

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE

François Bise

BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 19 septembre 2022

au 16 décembre 2022

Une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE HÔTELIERFRANÇOIS 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 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 **Lundi midi au Vendredi soir**.

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







TARIFS







Déjeuner : 16 € ou 18 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 24 € ou 28 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation







Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)

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






Semaine du Lundi 19 septembre au Vendredi 23 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 19 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 20 septembre	DÎNER
Crème de champignons, voile de courgettes Volaille aux herbes fraîches, pomme rissolées Choux à la chantilly 16,00 €		
DÉJEUNER	Mercredi 21 septembre	DÎNER
Gnocchi à la parisienne au comté et œuf poché Poulet sauté chasseur, pommes rissolées et sucrine braisée Saint Honoré déstructuré aux mirabelles 16,00 €		
DÉJEUNER	Jeudi 22 septembre	DÎNER
Crème de potimarron, œuf parfait, jus d'herbes Volaille en ballottine, jus au thym, purée de pommes de terre, légumes de saison Éclair au chocolat noir, crème brûlée vanille 16,00 €		
DÉJEUNER	Vendredi 23 septembre	DÎNER
Tomate mozzarella et basilic et roquette de notre jardin Sauté de volaille aux poivrons et tomates, riz safrané Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Mousse au chocolat 18,00 €		

Semaine du Lundi 26 septembre au Vendredi 30 septembre		
DÉJEUNER	Lundi 26 septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 septembre	DÎNER
<p>Terrine potimarron, crémeux de châtaignes, carpaccio de cèpes</p> <p>Bœuf grillé, cannelloni de légumes, sauce hollandaise</p> <p>Tarte aux figues caramélisées, crème aux noix de pécan</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 28 septembre	DÎNER
<p>Tomate burrata, basilic, jeu de texture et de goût</p> <p>Onget grillé et son choix de beurre aux herbes, camaïeu de légumes de saison</p> <p>Tartelette aux noix caramélisées et figues flambées</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Judi 29 Septembre	DÎNER
<p>Carpaccio de tomates, huile de basilic, aubergines confites et houmous de légumes</p> <p>Filet de daurade et citron, riz arlequin, beurre blanc citronné</p> <p>Tarte citron meringuée</p> <p>18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 30 septembre	DÎNER
<p>Salade nigoise</p> <p>Blanc de poulet aux citrons confits, jus de nos herbes, légumes du soleil</p> <p>Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager</p> <p>Tarte fine aux abricots et romarin</p> <p>18,00 €</p>		







Semaine du Lundi 03 octobre au Vendredi 08 octobre








DÉJEUNER	Lundi 03 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 octobre	DÎNER
<p>Bruschetta de légumes confits et champignons de saison Papillote de saumon, herbes du jardin, frites de polenta Biscuit de Savoie, coulis fruits rouges, sorbet à l'hibiscus</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 05 octobre	DÎNER
<p>Poireau mimosa Papillote de merlu et jardinière de légumes croquante Tiramisu revisité</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 06 octobre	DÎNER
<p>Quiche lorraine, mesclun de salade Pavé de cabillaud sauce vierge, légumes de saison Dacquoise pistache, crèmeux chocolat, fruits de saison</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 octobre	DÎNER
<p>Quiche au beaufort, saladine de chez nous Pavé de truite à l'unilatérale, risotto de crozets et cèleri Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Compotée de poires caramélisées, sablé et sorbet au génépi</p> <p align="right">18,00 €</p>		

Semaine du Lundi 10 octobre au Vendredi 14 octobre







DÉJEUNER	Lundi 10 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 octobre	DÎNER
<p>Feuilleté aux gambas, sauce mousseline aux herbes Ardoise viandes grillées, sauce béarnaise, frites maison Choux choko!</p> <p align="right">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 12 octobre	DÎNER
<p>Tarte océane et jardinière de pommes acidulées Mixed Grill et sauces variées, pommes pailles Choux Paris-Brest</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 13 octobre	DÎNER
<p>Œuf poché façon Bragance Entrecôte grillée, sauce béarnaise, grosses frites maison Profiteroles au chocolat</p> <p align="right">18,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 14 octobre	DÎNER
<p>Velouté de potimarron, éclat de noisettes, chips de viande des Grisons Blanquette de veau façon savoyarde, cocotte de légumes et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Gâteau de Savoie, crème anglaise à la mélisse</p> <p align="right">18,00 €</p>		
		28,00 €

Semaine du Lundi 17 octobre au Vendredi 21 octobre

DÉJEUNER	Lundi 17 octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 octobre	DÎNER
<p>Crème Dubarry revisitée Volaille rôtie, jus au serpolet, gratin Dauphinois Tarte tatin confite</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 19 octobre	DÎNER
<p>Velouté de champignons et ses cromesquis au brie Pintade à la sauge, embeurrée de choux, pommes fondantes Notre Poirier</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 20 octobre	DÎNER
<p>Potage Saint Germain et ses petits croutons Volaille fermière aux herbes du jardin, potimarron confit Déclinaison sur la pomme</p> <p align="right">16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 21 octobre	DÎNER
<p>« Brunch savoyard »</p> <p>Menu à découvrir</p> <p align="right">18,00 €</p>		 <p align="right">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 07 novembre au Vendredi 11 novembre		
DÉJEUNER	Lundi 07 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 novembre	DÎNER
		Panisse, houmous et fallafels Salade chypriote Tajine de poissons au citron confit Salade d'agrumes Thé à la menthe aux amandes 28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 09 novembre	DÎNER
		Petite trilogie gourmande de « la mer du Nord » (hareng, moules et crevettes grises) Bœuf confit à la Chimay et épices douces, quelques croustilles Création fromagère autour du Gouda « Keistaart », pommes, poires et sirop de Liège 28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 10 novembre	DÎNER
		« Pourtour Méditerranéen » Assiette libanaise à l'houmous et la grenade Paleron braisé aux épices, semoule aux raisins secs et coriandre fraîche et légumes au miel Tartelette aux agrumes sorbet orange cannelle 28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 11 novembre	DÎNER
		







Semaine du Lundi 14 novembre au Vendredi 19 Novembre

DÉJEUNER	Lundi 14 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 15 novembre	DÎNER
		<p>Assortiment de légumes grillés et petites sauces Pithiviers de poissons d'eau douce Agneau en trois façons, garniture du moment Fruits de saison flambés et glace maison</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 16 novembre	DÎNER
		<p>Ceviche de la mer, guacamole de haricots noirs et leche de tigre Côte de bœuf grillée, sauce chimichurri, mousseline de patate douce, cacahuète et citron vert Inspirations pâtisseries autour du chocolat, épices et fruits d'ailleurs !</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 17 novembre	DÎNER
		<p align="center">« Autour de la rôtisserie »</p> <p>Poireaux cuits au four façon mimosa, noisettes torrifiées et huile aux herbes Poulet rôti au thym et citron, cocotte de petits légumes d'autonome et jus corsé Pain perdu, fruits automnales rôtis, accompagnés de son caramel beurre salé</p> <p align="right">24,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 18 novembre	DÎNER
<p>Tartine crémeuse potimarron, abondance, voile des Grisons Volaille aux herbes du jardin, légumes du moment et polenta Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Beignets aux pommes flambés au Marc de Savoie</p> <p align="right">18,00 €</p>		 <p align="right">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 21 novembre au Vendredi 25 novembre

DÉJEUNER	Lundi 21 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 22 novembre	DÎNER
		<p>Bortch Assortiment de poissons fumés et séchés Bœuf Stroganoff flambé à la vodka, risotto de céréales Makowiec</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 novembre	DÎNER
		<p>« Soirée Globe trotteur » !</p> <p>Nos élèves et les jeunes « d'AFS International Pays de Savoie » en immersion dans notre région vous proposent un menu fusion en 4 services, gourmand et sans frontière : dépaysement garanti !</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 novembre	DÎNER
		<p>« L'Europe de l'Est »</p> <p>Bortch et ses petits légumes Goulasch accompagné d'un risotto d'épeautre Gundel Palacsinta flambées à la vodka et sauce chocolat</p> <p>24,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 novembre	DÎNER
		 <p>28,00 €</p>

Semaine du Lundi 28 novembre au Vendredi 02 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 28 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 29 novembre	DÎNER
<p>Assiette nordique, blinis Truite meunière, sauce vin jaune et ses petits légumes du moment Cheesecake</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>Cervelle de canut Pressé de légumes grillés au pèlardon Créativité autour du cervelas Orloff Truffade Café ou thé gourmand</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 30 novembre	DÎNER
<p>Assiette de la mer et ses condiments Merlan en croûte, quinoa et amande, sauce pamplemousse Tarte piña colada</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Plein les yeux, plein les papilles » ! Menu créatif, original et gourmand réalisé par les élèves autour de : la volaille et le foie gras le cabillaud et la Saint Jacques le chocolat et les offrandes de saison de Dame Nature</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 01 décembre	DÎNER
<p>Escabèche de maquereau et tatin de poireau Mignon de porc à la moutarde ancienne, légumes oubliés Tout sur le chocolat</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p>« Autour du fromage » Velouté de panais, topinambour, pomme et chèvre cendré Créativité autour du cordon bleu au brillât savarin, crème de carotte au gingembre et légumes du moment Le crémeux au chocolat</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 02 décembre	DÎNER
		

Semaine du Lundi 05 décembre au Vendredi 09 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 05 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 06 décembre	DÎNER
<p>Crème de topinambour, couteaux snackées Limande rôtie en croûte de noisette, petits légumes de saison en cocotte Choux caramel</p> <p>16,00 €</p>	<p>« Esprit de Noël » Menu à découvrir</p>   <p>40,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 07 décembre	DÎNER
<p>Minestrone de légumes oubliés Filet de plie meunière et son riz arlequin Tatin de Granny smith en spirale</p> <p>16,00 €</p>	<p>« Entre fjords et toundra » Saumon de Norvège en gravlax et fumé par nos soins, pain, pickles « maison » et beurre original Kalops de bœuf, pommes de terre hasselback et airelles Chariot de desserts nordiques Semla, Tosca, et Tarta Blabar</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 08 décembre	DÎNER
<p>Cromesquis d'abondance, salade d'hiver Ballottine de limande, crème au yuzu, légumes fumés Fruits de la passion, ananas rôti</p> <p>16,00 €</p>	<p>« Autour de l'Inde » Dahl de lentilles végétarien aux herbes fraîches Curry de poisson, légumes à la coriandre et riz basmati Ananas rôti aux épices</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 09 décembre	DÎNER
	 <p>28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 12 décembre au Vendredi 16 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 12 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 décembre	DÎNER
<p>Saint Jacques snackées, betteraves Turbot rôti au vin jaune, petits légumes de saison en cocotte Bûche version exotique</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>Paupiette de poisson cœur de fèves risotto au black curry Cuisse de volaille farcie en deux cuissons jus comme un mendiant légume du moment. Assortiment de fromages Bûche de Noël</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 14 décembre	DÎNER
<p>Saint Jacques comtisée au chorizo et sa piperade Turbot en sabayon de champagne et mousseline de butternut et cocotte de légumes racines Bûche de Noël façon Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>« Menu de Noël tradi ... ginal »!</p> <p>Mise en bouche de foie gras et champagne Coquillages et crustacés bien accompagnés Chapon, marrons et petits champignons Création fromagère autour du Mont d'Or Bûche au chocolat, fraîcheur de clémentine</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 15 décembre	DÎNER
<p>Mignonnettes de saumon en 3 façons, accompagnements de circonstance Revisite de la fameuse dinde aux marrons, petits légumes d'hiver Gourmandises de Noël</p> <p style="text-align: right;">24,00 €</p>		<p>« Menu de Noël »</p> <p>Mille feuille de céleri aux châtaignes et sauce à la truffe Rôti de magret de canard aux fruits secs, courge butternut cuit au miel, purée de panais et sauce à l'orange Plateau de fromages Gourmandises exotiques chocolat coco</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 16 décembre	DÎNER
		 <p style="text-align: right;">40,00 €</p>

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 : 12 €

Entrée + Plat + Dessert : 14 €

Semaine du Lundi 19 septembre au Vendredi 23 septembre

DÉJEUNER
Lundi 19 septembre



DÉJEUNER
Mardi 20 septembre



DÉJEUNER
Mercredi 21 septembre



DÉJEUNER
Jeudi 22 septembre



DÉJEUNER
Vendredi 23 Septembre



Semaine du Lundi 26 septembre au Vendredi 30 septembre

DÉJEUNER
Lundi 26 septembre



DÉJEUNER
Mardi 27 septembre



DÉJEUNER
Mercredi 28 septembre



DÉJEUNER
Jeudi 29 septembre



DÉJEUNER
Vendredi 30 septembre



Semaine du Lundi 03 octobre au Vendredi 07 octobre

DÉJEUNER
Lundi 03 octobre



DÉJEUNER
Mardi 04 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 05 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 06 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 07 octobre



Semaine du Lundi 10 octobre au Vendredi 14 octobre

DÉJEUNER
Lundi 10 octobre



DÉJEUNER
Mardi 11 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 12 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 13 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 14 octobre



Semaine du Lundi 17 octobre au Vendredi 21 octobre

DÉJEUNER
Lundi 17 octobre



DÉJEUNER
Mardi 18 octobre



DÉJEUNER
Mercredi 19 octobre



DÉJEUNER
Jeudi 20 octobre



DÉJEUNER
Vendredi 21 octobre



Semaine du Lundi 07 novembre au Vendredi 11 novembre

DÉJEUNER
Lundi 07 novembre



DÉJEUNER
Mardi 08 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 09 novembre

Assortiment de charcuterie lyonnaise
Quenelle sauce aurore
Tarte aux pralines

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 10 novembre

Salade alpage
Croziflette
Gâteau roulé et crème anglaise

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 11 novembre



Semaine du Lundi 14 novembre au Vendredi 18 novembre

DÉJEUNER
Lundi 14 novembre



DÉJEUNER
Mardi 15 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 16 novembre

Salade, fondue de reblochon au miel
Diots au vin blanc de Savoie, pommes boulangères
Matafan aux pommes

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 17 novembre

Assiette de charcuterie lyonnaise
Quenelle de volaille sauce forestière
Tarte aux pralines

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 18 novembre

Terrine de campagne et ses condiments
Andouillette à la moutarde
Cervelle de canut

14 €

Semaine du Lundi 21 novembre au Vendredi 25 novembre

DÉJEUNER
Lundi 21 novembre



DÉJEUNER
Mardi 22 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 23 novembre

Croustillant au beaufort, jambon cru de Savoie, vinaigrette aux raisins
Filet de truite à la Mondeuse rouge, gratin de crozets
Biscuit de Savoie, coulis de fruits rouges

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 24 novembre

Gâteau de foie de volaille
Gratin de ravioles
Cervelle de canut

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 25 novembre

Assiette de charcuterie lyonnaise
Quenelle de volaille sauce au poivre
Tarte aux pralines

14 €

Semaine du Lundi 28 novembre au Vendredi 02 décembre

DÉJEUNER
Lundi 28 novembre



DÉJEUNER
Mardi 29 novembre



DÉJEUNER
Mercredi 30 novembre

Potage minestrone
Poularde pochée sauce suprême, pâtes fraîches
Pot de crème « maison »

DÉJEUNER
Jeudi 01 décembre

Potage julienne Darblay
Blanquette de dinde à l'ancienne et riz créole
Mousse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 02 décembre

Potage parmentier
Blanquette de poisson et riz créole
Pot de crème à la vanille

14 €

Semaine du Lundi 05 décembre au Vendredi 09 décembre

DÉJEUNER
Lundi 05 décembre



DÉJEUNER
Mardi 06 décembre



DÉJEUNER
Mercredi 07 décembre

Potage parisien
Blanquette de veau, riz créole aux carottes
Mousse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 08 décembre

Potage cultivateur
Blanquette de la mer et riz créole
Pot de crème à la vanille

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 09 décembre

Potage julienne Darblay
Blanquette de dinde à l'ancienne et riz créole
Marquise au chocolat et crème anglaise

14 €

Semaine du Lundi 12 décembre au Vendredi 16 décembre

DÉJEUNER
Lundi 12 décembre



DÉJEUNER
Mardi 13 décembre



DÉJEUNER
Mercredi 14 décembre

« Menu de Noël »

Salade gourmande
Filet de sandre sauce champagne Ayze, risotto de céleri huile de truffe
Bûche pâtissière



20 €

DÉJEUNER
Jeudi 15 décembre

« Menu de Noël »

Foie gras, chutney et pain d'épices
Ballotine de volaille farcie et ses garnitures de saison
Bûche pâtissière



20 €

DÉJEUNER
Vendredi 16 décembre

« Menu de Noël »

Salade périgourdine
Le canard en fête
Bûche pâtissière



20 €

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 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.