

# 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](http://www.ecole-hoteliere-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**.

**HORAIRES 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>Salade de tomates 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	Jeudi 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 07 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>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 05 octobre	DÎNER
<p>Poireau mimosa  Papillote de merlu et jardinière de légumes croquante  Tiramisu revisité</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 06 octobre	DÎNER
<p>Flamenkuche  Baeckeoffe d'Alsace  Tarte aux quetsches chantilly</p> <p>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>18,00 €</p>		

**Semaine du Lundi 10 octobre au Vendredi 14 octobre**






<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 10 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 11 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Feuilleté aux gambas, sauce mousseline aux herbes Ardoise viandes grillées, sauce béarnaise, frites maison Choux choko!</p> <p align="right">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 12 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<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>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Jeudi 13 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Œuf poché façon Bragance Entrecôte grillée, sauce béarnaise, grosses frites maison Profiteroles au chocolat</p> <p align="right">18,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 14 octobre</b>	<b>DÎNER</b>
<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>		<p>Focaccia à l'italienne salade de fenouil Noix de veau basse température, potimarron rôti au romarin, risotto de girolles, jus corsé Sorbet figues, tuiles de noix, crémeux caramel et noix de pécan</p> <p align="right">28,00 €</p>







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>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>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 20 octobre	DÎNER
<p>Potage Saint Germain et ses petits croustons Volaille fermière aux herbes du jardin, potimarron confit Déclinaison sur la pomme</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 21 octobre	DÎNER
<p>« <b>Brunch savoyard</b> »</p> <p>Menu à découvrir</p> <p>18,00 €</p>		<p>« <b>Promenons-nous dans les bois</b> »</p> <p>Raviole transparente cèpes, capuccino au vin jaune Filet de chevreuil, pommes anna, purée de potiron, châtaignes sauce vin rouge Chocolat/Cèpe/Menthe</p> <p>28,00 €</p>

**Semaine du Lundi 07 novembre au Vendredi 11 novembre**

DÉJEUNER	Lundi 07 novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 08 novembre	DÎNER
		<p align="center">Panisse, houmous et fallafels Salade chypriote Tajine de poissons au citron confit Salade d'agrumes Thé à la menthe aux amandes</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 09 novembre	DÎNER
		<p align="center">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</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 10 novembre	DÎNER
		<p align="center"><b>« <u>Pourtour Méditerranéen</u> »</b></p> <p align="center">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</p> <p align="right">28,00 €</p>
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 style="text-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 style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 17 novembre	DÎNER
		<p><b>« Menu Sénégalais au bénéfice de l'Association Village pilote »</b>  (Boissons comprises)</p> <p>Potage sénégalais (céleris, pommes, gingembre, lait de coco, curcuma)  Mafé de poulet à la cacahuète accompagné de riz  Brioche perdue, banane flambée et glace vanille</p> <p style="text-align: right;">40,00 €</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 style="text-align: right;">18,00 €</p>		<p><b>« Terre et Mer »</b></p> <p>Huître en coquille  Tartelette aux poireaux et bar fumé  Ballottine de coquelet, laitue de mer, petits légumes de saison, vierge de crustacés  Panacotta kiwis, pommes émulsion iodée</p> <p style="text-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 style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 23 novembre	DÎNER
		<p><b>« Soirée Globe trotteur »!</b></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 style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 24 novembre	DÎNER
		<p><b>« L'Europe de l'Est »</b></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 style="text-align: right;">24,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 25 novembre	DÎNER
		<p>Tortellini champignons, bouillon de sapin et noisettes Bar et nori, poireaux brûlés, baie de goji Souvenirs d'enfance poire et vanille</p> <p style="text-align: right;">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><b>« Plein les yeux, plein les papilles » !</b></p> <p>Menu créatif, original et gourmand réalisé par les élèves autour de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>la volaille et le foie gras</li> <li>le cabillaud et la Saint Jacques</li> <li>le chocolat</li> <li>et les offrandes de saison de Dame Nature</li> </ul> <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><b>« Autour du fromage »</b></p> <p>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
		<p><b>« Soirée caritative au bénéfice de l'AFM - Téléthon »</b></p> <p>Menu à découvrir</p> <p style="text-align: center;"><b>Téléthon</b></p> <p style="text-align: right;">40,00 €</p>

**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 align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Esprit de Noël »</b></p> <p>Menu à découvrir</p>   <p align="right">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 align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Entre fjords et toundra »</b></p> <p>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 align="right">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 align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Autour de l'Inde »</b></p> <p>Dahl de lentilles végétarien aux herbes fraîches                      Curry de poisson, légumes à la coriandre et riz basmati                      Ananas rôti aux épices</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 09 décembre	DÎNER
		 <p align="right">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 12 décembre au Vendredi 16 décembre		
DÉJEUNER	Lundi 12 décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 13 décembre	DÎNER
Saint Jacques snackées, betteraves Turbot rôti au vin jaune, petits légumes de saison en cocotte Bûche version exotique  24,00 €	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  28,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 14 décembre	DÎNER
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  24,00 €	<b>« Menu de Noël tradi ... ginal »!</b>  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  40,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 15 décembre	DÎNER
Mignonnettes de saumon en 3 façons, accompagnements de circonstance Revisite de la fameuse dinde aux marrons, petits légumes d'hiver Gourmandises de Noël  24,00 €	<b>« Menu de Noël »</b>  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  40,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 16 décembre	DÎNER
		40,00 €

# 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 : 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 au Vendredi de 09h00 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 22 59**

## Un peu d'histoire

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Marius et Marguerite auront un fils, François, en 1928. Comme son père il assurera la succession après un apprentissage chez Fernand Point à Vienne et un passage chez Larue à Paris. Il revient auprès de sa mère en cuisine et permet à l'Auberge du Père Bise de décrocher une 3<sup>ème</sup> 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.