

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***
du 03 Janvier 2022
au 15 Avril 2022

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.ecole-hoteliere-bonneville.fr

RÉSERVATION AU RESTAURANT D'APPLICATION

04 50 97 02 83

restaurantlhfb@gmail.com



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 **Lundi midi au Vendredi soir.**

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






TARIFS

Déjeuner : 14 € ou 16 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation



Dîner : 22 € ou 25 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

Les Tarifs peuvent varier sur certaines prestations à thème ou « Soirée spéciale »

Semaine du Lundi 03 Janvier au Vendredi 07 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 03 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 Janvier	DÎNER
<p>Saumon mariné, blinis, condiments et accompagnements Blanquette de veau vanille coco, légumes glacés Galette des rois</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p style="text-align: center;">« L'Asie d'Est en Ouest »</p> <p>Plateau japonais Poke bowl « détox » Thé Matcha gourmand, litchis flambés</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 05 Janvier	DÎNER
<p>Petites mises en bouche des Antilles à La Réunion (achard de légumes, accra, samossa, rougaille) Jambalaya « créole » Tourment d'Amour, ananas flambé au rhum</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Plateau de Fruits de mer Entrecôte béarnaise, pommes gaufrettes, purée de brocolis Mille feuilles des rois</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 Janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Hauts de France »</p> <p>Saumon à la parisienne découpé devant vous, déclinaison de sauces émulsionnées Comme une carbonnade flamande, haricots blancs de Soisson et chips de céleri Paris-Brest</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p>Poivrons grillés et brandade de morue, pain céréale toasté, espuma de la mer Magret de canard au miel et balsamique, cube de courge et pamplemousse, risotto de crozets Pavlova mangue passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 07 Janvier	DÎNER
<p>Velouté de légumes de saison, chipas de Beaufort La pela des Aravis revisitée Galette chocolat pistache, crème d'amandes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 10 Janvier au Vendredi 14 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 10 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 Janvier	DÎNER
<p>Menu surprise à découvrir Jean-François Piège « sans gras »</p>		<p>Soirée exceptionnelle !</p> <p>« Repas dans le noir » Menu surprise à découvrir Boisson comprises</p>
16,00 €		35,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 12 Janvier	DÎNER
<p>Tarte au Munster, petite salade d'hiver Choucroute de poisson « tout en légèreté » et ses accompagnements de circonstances Glace plombière et pets de nonnes</p>		<p>Œuf parfait à crème de Comté, chips de bacon Bar grillé émulsion citronnelle, julienne de légumes Opéra</p>
16,00 €		25,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 13 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		<p>Langoustines rôties, panisse, julienne de poireaux confits, citron vert et romarin Salmis de faisan au vin de Touraine, pommes croquettes, tatin de betteraves Ananas rôti, pain brioché façon perdu, glace à la châtaigne</p>
		25,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 14 Janvier	DÎNER
<p>Crème de butternut, croutons de Beaufort Poulet au curry, risotto de lentilles corail Fondant au chocolat, glace noisette</p>		<p>Feuilleté aux escargots du jardin à l'assiette Filet mignon de chevreuil, risotto aux légumes, crème de carottes Tartare de litchis, glace citron, tuiles vanille</p>
16,00 €		25,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 18 Janvier au Vendredi 21 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 17 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 Janvier	DÎNER
<p>Œuf en deux cuissons, fricassées de champignons Épaule d'agneau confite, assortiment de légumes Duo mangue framboise et chocolat</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">« So British!! »</p> <p>Saumon d'Écosse fumé par nos soins et ses accompagnements Carré d'agneau, yorkshire pudding, épinards et pommes de terre Gravy sauce Scones, carrot cake, apple pie Glace à la Guinness</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 19 Janvier	DÎNER
<p>Salade gourmande et caillette ardéchoise Biscuit de truite sauce Nantua, riz pilaf aux petits légumes Tartelette aux pralines, glace à la verveine du Velay</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Ceviche de dorade et sa panisse Carré d'agneau en croûte d'herbes, flan de légumes, pommes fondantes Savarin aux fruits</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		<p>Cannellonis de saumon mariné gravlax Râble de lapin braisé, tagliatelles fraîches, fondue de fenouil moutarde à l'ancienne Baba yuzu</p> <p style="text-align: right;">22,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Janvier	DÎNER
<p>Terrine de poisson Saucisson à cuire, légumes mijotés, bouillon d'hiver Le Saint Genix</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Fera, crème de poireaux Gratin queues d'écrevisses, sabayon Pigeon rôti, gratin de crozets, légumes saisons Pavlova exotiques</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 24 Janvier au Vendredi 28 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 24 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 Janvier	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Garbure et émietté de canard confit Truite à la corrézienne, pommes sarladaises Gelée de melon au pineau, petit sablé et mousse chabichou</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Soirée exceptionnelle !</p> <p>« Un mets, un vin »</p> <p>Menu surprise à découvrir Boisson comprises</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 26 Janvier	DÎNER
<p>Assiette « Terre - Mer » et maraîchère Gigot d'agneau confit 7 heures, coco de Paimpol à l'huile de truffes Crêpes flambées, pommes et pruneaux</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Gyozas aux crevettes et samossas aux légumes Caille aux raisins, gratin dauphinois Cygnes en profiteroles</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 27 Janvier	DÎNER
		
<p>Cuisses de grenouilles, panais et moelle de bœuf Côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes Darphin, purée de potimarron aux cèpes Entremet pécan, mangue passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 28 Janvier	DÎNER
<p>Saucisson brioché Truite pochée aux herbes fraîches, sabayon au vin jaune, légumes mijotés Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		
<p>Tuiles dentelles, mousse marrons, oignons confits, crumble pain d'épices Velouté citrouille, topinambour et foie gras poêlé Souris d'agneau fumé au foin, pommes de terre en rose miel thym Charlotte aux fruits de la passion, ananas et physalis</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu








Semaine du Lundi 31 Janvier au Vendredi 04 Février		
DÉJEUNER	Lundi 31 Janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Février	DÎNER
<p>« Corse »</p> <p>Tarte à la brousse et aux herbes Stufatu di cignale, tagliatelles à la farine de châtaignes Fiadone citron, sorbet myrte</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>		<p>« L'Amérique du Nord »</p> <p>Saint Jacques en 2 façons The Burger and potatoes Sur la route 66...</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 02 Février	DÎNER
<p>Salade de lentilles du Berry et chèvre chaud Filet de sandre meunière, beurre Nantais, poêlée de légumes du marché et champignons sautés Tarte Tatin aux poires</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Flamenkuche Choucroute royale Kouglof et sa glace à la bière</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 03 Février	DÎNER
<p>« Franche-Comté »</p> <p>Tarte fine à la saucisse de Morteau et au morbier Poulet au vin jaune et aux morilles, crêpiaux de maïs au lard fumé Aumônière de grillotines de Fougerolles et glace au yaourt</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Soirée Carnaval de Venise »</p> <p>Galette de farine et pois chiches Pâtes à l'encre de seiche et palourdes Souris d'agneau au thym et au miel, trois purées Tiramisu à la vénitienne</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 04 Février	DÎNER
<p>Carpaccio de truite, baies roses, aneth, croustillant de Beaufort Entrecôte grillée sauce béarnaise, frites maison Café gourmand</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu







Semaine du Lundi 07 Février au Vendredi 11 Février		
DÉJEUNER	Lundi 07 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Centre Val de Loire »</p> <p>Potage de lentilles et croquettes de Saint Maure Poitrine de porc braisée et poires, pâté de pommes de terre et verdure Tarte Tatin flambée au Cointreau et macaron de Commercy</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Soirée exceptionnelle !</p> <p style="text-align: center;">« Ça va Flamber !! »</p> <p style="text-align: center;">Menu surprise à découvrir</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 09 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">Œufs brouillés Argenteuil</p> <p>Entrecôte double sauté Bercy, garniture Saint Germain Saint Honoré entre Provins et Montmorency</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Florentine de brochet</p> <p>Épaulé d'agneau confite aux épices Aumônière au chocolat</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 10 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">« Bourgogne »</p> <p>Cromesquis d'escargots et mousseline de pommes de terre à la moutarde forte de Dijon, quelques dés de jambon du Morvan Effiloché de joue et queue de bœuf au pinot noir et cassis de Bourgogne, composée de légumes d'hiver Des bugnes pour accompagner une ile flottante à l'anis de Flavigny</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;">Duo de saumon : gravlax et fumé</p> <p>Ris de veau fumé au foin laqué jus de veau, polenta crémeuse, fèves au jus</p> <p style="text-align: center;">Duo chocolat orange et pralin</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 11 Février	DÎNER
<p style="text-align: center;">Carpaccio de betteraves et gambas, huile de cacahouète</p> <p>Magret de canard grillé, gratin dauphinois, légumes de saison Café gourmand</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu






Semaine du Lundi 28 Février au Vendredi 04 Mars

DÉJEUNER	Lundi 28 Février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 01 Mars	DÎNER
<p align="center">« Guadeloupe, Martinique, Guyane »</p> <p>Tartare de thon et espadon chips de bananes Plantin Rougaille saucisses et œufs, igname, manioc et riz sauvage Salade de fruits exotiques et blanc mangé coco</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 02 Mars	DÎNER
<p>Petits farcis provençaux et pissaladière Comme une bouillabaisse, croûtons et rouille Fiadone corse et canistrelli</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 03 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 04 Mars	DÎNER
<p align="center">« Brunch »</p> <p align="center">Menu à découvrir</p> <p align="right">16,00 €</p>		








Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 07 Mars au Vendredi 26 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 07 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 Mars	DÎNER
<p>« Réunion Mayotte »</p> <p>Mtsolola soupe garni et samossa Rôti de cochon façon rougail, riz safrané et achard de légumes Gâteau de patates douces et sorbet coco</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 09 Mars	DÎNER
<p>Entre tielle et chichoumeille ! Notre interprétation du cassoulet Flaune aveyronnaise et pruneaux</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 10 Mars	DÎNER
<p>« <u>Alsace</u> »</p> <p>Flamenkuche Choucroute tradition Apfelstrudel et glace au fromage blanc</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 11 Mars	DÎNER
<p>« <u>Retour du marché</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p>16,00 €</p>		








Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 14 Mars au Vendredi 18 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 14 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 Mars	DÎNER
<p>«Occitanie»</p> <p>Petit pâté de Pézenas Cassoulet Toulousain Crème catalane à la violette et oreillettes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 16 Mars	DÎNER
<p>Mouclade charentaise, croustillants à la fleur de sel de Guérande Magret de canard rôti sauce bordelaise, petits légumes du moment Gâteau Basque et cerises noires</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 17 Mars	DÎNER
<p>« Centre Val de Loire »</p> <p>Petit pâté de Chartres Dos de bar au beurre Nantais, émulsion d'huîtres La fameuse Tarte Tatin</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 18 Mars	DÎNER
<p>« Les origines de nos élèves »</p> <p>Menu création à découvrir</p> <p>16,00 €</p>	<p>Cuisses de grenouilles au panko et anis Ravioles ricotta épinard, écume noisettes champignons Filet de bœuf Wellington, sauce vin rouge, risotto aux légumes Panacotta noix de coco, petits fours</p> <p>25,00 €</p>	

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 21 Mars au Vendredi 25 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 21 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 22 Mars	DÎNER
		<p>« Golfe du Mexique »</p> <p>Ceviche de daurade et avocat Duo de Tacos bœuf et poulet, maïs en texture Cohiba chocolaté, banane flambée</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 Mars	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 Mars	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Tarte fine à la tomate et anchois de Collioure Cassoulet toulousain Crème catalane et gougnettes</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Autour de l'asperge Dorade grillée et flambée sauce hollandaise Risotto de céleri, noisettes et champignons Tarte au yaourt kiwi et groseilles</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 Mars	DÎNER
		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 28 Mars au Vendredi 01 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 28 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mercredi 30 Mars	DÎNER
		<p>Cannelloni de jeunes poireaux, voile de Beaufort d'été Carpaccio d'omble chevalier, bigorneaux et coques au naturel, vinaigrette aux herbes de nos montagnes Volaille fermière en deux cuissons, jus corsé, légumes de saison, asperges croquantes et pommes fondantes Poire de Savoie sous toutes ses coutures version sucrée</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 31 Mars	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Piperade et œuf en double cuisson Côte de bœuf sauce bordelaise, pommes sarladaises et quelques légumes Gâteau Basque amandes et myrtilles</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Soirée asiatique »</p> <p>Rouleaux de printemps Travers de porc à la citronnelle, nouilles Soba aux fèves et crevettes flambées Mille feuilles façon Pierre Hermé</p> <p style="text-align: right;">22,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 01 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 04 Avril au Vendredi 08 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 04 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 Avril	DÎNER
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"		« Retour du marché » Menu surprise à découvrir 25,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 06 Avril	DÎNER
Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"		Tatare de tomate, carpaccio d'aubergine Carré de veau rôti, polenta crémeuse, jardinière de légumes Tartelette framboise et crème de fenouil 25,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 07 Avril	DÎNER
« Sud-Ouest » Salade landaise au foie gras maison Poulet des Landes à la basquaise, tagliatelles fraîches Assiette gourmande (cannelé, crème catalane, millas) 16,00 €		Mille feuilles de tomate et mousse de crabe Mignon de veau sauté, façon steak au poivre, tatin de carottes au pesto d'ail des ours, pommes de terre soufflées Glace au yaourt, kiwi groseille, glace pâte d'amande 25,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 08 Avril	DÎNER
		Gaspacho de betteraves, siphon fromage frais Pavé de truite confit, radis et céleri Carré d'agneau en croûte d'herbes, asperges en deux façons et gnocchi de pommes de terre Déclinaison autour de la fraise et de la rhubarbe 25,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 11 Avril au Vendredi 15 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 11 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 Avril	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 13 Avril	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p>		<p>Aspic de langoustines à l'avocat Mafé poulet, riz, patate douce et igname Tarte carambar, framboise</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 14 Avril	DÎNER
<p>« Auvergne Rhône-Alpes »</p> <p>Dos de truite à la grenobloise Une viande d'exception : Paleron de « Fin gras du Mézenc » (AOP) braisé 12h00 à la Mondeuse, espuma d'aligot et fines carottes cuites à l'eau de Vichy Mille feuilles au nougat de Montélimar, pommes flambées</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>		<p>« Soirée Cajun »</p> <p>Ravioles de crabes aux épices Jambalaya poulet et crevettes, chou fleur rôti aux épices sauce mangue Crêpes Fitzgerald, sorbet coco, coulis fruit de la passion</p> <p style="text-align: right;">25,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 15 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 02 83

restaurantlhfb@gmail.com



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 Lundi au Vendredi**.

HORAIRE D'ACCUEIL : de 12h00 à 12h15



TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 10 €

Entrée + Plat + Dessert : 12 €

Semaine du Lundi 03 Janvier au Vendredi 07 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 03 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 04 Janvier

Œuf poché meurette
Blanquette de veau et petits légumes
Tarte fine aux poires

DÉJEUNER
Mercredi 05 Janvier

« Fast Food »

Burger, pommes frites maison
Cheese cake aux fruits rouges

DÉJEUNER
Judi 06 Janvier

Endives au Beaufort
Escalope de dinde sauce Bercy, duo de chou-fleur et brocoli
Entremets façon Singapour

DÉJEUNER
Vendredi 07 Janvier

Velouté de légumes
Blanquette de dinde, riz pilaf et carotte glacée
Galette des rois

Semaine du Lundi 10 Janvier au Vendredi 14 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 10 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 11 Janvier

Œuf poché bourguignonne
Blanquette de veau au curry, riz pilaf
Tarte fine aux fruits pochés

DÉJEUNER
Mercredi 12 Janvier

«Fish and chips»

Cabillaud, frites maison
Cheese cake Lemon

DÉJEUNER
Jeudi 13 Janvier

Dartois salé, sauce béchamel
Sauté de porc au cidre et pommes riz pilaf
Gratin de fruits

DÉJEUNER
Vendredi 14 Janvier



Semaine du Lundi 17 Janvier au Vendredi 21 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 17 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 18 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 19 Janvier



DÉJEUNER
Jeudi 20 Janvier



DÉJEUNER
Vendredi 21 Janvier



Semaine du Lundi 24 Janvier au Vendredi 28 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 24 Janvier

Salade de gésiers et foie de canard
Magret de canard au miel et épices, pommes sarladaises
Tartelette amandine et cassis

DÉJEUNER
Mardi 25 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 26 Janvier



DÉJEUNER
Judi 27 Janvier



DÉJEUNER
Vendredi 28 Janvier

Tartelette de légumes
Steak tartare, frites maison et salade
Tarte citron meringuée

Semaine du Lundi 31 Janvier au Vendredi 04 Février

DÉJEUNER
Lundi 31 Janvier

Assiette de charcuterie
Diots au vin blanc,
Pela des Aravis, frites de polenta
Coupe Mont-Blanc

DÉJEUNER
Mardi 01 Février



DÉJEUNER
Mercredi 02 Février



DÉJEUNER
Jeudi 03 Février



DÉJEUNER
Vendredi 04 Février

Avocat crevettes
Estouffade de bœuf bourguignonne, tagliatelles fraîches et endive braisée
Crêpe à l'orange, sauce chocolat

Semaine du Lundi 07 Février au Vendredi 11 Février

**DÉJEUNER
Lundi 07 Février**

Quenelle de brochet, sauce aurore
Cuisse de volaille de Bresse farcie, gratin de pommes de terre
Poire Belle-Hélène

**DÉJEUNER
Mardi 08 Février**



**DÉJEUNER
Mercredi 09 Février**



**DÉJEUNER
Jeudi 10 Février**



**DÉJEUNER
Vendredi 12 Février**

Antipasti
Duo de lasagnes
Café gourmand



Semaine du Lundi 28 Février au Vendredi 04 Mars

DÉJEUNER
Lundi 28 Février

Petit gâteau de foie de volailles en meurette
Saucisson lyonnais, brioche perdue et sauce diable
Gaufres lyonnaises

DÉJEUNER
Mardi 01 Mars

Timbale d'œufs brouillés
Dos de cabillaud en écaille de chorizo, sauce aioli, farandole de petits légumes
Choux à la crème

DÉJEUNER
Mercredi 02 Mars

Œufs pochés façon bourguignonne
Poulet sauté chasseur, pommes paillason
Crêpes au sucre

DÉJEUNER
Jeudi 03 Mars

Salade à l'œuf poché
Bœuf bourguignon, polenta et champignons
Mille feuilles

DÉJEUNER
Vendredi 04 Mars

Salade alpage
Bavette à l'échalote, poêlée de légumes oubliés, pommes dauphines
Coupe snickers déstructurée

Semaine du Lundi 07 Mars au Vendredi 11 Mars

DÉJEUNER
Lundi 07 Mars

Salade auvergnate
Petit salé aux lentilles
Tarte de Vic

DÉJEUNER
Mardi 08 Mars

Gnocchis à la parisienne
Morue rôtie, sauce aïoli, farandole de petits légumes
Tarte aux poires caramélisées

DÉJEUNER
Mercredi 09 Mars

Œufs pochés Bragance
Poulet sauté basquaise, pommes château
Aumônière aux fruits

DÉJEUNER
Jeudi 10 Mars

Soupe de Maïs Corn chowder
Burger, frites maison
Milk shake

DÉJEUNER
Vendredi 11 Mars

Salade chèvre chaud
Papillote de poisson beurre blanc, risotto de céleris, carottes étuvées
Vacherin

Semaine du Lundi 14 Mars au Vendredi 18 Mars

DÉJEUNER
Lundi 14 Mars

Omelette Bio aux herbes
Poulet cocotte grand-mère Bio
Feuilleté aux pommes de Savoie

DÉJEUNER
Mardi 15 Mars

Œuf poché, saumon fumé
Magret de canard au poivre vert, spaghettis de légumes, flan de carottes
Tarte au citron meringuée

DÉJEUNER
Mercredi 16 Mars

Moules marinières
Poulet sauté façon vallée d'Auge, riz créole
Choux à la crème

DÉJEUNER
Jeudi 17 Mars

Salade César
Burger, frites maison
Cheesecake

DÉJEUNER
Vendredi 18 Mars

« Bouchon lyonnais »

Assiette de charcuteries
Quenelle de brochet sauce Nantua
Tarte aux pralines roses

Semaine du Lundi 21 Mars au Vendredi 25 Mars

DÉJEUNER
Lundi 21 Mars

Tofu caramélisé et petits oignons
Tagliatelles de légumes au pistou et concassée de tomates
Moelleux au chocolat vegan

DÉJEUNER
Mardi 22 Mars

Œufs farcis Chimay
Steak au poivre, gâteau de pommes de terre
Tarte au chocolat

DÉJEUNER
Mercredi 23 Mars

Moules poulette
Curry de volaille, riz Madras
Paris-Brest

DÉJEUNER
Jeudi 24 Mars

Velouté de champignons, façon cappuccino
Escalope de porc à la moutarde, flan de légumes
Panna cotta, coulis de fruits rouges

DÉJEUNER
Vendredi 25 Mars



Semaine du Lundi 28 Mars au Vendredi 01 Avril

DÉJEUNER
Lundi 28 Mars

Avocat aux crevettes
Bœuf bourguignon, pommes purée
Tarte Bourdaloue

DÉJEUNER
Mardi 29 Mars

Minestrone
Bœuf bourguignon
Crêpe suzette

DÉJEUNER
Mercredi 30 Mars

Tarte fine du soleil
Bavette à l'échalote, gratin de pommes de terre
Teurgoule

DÉJEUNER
Jeudi 31 Mars

Velouté Dubarry, façon cappuccino
Steak au poivre, carotte à la crème
Tarte Tatin et chantilly

DÉJEUNER
Vendredi 01 Avril



Semaine du Lundi 04 Avril au Vendredi 01 Avril

**DÉJEUNER
Lundi 04 Avril**

Salade Coleslaw
Cheese Burger et frites fraîches
Brownies

**DÉJEUNER
Mardi 05 Avril**

Potage Saint Germain
Bœuf bourguignon
Crêpe au chocolat, bananes et chantilly

**DÉJEUNER
Mercredi 06 Avril**

Tarte fine du printemps
Steak sauté Bercy, gratin de pommes de terre
Fruits à la condé

**DÉJEUNER
Jeudi 07 Avril**

Bavarois de tomates
Truite aux amandes, pommes vapeur
Choux Chantilly

**DÉJEUNER
Vendredi 08 Avril**



Semaine du Lundi 11 Avril au Vendredi 15 Avril

**DÉJEUNER
Lundi 11 Avril**

Snacking
Menu surprise à découvrir

**DÉJEUNER
Mardi 12 Avril**

Légumes à la grecque
Poulet grillé à l'américaine
Tiramisu

**DÉJEUNER
Mercredi 13 Avril**

« Pizzeria »

Assortiment de pizzas
Tiramisu

**DÉJEUNER
Jeudi 14 avril**

Poireau sauce gribiche
Poulet cocotte grand-mère
Choux Caramélisés

**DÉJEUNER
Vendredi 15 Avril**



Le service des réservations fonctionne
du Lundi dès 14h00 et du Mardi au Vendredi
de 9h00 à 18h00

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 : 38 €

■ 2 personnes : 46 €

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

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

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

1 personne : 50 € (Boissons non comprises)

2 personnes : 90 € (Boissons non comprises)

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

Informations et réservations au : **04 50 97 02 83**

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 ou 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.

Qu'est-ce que le « pass sanitaire » ?



Le « pass sanitaire » consiste en la présentation numérique (via l'application TousAntiCovid) ou papier, d'une preuve sanitaire, parmi les trois suivantes :

- ✓ **Un certificat de vaccination**
(schéma vaccinal complet : 1 ou 2 doses selon le cas).
- ✓ **Un test négatif**
(PCR ou antigénique de moins de 48h).
- ✓ **Un certificat de rétablissement**
de la Covid-19 : test positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Générer facilement
votre **certificat**
à l'aide de
l'application :

