

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 24 avril au Vendredi 28 avril

DÉJEUNER
Lundi 24 avril



DÉJEUNER
Mardi 25 avril



DÉJEUNER
Mercredi 26 avril

Rouleau de printemps, crevettes et saumon mi-cuit
Riz sauté et poulet grillé à la vietnamienne
Perle de tapioca à la noix de coco

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 27 avril

Antipasti
Pizzas aux choix
Tiramisu

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 28 avril

Couscous
Salade d'oranges et ses douceurs de l'Atlas

14 €

Semaine du Lundi 01 mai au Vendredi 05 mai

DÉJEUNER
Lundi 01 mai



DÉJEUNER
Mardi 02 mai

Avocat crevettes
Magret de canard, sauce à l'orange, julienne de légumes et aligot
Gâteau au fromage blanc

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 03 mai

Aubergine rôtie à la cacahuète
Ratatouille et tofu grillé
Salade de fruits et sorbet tropical

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 04 mai



Bar à crêpes
salées / sucrées

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 05 mai

Assortiment de mezze avec pain pita
Légumes farcis à la libanaise
Knafeh

14 €

Semaine du Lundi 08 mai au Vendredi 12 mai

DÉJEUNER
Lundi 08 mai



DÉJEUNER
Mardi 09 mai

Gnocchis à la parisienne
Coq au vin, spätzles maison, carottes et navets glacés
Religieuse au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 10 mai

Blinis de saumon fumé, petite salade verte
Galette bretonne, à l'andouille de Guémené et confit d'oignon, œuf au plat
Crêpe soufflée au chocolat

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 11 mai

Salade coleslaw
Fish and chips
Apple Pie

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 12 mai



Semaine du Lundi 15 mai au Vendredi 19 mai

DÉJEUNER
Lundi 15 mai



DÉJEUNER
Mardi 16 mai



DÉJEUNER
Mercredi 17 mai



DÉJEUNER
Jeudi 18 mai



DÉJEUNER
Vendredi 19 mai



Semaine du Lundi 22 mai au Vendredi 26 mai

DÉJEUNER
Lundi 22 mai



DÉJEUNER
Mardi 23 mai



DÉJEUNER
Mercredi 24 mai

Tarte printanière
Ballotine de volaille, ratatouille
Riz au lait

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 25 mai



DÉJEUNER
Vendredi 26 mai

Assortiment de tapas portugaises
Brandade de morue
Pasteis de nata

14 €

Semaine du Lundi 29 mai au Vendredi 02 juin

DÉJEUNER
Lundi 29 mai



DÉJEUNER
Mardi 30 mai

Panini à l'italienne
Encornet farci à la sétoise, tagliatelles fraîches
Bras de vénus aux fruits confits

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 31 mai

Œuf cocote à la bière et au maroilles
Américain fricadelle sauce samouraï
Tarte au libouli

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 01 juin

Asperges sauce mousseline
Filet de truite grillé, ratatouille
Bande feuilletée aux fruits

14 €

DÉJEUNER
Vendredi 02 juin

Soupe Miso
Salade de chou et assortiment de maki, sushi et yakitori
Yokan aux marrons et cheesecake au yuzu

14 €

Semaine du Lundi 05 juin au Vendredi 09 juin

DÉJEUNER
Lundi 05 juin



DÉJEUNER
Mardi 06 juin

Tatin de navets, miel et thym
Gardianne de taureau, riz pilaf
Crème catalane

14 €

DÉJEUNER
Mercredi 07 juin

Pissaladière, salade verte
Daurade à la tapenade et tian de légumes
Fruits de saison Melba

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 08 juin



DÉJEUNER
Vendredi 09 juin

Salade fraîcheur
Duo de tartare terre et mer, pommes Pont-Neuf
Omelette norvégienne

14 €

Semaine du Lundi 12 juin au Vendredi 16 juin

DÉJEUNER
Lundi 12 juin



DÉJEUNER
Mardi 13 juin



DÉJEUNER
Mercredi 14 juin

Salade fattouche et houmous
Tajine de poulet aux abricots
Namoura au citron et compote de dattes

14 €

DÉJEUNER
Jeudi 15 juin



DÉJEUNER
Vendredi 16 juin

Welch
Carbonade
Gaufre de Liège

14 €

**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^{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.