

LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE
François Bise
—
BONNEVILLE

*** MENUS ***

du 26 Avril 2021

au 04 Juin 2021

Une passion...des métiers...un avenir

LYCÉE 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 **Lundi midi au Vendredi midi**.

HORAIRE 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 26 Avril au Vendredi 30 Avril		
DÉJEUNER	Lundi 26 Avril	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 27 Avril	DÎNER
<p>« Occitanie »</p> <p>Tapas Occitane Cassoulet de Castelnaudary Gâteau à la broche et mini crème brûlée violette</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Soupe de poisson de roche, aïoli, fine baguette Toastée, huile d'olive et comté Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes et citron, mini ratatouille Tarte Tropézienne</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 28 Avril	DÎNER
<p>« Nouvelle Aquitaine »</p> <p>Salade Landaise accompagnée de son toast de foie gras Cuisse de canette fumée au foin, jus acidulé, beignets d'aubergine et grenailles Gâteau basque, glace au turrón</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Poireau vinaigrette revisité, scotch egg Mousse de truite au Riesling, méli mélo des jardins et des champs Tarte passion meringuée</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 29 Avril	DÎNER
<p>« Le Monochrome »</p> <p>Vert : Timbale d'asperges et foie gras, bouillon céleri, pommes et œuf de caille poché Rouge : Rouget mariné et poivron Blanc : Riz au lait litchi, rose, glace yaourt, coco</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>« So British »</p> <p>Effiloché de saumon, buns, crème d'herbes Gigot d'agneau sauce menthe, choux rouge confit, purée haricot blanc Apple-pie, carott cake</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 30 Avril	DÎNER
		







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

Semaine du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 03 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 04 Mai	DÎNER
<p>« Languedoc Roussillon »</p> <p>Soupe de melon et bruschetta Encornet à la Sétoise Balade dans les vergers</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 05 Mai	DÎNER
<p>Gougères au comté Berthout à l'abondance, salade mesclun Buffet de desserts à base de fruits, cheesecake</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 06 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 07 Mai	DÎNER
		




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

Semaine du Lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 10 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 11 Mai	DÎNER
<p>« Provence Alpes Côte d'Azur » Faites entrer le soleil !</p> <p>Déclinaison du soleil Filet de rouget, riz de Camargue, fenouil confit et ratatouille Tropézienne</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Les élèves de Terminale Bac Pro aidés de leur commis créent un Menu avec comme thème</p> <p>En entrée.....la dorade grise Plat.....le râble de lapin ou la selle d'agneau Dessert..... La fraise, la rhubarbe et la pistache</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 12 Mai	DÎNER
<p>« Bouchon Lyonnais »</p> <p>Quenelles de Nantua Ballotine de lapin et ses légumes primeurs Tarte aux pralines dans la tradition</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Aïoli végétal et printanier Rôti de volaille farcie aux asperges et noisettes, riz sauvage aux champignons du moment Entremet pom-pom</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 13 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 14 Mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 17 Mai au Vendredi 21 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 17 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 18 Mai	DÎNER
<p>« La Corse » Autour du bruccio</p> <p>Le bruccio version maquis Lasagnes à la bonifacienne, menthe et bruccio Fiadone et myrte</p> <p>15,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 19 Mai	DÎNER
		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 20 Mai	DÎNER
		<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p>23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 21 Mai	DÎNER
		

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

Semaine du Lundi 24 Mai au Vendredi 28 Mai		
DÉJEUNER	Lundi 24 Mai	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 25 Mai	DÎNER
<p>« L'Océan Indien » La Réunion - Mayotte</p> <p>Nem et samoussa Rougail saucisses, riz et lentilles de Cilaos Ananas victoria flambé au rhum, glace vanille bourbon</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p>	23,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 26 Mai	DÎNER
<p>« La Bretagne »</p> <p>Asperges sauce mousseline Carré d'agneau rôti en croûte persillé, oignons rouge confit, écrasé de pommes de terre et salicornes Autour de la fraise</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p>	23,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 27 Mai	DÎNER
<p>« La Tomate »</p> <p>Trilogie de tomates cerises accompagnée de foie gras mi-cuit Dorade et pesto de tomates séchées Tomate confite aux 12 saveurs d'Alain PASSARD</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Épreuve pratique de BAC PRO CSR Tables de 2, 3 et 4 « Menu à découvrir »</p>	23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 28 Mai	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant Tables de 2 et 4 « Menu à découvrir »</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 31 Mai au Vendredi 04 Juin

DÉJEUNER	Lundi 31 Mai	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 01 Juin	DÎNER
DÉJEUNER	Mercredi 02 Juin	DÎNER
DÉJEUNER	Jeudi 03 Juin	DÎNER
DÉJEUNER	Vendredi 04 Juin	DÎNER
<p>Épreuve pratique de CAP CSHCR Restaurant</p> <p>Tables de 2 et 4</p> <p>« Menu à découvrir »</p> <p align="right">15,00 €</p>		

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 26 Avril au Vendredi 30 Avril

DÉJEUNER
Lundi 26 Avril

Gaspacho andalou
Poulet grillé à l'américaine
Crème caramel

DÉJEUNER
Mardi 27 Avril

Quiche aux légumes
Paillette de rouget citronnelle lait de coco,
galette de patate douce et petits légumes
Moelleux au chocolat, sauce vanille

DÉJEUNER
Mercredi 28 Avril

Vol au vent fruits de mer
Mix grill, potatoes
Café gourmand

DÉJEUNER
Jeudi 29 Avril

Crème de chou-fleur au curcuma et
pois chiche rôtis aux épices
Osso-buco à l'orientale et boulghour
Tarte aux prunes et crème d'amandes

DÉJEUNER
Vendredi 30 Avril



Semaine du Lundi 03 Mai au Vendredi 07 Mai

**DÉJEUNER
Lundi 03 Mai**

Salade Niçoise
Filet de truite à la grenobloise, petits légumes de saison
Choux à la crème

**DÉJEUNER
Mardi 04 Mai**

Gratin de courgettes, quenelle sauce tomate
Papillote de rouget citronnelle et lait de coco,
galette de patate douce et petits légumes
Tarte aux fruits rouges et basilic

**DÉJEUNER
Mercredi 05 Mai**

Salade de chèvre chaud
Suprême de volaille, sauce champignons,
pommes Pont-Neuf, flan de légumes
Café gourmand

**DÉJEUNER
Jeudi 06 Mai**

Rouleau de printemps, sauce Hoisin
Porc au caramel et ananas, nouilles chinoises
Riz au lait en parfum d'agrumes

**DÉJEUNER
Vendredi 07 mai**



Semaine du Lundi 10 Mai au Vendredi 14 Mai

**DÉJEUNER
Lundi 10 Mai**

Soupe de volaille façon chinoise
Riz cantonais, saumon laqué
Beignets de banane, sauce chocolat

**DÉJEUNER
Mardi 11 Mai**

Salade de tortis
Pizzas: Reine- 4 fromages - poulet curry,
salade de roquette et mâche
Panna cotta fruits rouges

**DÉJEUNER
Mercredi 12 Mai**

Bruschetta saladine
Bavette, sauce au poivre, pommes allumettes
Salade de fruits frais

**DÉJEUNER
Jeudi 13 Mai**



**DÉJEUNER
Vendredi 14 Mai**



Semaine du Lundi 17 Mai au Vendredi 21 Mai

**DÉJEUNER
Lundi 17 Mai**

Gnocchis à la parisienne
Cabillaud en papillote et herbes sauvages
Tarte aux fruits rouges

**DÉJEUNER
Mardi 18 Mai**

Salade de penne
Pizzas: Margarita - oriental - saumon,
salade de roquette et mâche
Panna cotta mangue

**DÉJEUNER
Mercredi 19 Mai**

Tartare de saumon, saladine
Filet mignon de porc aigre doux, risotto
Tarte framboise, carambar

**DÉJEUNER
Jeudi 20 Mai**

Assiette fraîcheur
Poulet grillé à l'américaine, pommes gaufrettes
Pavlova aux fraises

**DÉJEUNER
Vendredi 21 Mai**



Semaine du Lundi 24 Mai au Vendredi 28 Mai

**DÉJEUNER
Lundi 24 Mai**



**DÉJEUNER
Mardi 25 Mai**

Œuf bénédicte
Bruschetta italienne, salade de crudités
Pain perdu banane chocolat

**DÉJEUNER
Mercredi 26 Mai**

Nems au poulet
Nouilles sautées aux crevettes
Assortiments de sorbets

**DÉJEUNER
Jeudi 27 Mai**

Assiette de tomates et burrata toute en couleur
Ballotine de filet de saumon au persil et amande,
quinoa aux herbes fraîches
Tartelette citron intense

**DÉJEUNER
Vendredi 28 Mai**

Épreuve pratique de CAP CSHCR
Brasserie
Tables de 2 et 4
« Menu à découvrir »

Semaine du Lundi 31 Mai au Vendredi 04 Juin

DÉJEUNER
Lundi 31 Mai



DÉJEUNER
Mardi 01 Juin



DÉJEUNER
Mercredi 02 Juin



DÉJEUNER
Jeudi 03 Juin



DÉJEUNER
Vendredi 04 Juin

Épreuve pratique de CAP CSHCR
Brasserie

Tables de 2 et 4

« Menu à découvrir »



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 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.