u> » Petits beignets Tartare d'espadon aux saveurs des Caraïbes Filet de bœuf créole rhum et épices, manioc de patates douces et coco Le traditionnel blanc mangé revisité 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 04 mars	DÎNER
« <u>Hauts de France</u> » Flamiche au maroilles et salade de chicon Carbonade flamande et frites maison Tarte au sucre et glace rhubarbe 20,00 €	« <u>Copacabana</u> » Ceviche de bar au citron vert, fruits exotiques et petits piments Fajitas de bœuf mariné, douceur d'avocat Churros et sauce chocolat, glace à la confiture de dulce de leche 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 05 mars	DÎNER
Œuf poché meurette et ses tartines gourmandes Pièce de bœuf du jour et ses légumes de saison Tiramisu maison 20,00 €		« <u>Balade sur les côtes lémaniques helvètes</u> » <i>Entre lac et montagnes. Une cuisine fraîche et généreuse portée par les saveurs de la région.</i> Tartare de truite du Léman, agrumes et herbes du jardin ou Salade tiède de pommes de terre et tomme vaudoise Pièce de bœuf, jus corsé, croustillant de rösti, légumes en cocotte Meringue suisse, crème double et fruits de saison ou Vacherin de la cheffe Nina 30,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 06 mars	DÎNER
Salade d'hiver, rillettes et poires Bœuf en croûte de Selle sur cher, légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte Tatin 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 02 mars au Vendredi 06 mars	
DÉJEUNER	Lundi 02 mars
	
DÉJEUNER	Mardi 03 mars
Salade auvergnate Carbonade flamande accompagnée d'une purée de pommes de terre Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Tarte au citron meringuée 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 04 mars
	
DÉJEUNER	Jeudi 05 mars
	
DÉJEUNER	Vendredi 06 mars
	

Semaine du Lundi 09 mars au Vendredi 13 mars		
DÉJEUNER	Lundi 09 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 mars	DÎNER
« <u>Occitanie</u> » Déclinaison de canard Pot au feu Balade dans le Sud-Ouest 20,00 €	Amuse-bouche Quenelle de poisson du lac Léman, fruits de mer, sauce au vin blanc Tendre émincé de bœuf, sauce poivre et ses pâtes fraîches Tarte aux pommes à notre façon 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 11 mars	DÎNER
« <u>Nouvelle Aquitaine</u> » Cassolette de moules au piment d'Espelette Bœuf à la bordelaise servi en cocotte et ses légumes de saison Cannelés de Bordeaux et glace vanille 20,00 €	« <u>Buckingham Palace !</u> » Tourte anglaise et saladine du moment Bœuf Wellington, légumes de saison, purée maison Tea Time gourmand 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 12 mars	DÎNER
Salade Bise Burger Bise et ses grosses frites maison, petits condiments Brownies noix de pécan caramélisés, crème anglaise 20,00 €	« <u>Douceur printanière</u> » <i>Le printemps s'installe doucement, entre parfums fumés, asperges nouvelles et fruits rouges pour une soirée fraîche, légère et lumineuse</i> Tarte fine de poisson fumé et légumes confits ou Velouté d'asperges vertes, œuf parfait et huile aux herbes Pièce de bœuf grillée, aligot des alpes et trilogie d'asperges Fraisier léger façon verrine ou Sablé croustillant, crème citronnée et fraises marinées 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 13 mars	DÎNER
Œuf meurette Pièce du boucher sautée, sauce au vin rouge et jardinière de légumes, pommes rissolées. Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte amandine aux poires 22,00 €		

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

Semaine du Lundi 09 mars au Vendredi 13 mars	
DÉJEUNER Lundi 09 mars	
	
DÉJEUNER Mardi 10 mars	
Brouillade d'œufs en feuille et compotée d'oignons Effiloché de bœuf, pommes sautées et légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de I CAP Crémier Fromager Pomme au four, glace vanille 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 11 mars	
	
DÉJEUNER Jeudi 12 mars	
	
DÉJEUNER Vendredi 13 mars	
	

Semaine du Lundi 16 mars au Vendredi 20 mars		
DÉJEUNER	Lundi 16 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 mars	DÎNER
« <u>Auvergne</u> » Gâteau de foie de volaille Petit salé aux lentilles vertes Pompe aux pommes 20,00 €	Amuse-bouche Bisque de crabe de l'Atlantique, raviole de champignons Pièce de porc farcie et ses légumes du moment Fondant au chocolat, crème anglaise au café 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 18 mars	DÎNER
« <u>Outre-Mer</u> » Samoussa, féroce et sauce chien Cari créole de porc et riz pilaf Flan coco et gâteau ananas, coulis martiniquais 20,00 €	« <u>Sous le soleil d'Espagne</u> » Tapas typiques espagnoles (pan con tomate, calamars, patatas bravas, chorizo) Porc à la plancha, arroz negro Crème catalane, pastel de Nata, tarta Santiago 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 19 mars	DÎNER
« <u>Provence Alpes Côte d'Azur</u> » La pissaladière Mignon de porc laqué au thym, socca niçois, caviar d'aubergine Tropézienne 20,00 €	« <u>Tierra latina</u> » <i>Des notes tropicales pour commencer, un détour par les saveurs du Mexique, et une douceur latine pour conclure.</i> Salade tropicale ou Ceviche doux de poissons et agrumes Tacos mexicain revisité Délice du Venezuela ou Ananas rôti aux épices douces et crème légère citron vert 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 20 mars	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 16 mars au Vendredi 20 mars	
DÉJEUNER Lundi 16 mars	
	
DÉJEUNER Mardi 17 mars	
Poireaux vinaigrette Côte de porc charcutière, purée maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat et mignardises 18,00 €	
DÉJEUNER Mercredi 18 mars	
	
DÉJEUNER Jeudi 19 mars	
	
DÉJEUNER Vendredi 20 mars	
	

Semaine du Lundi 23 mars au Vendredi 27 mars		
DÉJEUNER	Lundi 23 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 mars	DÎNER
« <u>Midi Pyrénées</u> » Encornet farci Navarin d'agneau printanier et ses légumes de saison Randonnée dans les Pyrénées 20,00 €	Amuse-bouche Assortiment asiatique et saladine (Nems, rouleaux de printemps, acras de morue) Selle d'agneau farcie aux fruits secs et ses légumes de saison Interprétation libre de la tarte au citron meringuée 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 25 mars	DÎNER
« <u>Lorraine</u> » Flammenkueche et salade verte au cervelas Agneau de sept heures au Riesling, quatre épices et miel d'Alsace Tarte aux pommes alsacienne 20,00 €	« <u>Balade en Afrique</u> » Curry de légumes, samoussa de gambas Agneau yassa de Jasmine et Oumar Pâtisseries orientales et salade de fruits au bissap 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 26 mars	DÎNER
« <u>Occitanie</u> » Salade occitane, foie gras et gésiers Agneau du Quercy et pommes sarladaises Crème catalane, fruits flambés à l'Armagnac 20,00 €	« <u>Bistronomie à la française</u> » <i>L'esprit bistrot dans ce qu'il a de meilleur : des sauces qui mijotent, du terroir et des assiettes qui ont du caractère.</i> Œuf parfait, velouté de topinambour et émulsion de lard fumé ou Œuf en meurette comme à Beaune Agneau confit, sauce Mondeuse et la pomme purée façon Joël Robuchon Tartelette fraise et mousse verveine citronnée 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 27 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 23 mars au Vendredi 27 mars	
DÉJEUNER	Lundi 23 mars
	
DÉJEUNER	Mardi 24 mars
Salade coleslaw Burger d'agneau revisité et ses frites maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Brownie et sa crème anglaise 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 25 mars
Houmous Sauté d'agneau façon couscous Poire Belle-Hélène 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 26 mars
Œuf nuage et salade Tajine d'agneau aux patates douces Tarte au citron et yuzu meringuée 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 27 mars
Asperges sauce mousseline Souris d'agneau, flageolets Tarte au chocolat 16,00 €	

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

Semaine du Lundi 30 mars au Vendredi 03 avril		
DÉJEUNER	Lundi 30 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 31 mars	DÎNER
« Hauts de France » Flamiche au maroilles Carré d'agneau confit et ses légumes de saison La gaufre en folie 20,00 €	Amuse-bouche Flan de légumes et crème de champignons Noisette d'agneau en croûte d'herbes, poireau brûlé, fèves et purée de pommes de terre Cheesecake et fruits de saison 30,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 01 avril	DÎNER
« Petite balade en Ardèche » Assiette autour de la caillette Épaule d'agneau au miel de lavande et criques Mont-blanc aux myrtilles et crème de marron 20,00 €	« Pirates des Caraïbes » Tartare de thon à la mangue, tuiles croustillantes épicées Cari d'agneau et coriandre fraîche, lentilles corail Gizzada, coco et rhum 30,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 02 avril	DÎNER
Tartare d'asperges et gambas snackées Gigot d'agneau confit au romarin, tatin de légumes Tarte Bourdaloue à la pistache 20,00 €	« Printemps en altitude » <i>Les alpages prennent la parole et le printemps s'installe entre sommets et vallées.</i> Raviole ouverte de truite alpine, herbes des alpages et jus léger de montagne Gigot d'agneau « couleur alpine », jus au serpolet, polenta crémeuse et carottes glacées au miel des alpages Croûte dorée à la myrtille ou Parfait glacé au génépi 30,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 03 avril	DÎNER
		

Semaine du Lundi 30 mars au Vendredi 03 avril	
DÉJEUNER	Lundi 30 mars
	
DÉJEUNER	Mardi 31 mars
Carpaccio de betteraves et vinaigrette à la grenade Épaule d'agneau confite, légumes du moment et pommes sautées Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de l CAP Crémier Fromager Brioche perdue, glace vanille 18,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 01 avril
Falafel Tajine d'agneau, citron et olives Pêche Melba 16,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 02 avril
Salade de fèves à la moutarde à l'ancienne Boulettes d'agneau, sauce yaourt et semoule Tartelette au caramel et noix 16,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 03 avril
Kefta, ketchup de poivron Navarin d'agneau, pommes boulangères Tarte au citron meringuée 16,00 €	

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

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 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.