

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 06 Janvier 2020

au 17 Avril 2020

Une passion...des métiers...un avenir

**LYCÉE PROFESSIONNEL 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 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 midi**.

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

TARIFS



Déjeuner : 13 € ou 15 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation

Dîner : 20 € ou 23 € (Entrée – Plat – Dessert) selon la prestation



Supplément Fromage : 3 €

Menu Enfant : 10 € (Plat – Dessert)



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

Semaine du Lundi 06 Janvier au Vendredi 10 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 06 Janvier	DÎNER
<p>Raviole de champignons, œuf parfait, émulsion aux herbes Jarret de porc confit Déclinaison autour de la lentille Variation autour de la galette</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 07 Janvier	DÎNER
<p>« <u>Bretagne / Normandie</u> »</p> <p>Marmite Dieppoise Gigot d'agneau, coco de Paimpol Crêpes au caramel et beurre salé ou crêpes flambées au chouchen</p> <p>15,00 €</p>		<p>Langoustines rôties, panisses, julienne de poireaux confits, citron vert et romarin Salmis de faisán au vin de Touraine Endives braisées, crosnes au jus, purée de panais Mille-feuille façon Pierre Hermé</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 08 Janvier	DÎNER
<p>Saumon fumé et tranché par nos soins, blinis condiments et accompagnements Blanquette de veau vanille coco, légumes glacés, risotto épeautre Galette des rois, glace au yaourt</p> <p>15,00 €</p>		<p>Velouté de patidou, châtaigne crunchy et gourmandises de canard En cocotte veau et coquillages, de Roscoff à Isigny Feuilleté de pommes de terre forestier Crêpes flambées « sortilège », whisky et sirop d'érable sorbet à la pomme</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 09 Janvier	DÎNER
<p>Œuf poché meurette sauce Bourguignonne Filet mignon de porc confit, risotto de céleri et chips croustillantes Tarte Bourdaloue à la crème de pistache</p> <p>15,00 €</p>		<p>Éclair aux noix de Saint Jacques et fondue d'endives Poulet Rôti aux herbes Purée de patate douce au lait de coco, haricots verts gratinés au basilic Tartelette chocobanane à la coco, glace vanille aux noix de Pécan</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 10 Janvier	DÎNER
<p>Moules de Bouchot à la crème d'Isigny et compotée d'oignons de Roscoff Tripes à la mode de Caen et pommes Pont-neuf ou Cuisse de poulet farcie façon vallée d'Auge Endive à la vanille et galette de pommes de terre Farz fourn perdu, glace vanille caramel beurre salé</p> <p>15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 13 Janvier	DÎNER
<p>Déclinaison de crevettes Poulet en deux textures, riz et légumes en cocotte Ananas rôti, vanille, coco et rhum</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 14 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Poêlée de cuisses de grenouilles, purée de Potimarron, chips vitelotte, émulsion de persil Dorade grillée et flambée Risotto de céleri, noisettes et champignons Tarte au yaourt, kiwi et groseilles</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>	<p>Feuilleté de saumon, mousseline au safran Pot au feu de lapin, bouillon romarin et cédrat, petits légumes Coulant au chocolat et ses accompagnements gourmands de circonstances</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 Janvier	DÎNER
<p>Potage julienne d'Arbley, croûton et crème de cresson Pavé de cochon à l'estragon assortiment de légumes racines Choux myrtille</p> <p>15,00 €</p>	<p>Revisite de la soupe à l'oignon Filet de chevreuil, purée de vitelotte, céleri confit et chips de panais Création mandarine pistache</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		


Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 20 Janvier	DÎNER
<p>Autour de la carotte Pavé de bœuf sauce béarnaise déclinaison de pommes de terre Poire pochée, sorbet vin chaud, chocolat et amande</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 21 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p>Cannellonis de tourteaux, langoustines, purée de panais, coulis de piquillos Magret de canard laqué au miel, crumble de pignon de pin, jus à la diable Compotée de fenouil au cumin, pommes fondantes Entremet pécan mangue passion, chocolat Dulcey</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 22 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		<p>«Plantes et infusions des deux marmottes» Ravioles de Saint Jacques, infusion fenouil et réglisse, rouille au safran Volaille rôtie laquée au caramel d'agrumes Légumes d'hiver Abondance et thé noir Tartelette myrtille, menthe et hibiscus</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 23 Janvier	DÎNER
<p>Coquillages et crustacés en direct de la criée ! Gaufres et crêpes bretonnes chocolat, sirop d'érable chantilly, flambées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Pâté croûte poule faisane Lotte rôtie en croûte de tandoori jus corsé, accompagnée de légumes racines et de purée pommes de terre façon Joël Robuchon Mille-feuille vanille caramel et glace carambar</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 24 Janvier	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BEP Restaurant Tables de 2, 3 et 4 "Menu à découvrir"</p> <p>15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier		
DÉJEUNER	Lundi 27 Janvier	DÎNER
<p>Escabèche de maquereau, embeurré de céleri, pickles Autour du canard Duo chocolat noisette, crème légère haselnut et cornetto passion poire</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 28 Janvier	DÎNER
<p>« Île de France » Bouchée à la reine Sandre à la champenoise, céleri et pomme verte Paris-Brest</p> <p>15,00 €</p>		<p>« Ça va flamber » Nouilles Soba aux fèves et crevettes flambées Steak aux trois poivres Frites de Polenta, timbale de légumes Saint Honoré Caramel au beurre salé Pruneaux flambés</p> <p>30,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 29 Janvier	DÎNER
<p>« Bourgogne Franche-Comté » Œuf meurette du Beaujolais Poulet poché au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes de la mort et morbier Poire pochée au vin rouge et épices, pets de none et sorbet aux cerises</p> <p>15,00 €</p>		<p>Huîtres au champagne à la découverte des USA, crème de moule au safran, bohémienne de légumes Couscous de lotte et langoustines aux agrumes Dacquoise pistache et mousse fromage blanc, tuile à l'orange, cassis au thym.</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 30 Janvier	DÎNER
<p>L'œuf à la bénedictine revisité Suprême de poulet croustillant risotto citron, trompettes de la mort Tarte fine aux pommes grenade et butternut</p> <p>15,00 €</p>		<p>Salade tiède de chou vert au lard fumé, œuf mollet, vinaigrette sucrée Pavé de sandre en croûte de noisette, purée de panais et jus de persil Moelleux aux noix de pécan, banane flambée, glace Baileys</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 31 Janvier	DÎNER
<p>Filet de rouget snacké, crème d'ail rose de Lautrec, poire et céleri glacé au safran Cassoulet Toulousain Crème brûlée à la catalane et fenetra version individuelle</p> <p>15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 03 Février au Vendredi 07 Février		
DÉJEUNER	Lundi 03 Février	DÎNER
	<p>Poireau vinaigrette en texture Dorade beurre blanc, légumes d'hiver panais, épinard, chicoré Brownies, crémeux et glace chocolat, gelée griotte</p> <p>15,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mardi 04 Février	DÎNER
<p>« Alsace »</p> <p>Flamenkuche à partager Choucroute Mirabelle flambées au kirch, glace vanille</p> <p>15,00 €</p>	<p>Poivrons farcis, brandade de morue, pain aux céréales toasté, espuma de la mer Râble de lapin braisé Fondue de fenouil moutarde à l'ancienne Tagliatelles fraîches Baba Yuzu</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 05 Février	DÎNER
<p>« Auvergne Rhône-Alpes »</p> <p>Quenelle Lyonnaise gratinée Fricassée de poissons de lac et rivière, polenta crémeuse et champignons des sous-bois Flogniarde aux poires et sorbet verveine</p> <p>15,00 €</p>	<p>« Les pains du Monde »</p> <p>Gambas byriani, dahl, et pain naan Labneh, falafel, pastrami d'agneau et pain azyme Pain bannique aux fruits secs et fromage frais Pan dulce de leche, glace tonka macadamia</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 06 Février	DÎNER
<p>Tarte fine de poireaux, coques et coquillages, ravigote aux épices Papillote de daurade, légumes d'hiver : panais, épinards Brownies crème anglaise</p> <p>15,00 €</p>	<p>Bavarois de céleri, crème moussieuse au bleu d'auvergne Sole meunière, flan de fenouil aux crustacés, risotto des bois La forêt noire dans tous ses états</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 07 Février	DÎNER
<p>Cromesquis d'escargots et mousseline de pomme 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 île flottante à l'anis de Flavigny</p> <p>15,00 €</p>		



Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février		
DÉJEUNER	Lundi 10 Février	DÎNER
Repas surprise sur le thème du trompe l'œil Dessert ambiance fête foraine	15,00 €	
DÉJEUNER	Mardi 11 Février	DÎNER
<p>« Le Jura »</p> <p>Soufflé au comté Volaille aux morilles Galette de goumeau, sorbet macvin du Jura</p>	15,00 €	<p>Filet de Saint Pierre au vin jaune, tuile de pain au curry et billes de céleri Joue de cochon braisée au pinot noir du Jura Gratin de topinambour Tarte au Goumeau et glace au macvin</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 12 Février	DÎNER
<p>« Provence Alpes Côte d'Azur »</p> <p>Pissaladière et salade niçoise Filet de loup grillé, lit de fenouil et aioli, ratatouille d'hiver Tropézienne et assortiment d'agrumes chauds et froids</p>	15,00 €	<p>Tarte fine à la fondue de poireaux et Saint Jacques Chou farci au saumon, vinaigrette tiède de poivron Bavarois au pain d'épice et clémentines, jus de mangue</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 13 Février	DÎNER
<p>Mousse légère de truffe, œuf coulant, croustillant de champignons Tournedos de bœuf, pommes fondantes, jus amer cacao Passion et cœur moelleux au chocolat</p>	15,00 €	<p>« Comme dans un Avion »</p> <p>Velouté de céleri rave et coriandre, croûtons et gorgonzola Cuisse de pintade cuite à basse température, ravioles aux petits légumes, tombée de champignons et sauce crème Comme un bounty, muscaline et fruits frais à grignoter</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 14 Février	DÎNER
<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 cuitent à l'eau de Vichy Mille-feuille au nougat de Montélimar Pommes flambées</p>	20,00 €	

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février		
DÉJEUNER	Lundi 17 Février	DÎNER
<p>Noix de Saint Jacques rôties, crème de chou-fleur Pot au feu revisité Déclinaison de gaufres</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 18 Février	DÎNER
<p>« Bourgogne »</p> <p>Feuilleté d'Escargots de Bourgogne persillés Bœuf bourguignon, légumes oubliés Paires à la Dijonnaise</p> <p>15,00 €</p>		<p>Saumon en Bellevue Côte de bœuf sauce Béarnaise Pommes de terre grenaille, tian de légumes, carottes glacées cumin Tourbillon ananas et citron caviar</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 19 Février	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Petit pâté de Pézenas Cassoulet Toulousain Crème catalane à la violette, oreillettes</p> <p>15,00 €</p>		<p>Assortiment de charcuteries réalisées par nos soins Pains et pickles originaux Biscuit de Homard d'Acadie, bisque crémeuse, petit épeautre et légumes du moment Chariot de desserts</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Février	DÎNER
<p>Brochettes de Saint Jacques et gambas, nouilles de riz, tartare d'algues Paleron confit, variations autour des légumes « carottes, poireaux, pommes de terre » Aumônière de crêpes flambées et pommes caramélisées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Tartare de saumon à la mangue, blinis et crème fouettée au curry et à l'aneth Souris d'agneau braisée au citron confit, semoule à la menthe fraîche et ses petits légumes nouveaux Carrousel de desserts</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Février	DÎNER
		





Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 09 Mars	DÎNER
<p>« L'Asie et ses parfums »</p> <p>Rouleau de printemps, beignets de crevettes, nems, salade de chou craquante</p> <p>Porc au caramel, nouille sautée et wok de légumes</p> <p>Tableau de salade de fruits exotiques et kasutera</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 10 Mars	DÎNER
<p>« Le bouchon lyonnais »</p> <p>Quenelle de brochet</p> <p>Saucisson de Lyon à cuire, compotée de chou</p> <p>Tarte aux pralines</p> <p>13,00 €</p>	<p>Tournedos de bar, jambon et basilic</p> <p>Ris de veau fumé aux pommes de pin, laqué jus de veau</p> <p>Polenta crémeuse, fèves au jus</p> <p>Gâteau duo chocolat orange et pralin</p> <p>30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 11 Mars	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Garbure de légumes, émietté de canard gras</p> <p>Truite à la corrézienne, pommes sarladaises</p> <p>Gelée de melon au pineau, petit sablé et mousse chabichou</p> <p>15,00 €</p>	<p>Pasta tutta verde e olive nere</p> <p>Ballotine de truite au vin rouge, légumes glacés au Porto</p> <p>Baba chocolat, tatin de mangue, chantilly coco</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 12 Mars	DÎNER
<p>Œufs farcis Chimay sur son croûton et saladine d'herbes</p> <p>Curry de volaille et son risotto de légumes secs et céréales</p> <p>Tarte citron meringuée au pas à votre convenance</p> <p>15,00 €</p>	<p>Assortiments de sushis (courgette et saumon au fromage frais)</p> <p>Pigeonneau farci au ris de veau, petits légumes nouveaux et pommes de terre grenailles au thym</p> <p>Baba tout citron limoncello et sa glace au yaourt</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 13 Mars	DÎNER
<p>Flamenkuche</p> <p>Choucroute tradition</p> <p>Apfelstrudel, glace vanille</p> <p>15,00 €</p>		


Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 16 Mars	DÎNER
<p>« Scandinavie »</p> <p>Poissons fumés et ses condiments Canard aux baies rouges et purée de rutabaga, chou rouge en confit Pavlova et fruits givrés</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mardi 17 Mars	DÎNER
<p>« Normandie »</p> <p>Moules à la Normande Lapin au cidre, gratin de pommes de terre Gaufres gourmandes, caramel d'Isigny, chocolat maison, fruits flambés au Calvados</p> <p>15,00 €</p>		<p>« So British ! »</p> <p>Faisnelles aux fines herbes, effiloché de saumon fumé, haddock et blinis Gigot d'agneau rôti, sauce baie rouge Purée de pois cassés au lard, chou rouge confit Gourmet coffee Apple pie, cheese cake, carottes cake</p> <p>30,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 18 Mars	DÎNER
<p>« Outre-Mer »</p> <p>Tartare de thon et espadon à la tahitienne, chips de banane Plantin Rougaille de saucisses et œufs, igname manioc et riz sauvage Salade de fruits exotiques et blanc mangé coco</p> <p>15,00 €</p>		<p>« Larguez les amarres ! »</p> <p>Menu surprise à 4 mains, composé des meilleurs produits de la pêche éco-responsable du moment, sélectionnés et réalisé avec nos artisans poissonniers de la Sardagne à Cluses, Muriel CARON et Claude RUBEAUX</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 19 mars	DÎNER
<p>Salade de choux asiatique, crevettes sautées, sauce au sésame Bœuf de gingembre et nouilles sautées Nem au chocolat, banane</p> <p>15,00 €</p>		<p>Soirée gastronomique au profit des Restos du Cœur de Haute-Savoie</p> <p>Menu « création des élèves » à découvrir</p> <p>Kir ou Jus de fruits 1 verre de vin blanc : Roussette de Savoie 1 verre de vin rouge : Mondeuse de Savoie Café ou Thé inclus</p> <p>70,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 20 Mars	DÎNER
<p>Petit pâté de Chartres Dos de bar au beurre Nantais Émulsion d'huitres La fameuse tarte tatin</p> <p>15,00 €</p>		




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars		
DÉJEUNER	Lundi 23 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 24 Mars	DÎNER
<p>« Sud-Ouest »</p> <p>Salade Occitane</p> <p>Magret de canard cuit au foin, pommes sarladaises</p> <p>Fruits mijotés à l'Armagnac, douceur vanillée</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Soirée Olé !!! »</p> <p>Poulpe snacké sauce Andalouse</p> <p>Déclinaison de tapas</p> <p>Steak de thon grillé, beurre blanc safrané</p> <p>Beignets d'aubergine Andalous</p> <p>Pois gourmands chorizo doux et grenailles</p> <p>Gâteau basque, glace au touron</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 25 Mars	DÎNER
<p>Velouté de moules au curry et citron vert</p> <p>Fricassée de volaille, céleri champignons et clémentine</p> <p>Surprise chocolat</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« Menu Sans Frontière »</p> <p>Menu surprise</p> <p>4 équipes de jeunes expatriés du Monde entier nous mettent au défi de réaliser un menu original avec des produits de leur pays</p> <p>4 continents, 9 nationalités, 1001 saveurs !</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 26 Mars	DÎNER
		<p>Mille-feuille de polenta aux champignons sauvages, fèves étuvées, émulsion au vin jaune</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus au romarin, gnocchi à l'ail des ours, palet de navet confit au miel et rouleaux de légumes de saison</p> <p>Pomme verte à croquer</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 27 Mars	DÎNER
<p>Gratin à l'oignon à la tomme des Pyrénées</p> <p>Côte de bœuf sauce bordelaise</p> <p>Pommes sarladaises et quelques légumes</p> <p>Gâteau basque, amandes et myrtilles</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 30 Mars	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 31 Mars	DÎNER
<p>« <u>Les élèves reviennent du marché !</u> »</p> <p>Menu surprise</p> <p style="text-align: right;">13,00 €</p>	<p>6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la dorade grise Plat.....la selle d'agneau Dessert.....les agrumes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 01 Avril	DÎNER
<p>« <u>Menu trompe l'œil</u> »</p> <p>Comme une crème brûlée... Un saint honoré et des churros... Et si c'était un œuf au plat...</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« <u>Journée mondiale de l'autisme</u> »</p> <p>Notre gargouillou de légumes inspiré par Michel Bras Fricassée de volaille au vin jaune, risotto aux morilles Petit tour dans les alpages Entremet lacté, sirop de sapin et noisettes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 02 Avril	DÎNER
		<p>Tartare de bœuf, préparé par nos soins Lotte à l'Américaine, pomme de terre au lard et chou vert étuvé Soufflé renversé au fromage blanc et citron vert, caramel de passion.</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 03 Avril	DÎNER
<p>Filet de plie à l'ail des ours Carré de porc braisé puis glacé au miel Assortiment de légumes Aumônière de griottines et glace au fromage blanc</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 06 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 07 Avril	DÎNER
<p>Feuilleté d'asperges et sauce mousseline Papillote de daurade, légumes du moment Tarte citron meringuée</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>6 élèves de Terminale aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....le rouget barbet Plat.....la cuisson de canette Dessert.....les 3 chocolats</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 08 Avril	DÎNER
<p>« Hommage aux Grands-chefs »</p> <p>Paul Bocuse: Rouget en écailles de pommes de terre Joël Robuchon: Pintade au foie gras, purée et salade d'herbes Gaston Lenôtre: La feuille d'automne</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Profiteroles de petits pois, jus de persil et céleri L'agneau en deux cuissons Légumes printaniers Mousseline aux fruits, façon Pavlova</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 09 Avril	DÎNER
		
<p>« Menu Meilleur Apprenti de France »</p> <p>Soufflé duchesse au saumon fumé Rouget façon Noa VERNAY, gagnante du MAF 2019 Crème Viennoise et pommes Granny Smith « Dessert de la ½ Finale MAF 2019 »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 10 Avril	DÎNER
<p>Encornet farci et soupe de tomates au piment d'Espelette Souris d'agneau confite aux épices d'orient Riz frit et salsifis glacés Profiteroles à la châtaigne et chantilly chocolat</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

Semaine du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 13 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 Avril	DÎNER
<p>« On dirait le Sud »</p> <p>Salade niçoise Lapin aux olives, frites de polenta Tropézienne</p>		<p>Makis de truite, asperges et pesto à l'ail des ours Carré de veau, sauce Porto Croquets en risotto, artichauts poivrades Tarte Dulcey romarin</p>
	15,00 €	23,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 15 Avril	DÎNER
<p>Menu à découvrir autour des Grands festivals du Cinéma européen Berlin, Cannes, Venise</p>		<p>6 huîtres entre deux mers, création et garnitures de circonstances Wellington de cochon fermier, sauce poivre vert, jeunes légumes de saison et croustilles de pommes de terre Promenade en Forêt noire</p>
	15,00 €	23,00 €
DÉJEUNER	Judi 16 Avril	DÎNER
		<p>Profiteroles d'escargots en persillade douce Épaule d'agneau lentement braisée, huile de romarin à l'ail, ragoût de fèves à la sarriette. Chaud...colat</p>
		23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 17 Avril	DÎNER
		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu avec un supplément de 3 €

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 : 8 €

Entrée + Plat + Dessert : 10 €

Semaine du Lundi 06 Janvier au Vendredi 10 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 06 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 07 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 08 Janvier

Rillette de saumon
Cuisse de lapin en ragoût à la moutarde à l'ancienne et polenta crémeuse
Galette des rois

DÉJEUNER
Judi 09 Janvier



DÉJEUNER
Vendredi 10 Janvier

Pela des Aravis, salade
Diots au vin blanc
Frites de polenta
Croustillant aux amandes, coupe de glace myrtille, vanille

Semaine du Lundi 13 Janvier au Vendredi 17 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 13 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 14 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 15 Janvier

Salade de chèvre chaud
Hamburger et ses frites maison
Banoffee

DÉJEUNER
Jeudi 16 Janvier

« **Pub Anglais** »

Oxtail soup
Fish and chips
Cheese-cake and ShortBread

DÉJEUNER
Vendredi 17 Janvier

Wraps Cream Cheese Avocat / Saumon
Brochettes de volailles Tandoori
Purée de patates douces
Croustillant d'ananas

Semaine du Lundi 20 Janvier au Vendredi 24 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 20 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 21 Janvier



DÉJEUNER
Mercredi 22 Janvier

Terrine de saumon crème légère ciboulette
Escalope de volaille à la Milanaise, pommes allumettes sauce tartare
Salade de fruits

DÉJEUNER
Jeudi 23 Janvier

« Pizzeria »

Jambon, fromage, champignons
3 fromages
Blanche saumon, aneth
Pomme cannelle flambée au calvados
Chocolat banane

DÉJEUNER
Vendredi 24 Janvier

Gâteau de foie de volaille, réduction de Porto
Ballotines de poulet fermier
Duxelles et purée de potimarron
Mousse au chocolat

Semaine du Lundi 27 Janvier au Vendredi 31 Janvier

DÉJEUNER
Lundi 27 Janvier



DÉJEUNER
Mardi 28 Janvier

« Voyage en Italie »

Minestrone
Pasta Bar
Semifreddo au citron et clémentine confits

DÉJEUNER
Mercredi 29 Janvier

Salade d'endives aux noix, pommes et roquefort
Tête de veau
Crêpes flambées

DÉJEUNER
Jeudi 30 Janvier

Cocktail d'avocat aux crevettes revisité
Darne de saumon pochée ou grillée
Beurre d'anchois, tagliatelles
Poire pochée à la vanille, tuiles

DÉJEUNER
Vendredi 31 Janvier

Feuilleté aux épinards et sauce Mornay
Papillote de maquereaux
Julienne de légumes au beurre blanc
Crème brûlée à la pistache

Semaine du Lundi 03 Février au Vendredi 07 Février

DÉJEUNER
Lundi 03 Février



DÉJEUNER
Mardi 04 Février

« Mon Sud-Ouest »

Escalivada et anchois

Cassoulet Toulousain

Croustade aux pommes et pruneaux d'Agen

DÉJEUNER
Mercredi 05 Février



DÉJEUNER
Judi 06 Février



DÉJEUNER
Vendredi 07 Février



Semaine du Lundi 10 Février au Vendredi 14 Février

DÉJEUNER
Lundi 10 Février



DÉJEUNER
Mardi 11 Février

Quiche Lorraine
Poulet cocotte Grand-mère
Chariot de desserts

DÉJEUNER
Mercredi 12 Février



DÉJEUNER
Jeudi 13 Février



DÉJEUNER
Vendredi 14 Février



Semaine du Lundi 17 Février au Vendredi 21 Février

DÉJEUNER
Lundi 17 Février



DÉJEUNER
Mardi 18 Février

Wrap de saison et salade croquante
Cuisse de canard braisée à l'orange
Pommes fondantes
Choux et éclairs

DÉJEUNER
Mercredi 19 Février



DÉJEUNER
Judi 20 Février



DÉJEUNER
Vendredi 21 Février



Semaine du Lundi 09 Mars au Vendredi 13 Mars

DÉJEUNER
Lundi 09 Mars



DÉJEUNER
Mardi 10 Mars

« Brunch savoyard »

Beignet de pommes de terre, feuilleté savoyard, gravlax de fera, œuf cocotte savoyard
Tarte aux myrtilles, gâteau de Savoie, bugnes, matafan aux pommes et salade de fruits

DÉJEUNER
Mercredi 11 Mars

« L'Alsace »

Choucroute garnie
Forêt noire

DÉJEUNER
Jeudi 12 Mars

« Crêperie »

Ficelle picarde revisitée
Pancake aux légumes primeurs
Crêpes Suzette

DÉJEUNER
Vendredi 13 Mars

Cappuccino de champignons, feuilleté aux sésames
Penne au pesto, wok de légumes
Tarte Bourdaloue aux pommes

Semaine du Lundi 16 Mars au Vendredi 20 Mars

DÉJEUNER
Lundi 16 Mars



DÉJEUNER
Mardi 17 Mars

« English breakfast »

Baked beans, toad in hole, squeak, Scotch eggs, welshrarebit, fish and chips, chutney
Gelly, crempog, dunde cake, plum pudding

DÉJEUNER
Mercredi 18 Mars

Gougères et espuma de lard fumé
Poulet flanqué au citron et thym sous la peau, pommes boulangères
Gâteau de Savoie, crème anglaise

DÉJEUNER
Jeudi 19 Mars

« Asie »

Rouleaux de printemps
Mignon de porc et wok nouilles aux légumes
Crêpes soufflées au saké

DÉJEUNER
Vendredi 20 Mars

Lentilles vertes du Puy en salade, crevettes bouquets
Blanquette de veau, riz arlequin
Muffin sans gluten, coulis de fruits de saison

Semaine du Lundi 23 Mars au Vendredi 27 Mars

DÉJEUNER
Lundi 23 Mars



DÉJEUNER
Mardi 24 Mars

« Menu Vegan »

Salade de quinoa monochrome
Crunchy-tofu, curry de chou-fleur au lait de coco et lentille
Clafoutis de poire

DÉJEUNER
Mercredi 25 Mars

« Menu Bio »

Brandade de morue
Sucrine à l'huile de noisette
Gaufre chantilly et chocolat

DÉJEUNER
Jeudi 26 Mars

Mousseline de merlan aux légumes, sauce aïoli
Travers de porc, frites de polenta, légumes grillés
Tartare de fruits exotiques

DÉJEUNER
Vendredi 27 Mars

Tartare de légumes croquants, vinaigrette d'agrumes
Darne de saumon, coulis de persil plat et purée de céleri
Tartare d'ananas, sirop à la verveine

Semaine du Lundi 30 Mars au Vendredi 03 Avril

DÉJEUNER
Lundi 30 Mars



DÉJEUNER
Mardi 31 Mars

« Menu Grillade »

Tartine de légumes grillés et halloumi
Poulet à l'Américaine, sauce diable et pommes paille
Ananas au caramel d'épices et sablé aux amandes

DÉJEUNER
Mercredi 01 Avril

Fraicheur d'Amérique du sud
Chili con carne, polenta dorée
Flan mexicain

DÉJEUNER
Judi 02 Avril

« Autour de la carotte »

Soufflé de carotte au reblochon
Duo de viande en brochette et déclinaison de carottes
Ile flottante revisitée

DÉJEUNER
Vendredi 03 Avril

Croquette de beaufort panée, salade
Filet de féra meunière, choucroute au curcuma et pomme vapeur
Petit pot de crème au chocolat

Semaine du Lundi 06 Avril au Vendredi 10 Avril

DÉJEUNER
Lundi 06 Avril



DÉJEUNER
Mardi 07 Avril

« Au Bord de la mer »

Duo de poisson (terrines et tartare)
Lisette pochée, fèves et pommes noisette
Bâtonnet de poisson en trompe l'œil

DÉJEUNER
Mercredi 08 Avril

Comme un nem de salade César
Curry rouge de porc à l'ananas, galette de pois chiche à la coriandre
Baba au rhum

DÉJEUNER
Jeudi 09 Avril

« Cuisine Régionale »

Salade du terroir à la tomme de Savoie
Tartine et nems savoyards, gratin de crozets
Cèpe du Revard

DÉJEUNER
Vendredi 10 Avril

Tarte fine de chèvre et oignons confits
Navarin d'agneau, semoule aux petits légumes
Mousse à l'orange Guizadas

Semaine du Lundi 13 Avril au Vendredi 17 Avril

**DÉJEUNER
Lundi 13 Avril**



**DÉJEUNER
Mardi 14 Avril**

« L'œuf dans tous ses états »

À la neige, poire et roquefort
Mollet et croustillant, garniture de saison
Nid de Pâques

**DÉJEUNER
Mercredi 15 Avril**

Potage parmentier
Épaule d'agneau à la crème d'ail, gâteau de pommes de terre
Gaufre chantilly

**DÉJEUNER
Jeudi 16 Avril**

« L'ananas dans tous ses états »

Brochette de calamars, crème pommes ananas
Cuisse de canette braisée à l'ananas
Ananas caramélisé à la cardamone, espuma Piña-Colada

**DÉJEUNER
Vendredi 17 Avril**



Le service des réservations fonctionne
du Lundi dès 15h00 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 Professionnel 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 : 35 €

■ 2 personnes : 43 €

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 : 80 € (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.