

# LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE

*François Bise*

BONNEVILLE

**\*\*\* MENUS \*\*\***

du 02 janvier 2023

au 07 avril 2023

*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.**

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

### TARIFS

Déjeuner : 16 € ou 18 € (Entrée – Plat – Fromage et/ou 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 02 janvier au Vendredi 06 janvier

DÉJEUNER

Lundi 02 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Mardi 03 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Mercredi 04 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Jeudi 05 janvier

DÎNER



DÉJEUNER

Vendredi 06 janvier

DÎNER













Semaine du Lundi 09 janvier au Vendredi 13 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 09 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 10 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Bourgogne Franche-Comté</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Pochouse de poissons Le bœuf bourguignon Poire pochée au vin rouge, frites de Bourgogne</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Menu détox pour se remettre des fêtes mais avec la galette</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">À découvrir</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 11 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Hauts de France</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Ficelle picarde au maroille, sauce cressonnaïère Carbonade flamande et chicon braisé au Grand Marnier Tarte au sucre, granité au cidre de brie et gaufre vergeoise</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Soirée gourmande et décalée !</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Un « Trompe l'œil » époustoufflant Bouchées « terre et mer » à deviner à l'aveugle Révolution pâtisseries !</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 12 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Bourgogne Franche-Comté</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Soupe de lentilles et saucisse de Morteau Parmentier de joue de bœuf au vin rouge Pain d'épice perdu, coulis de cassis et glace à la vanille</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>		<p style="text-align: center;"><b>« <u>Menu détox mais pas trop</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Jus détox (pomme, kiwi, épinard, céleri, concombre) Velouté de céleri cerfeuil, graine de courge et tartine aux légumes d'hiver Bar poché à la citronnelle et au gingembre, crème de petits pois, quinoa grillé accompagné d'une vinaigrette à la grenade Galette des rois</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 13 janvier	DÎNER
<p style="text-align: center;"><b>« <u>Voyage au pays de Philippe le Hardi</u> »</b></p> <p style="text-align: center;">Œuf en meurette Bœuf grillé beurre marchand de vin, pommes frites maison et légumes du moment Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Galette des rois et salade de fruits, sorbet cassis et crémant de Bourgogne</p> <p style="text-align: right;">18,00 €</p>		

Semaine du Lundi 16 janvier au Vendredi 20 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 16 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 17 janvier	DÎNER
<b>« <u>Auvergne Rhône-Alpes</u> »</b>  Saucisson brioché, sauce au Porto Volaille de Bresse, légumes en pot au feu, la vraie purée de pommes de terre Galette au sucre, crème de marrons et friandises  16,00 €		<b>« <u>Irlande</u> »</b>  Amuse-bouche surprise Une entrée toute aux abats d'agneau Rognons et ris de veau accompagnés de ses légumes du moment Comme un after eight  28,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 18 janvier	DÎNER
Aumônière croustillante de champignons, cabillaud, chorizo, espuma artichaut Poulet grillé à l'américaine et sa tartine de foie, flan de légumes et pommes paille Ananas rôti au miel, sablé et crème glace rhum-raisin  16,00 €		<b>« <u>Aloha ! Océanie et îles du Pacifique</u> »</b>  Kokoda de thon et fish suruwa cru et frit Agneau rôti sauce gravy, patates douces kumara et petits légumes Fraîcheur d'ananas et frivolités à la banane  28,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 19 janvier	DÎNER
<b>« <u>Auvergne Rhône-Alpes</u> »</b>  Cerveau de canut et caillette Poulet au vinaigre, gratin dauphinois Tarte aux pralines en deux façons  16,00 €		<b>« <u>Autour de l'Irlande</u> »</b>  Saumon à l'Irlandaise Selle d'agneau flambée au whisky, jus au romarin, écrasé de pommes de terre aux champignons et ses légumes de saison Cigare Irlandais et sa glace Baileys  28,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 20 janvier	DÎNER
<b>« <u>Voyage dans l'Europe viticole</u> »</b>  Assiette de charcuteries et tapas comme en Espagne Osso bucco milanais, tagliatelles maison Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Apfle strudel comme à Vienne, crème anglaise  18,00 €		








Semaine du Lundi 23 janvier au Vendredi 27 janvier		
DÉJEUNER	Lundi 23 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 janvier	DÎNER
		
<b>« Île de France »</b> Potage Saint Germain, chips de lard, œuf parfait Lapin à la moutarde à la cocotte Macaron pistache et chocolat 16,00 €	<b>« La Louisiane »</b> Amuse-bouche autour de la crevette Bouba Gump Terrine de lapin aux épices cajun Gombo et légumes associés Fruits flambés et crèmes glacées 28,00 €	
DÉJEUNER	Mercredi 25 janvier	DÎNER
<b>« Grand-Est »</b> Tarte au quemeu Baeckeoffe traditionnel aux 3 viandes et pommes de terre Autour des biscuits de l'Est, gelée de Gewurztraminer et sorbet mirabelles 16,00 €	<b>« Inspirations du Maghreb »</b> Chakchouka, aubergines fumées et pain matlouh Tajine « terre et mer », ses légumes, chutney abricot coriandre Briouates amandes et miel, glace cherbet aux agrumes 28,00 €	
DÉJEUNER	Jeudi 26 janvier	DÎNER
<b>« Île de France »</b> Potage Dubarry, noisettes torréfiées, chips de lard Lapin sauté chasseur, pomme purée et petits pois à la française Mille-feuille sauce anglaise 16,00 €	<b>« Autour de la Louisiane »</b> Jambalaya (crevettes aux herbes et épicées accompagnée de riz et de céleri, poivron dans un bouillon épicé) Râble de lapin farci aux abricots confits, romarin, risotto de céleris et épis de maïs grillés Tarte noix de pécan comme en Louisiane, sorbet ananas 28,00 €	
DÉJEUNER	Vendredi 27 janvier	DÎNER
<b>« J'irai revoir ma Normandie »</b> Croquettes de pommes et camembert sur saladine Merlu gratiné à la normande et petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Moelleux aux pommes sauce caramel au beurre d'Isigny 18,00 €	<b>« Soleil exotisme »</b> Gyoza de langoustines, bouillon de soja et herbes fraîches Filet de rouget beurre d'anchois, purée de patate douce, banane plantain sautée Sablé breton, crème diplomate coco rhum, fruits exotiques sous toutes ses formes 28,00 €	






**Semaine du Lundi 30 janvier au Vendredi 03 février**

DÉJEUNER	Lundi 30 janvier	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 31 janvier	DÎNER
<p><b>« Hauts de France »</b></p> <p>Waterzoi de poissons Carbonade flamande Tarte au sucre</p> <p align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Autour du café »</b></p> <p>Légumes verts, noisettes au café serré Saint Jacques et crème de café Brochette de veau mariné au café, risotto de champignons et cognac Le café sous toutes ses formes</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 01 février	DÎNER
<p><b>« Normandie - Bretagne »</b></p> <p>Saladine au Pont l'évêque et oignons de Roscoff en coque de sarazin Lotte lardée et fricassé de Paimpol aux moules et andouille de Guémené Vacherin glacé aux pommes et caramel beurre salé flambé au calvados</p> <p align="right">16,00 €</p>		<p><b>« Soirée devoir de mémoire : une région, une histoire »</b></p> <p>Menu à découvrir</p> <p>Le temps d'un voyage animé, culinaire et initiatique autour de Jean Moulin et la cuisine des familles des années 30.</p> <p align="right">40,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 02 février	DÎNER
		<p><b>« Autour du café »</b></p> <p>Langoustines snackées au jus de café, légumes verts et agrumes en marinade Porc au café, crèmeux de poireau, échalotes confites et croustillant de pommes de terre Opéra chocolat arabica</p> <p align="right">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 03 février	DÎNER
<p><b>« The place to beer »</b></p> <p>Ficelle picarde Carbonnade flamande, spätzles Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Tarte au sucre, saveurs spéculoos</p> <p align="right">18,00 €</p>		







Semaine du Lundi 20 février au Vendredi 24 février		
DÉJEUNER	Lundi 20 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 février	DÎNER
<p><b>« Normandie Bretagne »</b></p> <p>Betteraves et Saint Jacques snackées Cotriade de la mer Bar à crêpes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 22 février	DÎNER
<p><b>« Bourgogne Franche-Comté »</b></p> <p>Œuf meurette et gougères au morbier Caille vigneronne au vin jaune, choux de Bruxelles, chips de salsifis et carottes à la nivernaise Poire belle dijonnaise et ses bugnes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 23 février	DÎNER
<p><b>« Normandie Bretagne »</b></p> <p>Huitres tièdes au sabayon de pommeau de Normandie, andouille de Guémené Pêche du jour au cidre, riz pilaf aux algues Crêpe soufflée aux agrumes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 24 février	DÎNER
<p><b>« Les Copains d'abord »</b></p> <p>Tielle sétoise Bourride de lotte et petits légumes Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Crème catalane et petit gâteau de Limoux</p> <p>18,00 €</p>		













Semaine du Lundi 27 février au Vendredi 3 mars		
DÉJEUNER	Lundi 27 février	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 février	DÎNER
<p>Salade du moment et de saison Burger viande confite, frites maison Cheesecake aux kiwis</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 01 mars	DÎNER
<p><b>« Autour de la Loire »</b></p> <p>Salade de mâche, œuf poché et petit feuilleté au valençay Sandre à l'unilatéral, beurre nantais, fricassé de bonnotte, moquette Soufflé Grand Marnier</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 02 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 03 mars	DÎNER
<p><b>« À la table des châteaux de la Loire »</b></p> <p>Chaudrée de palourdes et cochon Poulet rôti fermier, moquettes de Vendée et pommes de terre de Noirmoutier Une sélection de fromages affinés proposés par les élèves de T CAP Crémier Fromager Brioche vendéenne, glace au caramel et sel de mer de Guérande</p> <p>18,00 €</p>		

Semaine du Lundi 06 mars au Vendredi 10 mars		
DÉJEUNER	Lundi 06 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 mars	DÎNER
<p>Alose marinée            Poitrine de veau confites et fruits secs, polenta crémeuse,            légumes du moment            Sablé maison, glace aux pommes</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 08 mars	DÎNER
<p><b>« Auvergne Rhône-Alpes »</b></p> <p>Lentille verte du Puy façon café gourmand            Truite, pamplemousse et citron vert comme une grenobloise,            brocolis au crumble de noix            Flogniarde aux poires et verveine et glace au nougat de Montélimar</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 09 mars	DÎNER
<p><b>« Pays de Loire - Centre Val de Loire »</b></p> <p>Feuilleté de Selles-sur-Cher et sa salade de lentilles verte du Berry            Filet de sandre au beurre blanc, fèves au lard de Vendée            Tarte tatin et crème fraîche</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 10 mars	DÎNER
<p><b>« Brunch Méditerranéen »</b></p> <p>Saveurs de Provence et Corse            Sapone del Sole</p> <p>Menu à découvrir</p> <p>18,00 €</p>	<p><b>« Semaine de la gourmandise : Au pays du soleil levant »</b></p> <p>Bar à sushi et maki japonais            Volaille fermière confite au soja, tempura d'asperges,            ravioles façon ramen            Moshi aux fraises, ananas aux herbes asiatiques, gelée de saké</p> <p>28,00 €</p>	

Semaine du Lundi 13 mars au Vendredi 17 mars		
DÉJEUNER	Lundi 13 mars	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 14 mars	DÎNER
<p>Œuf farcis Chimay Ballotine de volaille et jus de viande, légumes de saison Tarte bourdaloue</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Italie</u> »</b></p> <p>Guanciaie, pancetta, focaccia tomates séchés basilic Trattoria et carpaccio Côtelette de veau à la milanaise et son aranchini à la truffe Assortiment de desserts : bomboloni, tiramisu, baci di dama</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 mars	DÎNER
<p>Terrine de poissons aux petits légumes Cuisse de canard braisée à l'orange, carottes fane glacées et rösti de navets Baba façon Mojito</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Inspirations d'Asie</u> »</b></p> <p>Tartare de bœuf « Yukhoe », poire nashi, kimshi et friture de riz Gyoza crevettes et légumes, bouillon miso Gulab jamun, glace yaourt safran et cardamome</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 mars	DÎNER
<p><b>« <u>Haut de France</u> »</b></p> <p>Flamiche au maroilles Coq à la bière, frites fraîches Tarte au Libouli</p> <p style="text-align: right;">16,00 €</p>	<p><b>« <u>Autour du l'Italie</u> »</b></p> <p>Focaccia et pesto de roquette Carpaccio de betterave, mozzarella et vinaigrette aux agrumes Tagliatelles aux fruits de mer, tombée d'épinard, fenouil et tomates confites au basilic Tiramisu café, spéculoos Dulcey</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 mars	DÎNER

Semaine du Lundi 20 mars au Vendredi 24 mars		
DÉJEUNER	Lundi 20 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 21 mars	DÎNER
		<p><b>« Japon »</b></p> <p>Soupe Miso  À la découverte des ramens  Akitori varié  Thé matcha et gourmandises</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 22 mars	DÎNER
		<p><b>« Îles britanniques »</b></p> <p>Saumon d'Écosse en trois façons  et ses accompagnements so british !  Agneau confit à la Guinness en sheperd pie  Création fromagère autour du Stilton  Banoffee original, frais, léger et flambé au whisky</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 mars	DÎNER
		<p><b>« Autour du Japon »</b></p> <p>Yakitori de bœuf au sésame  Soupe Miso  Ramen aux crevettes et légumes du moment  Palais des thés</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 mars	DÎNER
		<p><b>« Saint Patrick »</b></p> <p>Menu proposé par les étudiants de BTS MHR</p> <p>Autour du saumon d'Écosse : création des élèves  Irish stew revisité  Irish coffee</p> <p style="text-align: right;">28,00 €</p>

Semaine du Lundi 27 mars au Vendredi 31 mars		
DÉJEUNER	Lundi 27 mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 mars	DÎNER
<p>Lasagnes de coquillages et herbes fraîches            Dos de cabillaud confit, purée de pommes de terre, carotte rôtie            Ravioles de fruits frais</p> <p>16,00 €</p>	<p><b>Soirée exceptionnelle!</b></p> <p><b>« Menu en trompe l'œil »</b>            À découvrir</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 29 mars	DÎNER
<p>Légumes à la grecque, coquillages et condiment oseille            Duo d'épaule d'agneau en texture et purée Robuchon            Saint Honoré, pomelo</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 30 mars	DÎNER
<p>Carpaccio de saumon au gingembre et huile d'olive            Bavette à l'échalote, pommes château            Tarte crumble pomme rhubarbe, compote au caramel</p> <p>16,00 €</p>	<p><b>« Autour de l'Espagne »</b></p> <p>Déclinaison autour du gaspacho            Échine de cochon confite, fleur de pommes de terre et ses petits légumes de saison            Merveilleux au spéculoos et sauce chocolat cannelle</p> <p>28,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 31 mars	DÎNER
		

Semaine du Lundi 03 avril au Vendredi 07 avril		
DÉJEUNER	Lundi 03 avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 avril	DÎNER
<p><b>« Retour du marché »</b> Menu à découvrir</p> 	16,00 €	<p><b>« L'Espagne fascinante »</b></p> <p>Tortillas, gaspacho et beignets de calamars Poulpe rôti, feta framboise houmous sriracha Cochon pata negra accompagné de patatas bravas Borrachillos et surprise chocolatée</p> <p>28,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 05 avril	DÎNER
<p><b>« Provence Alpes Côte d'Azur - Corse »</b></p> <p>Pissaladière et salade niçoise Bar grillé et flambé au pastis, fenouil, raviole d'encornets ouverte et aïoli Fiadone, kiwi, tuile châtaignes et glace au calisson</p> <p>16,00 €</p>	<p><b>« Viva Italia ! »</b> Journée mondiale de l'autisme</p> <p>Menu gourmand réalisé et animé par les résidents de la MAS de Notre Dame de Philermes et nos élèves</p> <p>Antipasti Pasta fatta in casa Dolci delizie</p> <p>24,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 avril	DÎNER
<p>Saucisson en brioche, sauce au Porto Caneton à l'orange, pommes grenailles au thym Verrine de mousse aux 3 chocolats, choufous cacahuète</p> <p>16,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 avril	DÎNER
		

## 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 02 janvier au Vendredi 06 janvier**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 02 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 03 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 04 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Jeudi 05 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 06 janvier**





**Semaine du Lundi 09 janvier au Vendredi 13 janvier**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 09 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 10 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 11 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Jeudi 12 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 13 janvier**



**Semaine du Lundi 16 janvier au Vendredi 20 janvier**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 16 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 17 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 18 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Jeudi 19 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 20 janvier**



**Semaine du Lundi 23 janvier au Vendredi 27 janvier**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 23 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 24 janvier**

Gnocchi à la romaine  
Osso bucco milanaise  
Tarte citron meringuée en verrine

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 25 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Jeudi 26 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 27 janvier**



**Semaine du Lundi 30 janvier au Vendredi 03 février**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 30 janvier**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 31 janvier**

Velouté Dubarry  
Magret de canard à l'orange, butternut rôti au miel  
Crème caramel renversée

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 01 février**



**DÉJEUNER**  
**Jeudi 02 février**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 03 février**



**Semaine du Lundi 20 février au Vendredi 24 février**

**DÉJEUNER  
Lundi 20 février**



**DÉJEUNER  
Mardi 21 février**

Salade César  
Burger au buffet, potatoes  
Cheesecake

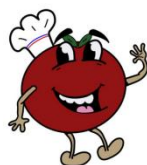
14,00 €

**DÉJEUNER  
Mercredi 22 février**

Antipasti d'aubergines et courgettes confit à l'ail, jambon cru  
Escalope de dinde milanaise, risotto gorgonzola  
Tiramisu au caramel de vinaigre balsamique

14,00 €

**DÉJEUNER  
Jeudi 23 février**



**BUFFET À VOLONTÉ**

14,00 €

**DÉJEUNER  
Vendredi 24 février**

Tapas, croquetas et tortillas  
Paëlla  
Churros sauce chocolat

14,00 €

**Semaine du Lundi 27 février au Vendredi 03 mars**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 27 février**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 28 février**

Poireaux vinaigrette  
Bœuf bourguignon, pommes vapeur  
Mousse au chocolat

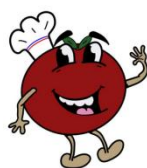
14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 01 mars**

Salade mexicaine  
Bavette beurre Maître d'hôtel et échine de porc sauce barbecue, frites maison  
Fondant au chocolat, crème fouettée et sauce anglaise

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 02 mars**



**BUFFET À VOLONTÉ**

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 03 mars**

Gaspacho  
Risotto aux fruits de mer  
Crème catalane

14,00 €

**Semaine du Lundi 06 mars au Vendredi 10 mars**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 06 mars**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 07 mars**

Ouf meurette  
Cabillaud façon Dugléré, carottes glacées et risotto d'épeautre  
Cannelés et merveilles, coulis de griottes à l'Armagnac

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 08 mars**

Gnocchis à la parisienne  
Duo de saumon et cabillaud au beurre blanc, flan de courgette, carottes à la persillade,  
pomme purée à l'huile d'olive  
Panna cotta vanille et confit de pommes caramel

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 09 mars**

Quiche aux poireaux  
Bœuf braisé aux carottes et pommes de terre vapeur  
Brownies au chocolat et crème anglaise

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 10 mars**



14,00 €

**Semaine du Lundi 13 mars au Vendredi 17 mars**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 13 mars**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 14 mars**

Assiette de charcuteries de nos montagnes  
Fondue savoyarde, salade verte et beignets de pommes de terre  
Soufflé glacé au génépi

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 15 mars**

Salade de choux rouge au vinaigre et hareng  
Bœuf carotte, pommes vapeur  
Gâteau minute aux pommes caramélisées

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 16 mars**

Quiche au brocoli  
Joue de bœuf à la bière, palets de légumes et pommes de terre  
Marquise au chocolat et crème anglaise

14,00 €


**DÉJEUNER**  
**Vendredi 17 mars**



14,00 €



Semaine du Lundi 20 mars au Vendredi 24 mars	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 20 mars</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 21 mars</b>	
Buffet de Mezze Shawarma de poulet, sauce tahini aux épices, méli mélo de céréales Galaktoboureko et sorbet au miel	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 22 mars</b>	
Salade verte, oignons rouges et condiments Tortilla de viandes aux légumes d'ici ou d'ailleurs Milkshake viennois	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Judi 23 mars</b>	
<b>« <u>Fast food américain</u> »</b>  Burger, frites maison Brownies et milkshake	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 24 mars</b>	
Nachos cheese Tortillas poulet et bœuf sauce chili Burritos chocolat banane	14,00 €

Semaine du Lundi 27 mars au Vendredi 31 mars	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Lundi 27 mars</b>	
	
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mardi 28 mars</b>	
<p>Terrine et charcuteries Quenelle de brochet, sauce Nantua, riz pilaf Tarte aux pralines</p>	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Mercredi 29 mars</b>	
<p>Carpaccio de jambon cru au fromage de chèvre Lasagnes à la mozzarella Zuppa di inglese aux fruits rouges</p>	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Jeudi 30 mars</b>	
<b>« Fast food mexicain »</b>	
<p>Tacos Burritos sucré chocolat banane et fruits</p>	14,00 €
<b>DÉJEUNER</b> <b>Vendredi 31 mars</b>	
<p>Mix frites Burger maison avec duo de potatoes de légumes Coupe américaine glacée</p>	14,00 €

**Semaine du Lundi 03 avril au Vendredi 07 avril**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 03 avril**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 04 avril**

Feuilleté au fromage  
Poulet rôti, tomate provençale, pommes dauphines  
Ile flottante

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 05 avril**

Rouleau de printemps, saumon gingembre  
Porc sauté au caramel, riz cantonais  
Beignet de banane et ananas, sorbet mangue

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 06 avril**

Raviole végétale avec nage de bouillon  
Magret de canard sauce 7 épices et ses légumes de saison  
Tarte tatin

14,00 €

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 07 avril**



14,00 €

**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 : 40 €

■ 2 personnes : 48 €

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

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

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

1 personne : 60 € (Boissons non comprises)

2 personnes : 100 € (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.