

# LIVRET DES MENUS

ÉCOLE HÔTELIÈRE  
*François Bise*  
—  
BONNEVILLE

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

du 20 Septembre 2021

au 17 Décembre 2021

*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 02 83

[restaurantlhfb@gmail.com](mailto: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 soir**.

**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 20 Septembre au Vendredi 24 Septembre		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Lundi 20 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mardi 21 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p style="text-align: center;"><b>« Grand Est »</b></p> <p>Écrevisses en nage de champagne et mirabelles  Pavé de cochon en croûte de choucroute et  Andouillette, spätzles et légumes du moment sautés  Strudel aux pommes, glace aux quetsches</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Mercredi 22 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Tomates, burrata, basilic  jeu de textures et de goûts  Canon de truite beurre café de Paris, papillote de légumes  du marché  Des petits choux pâtisseries</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Judi 23 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
<p>Filet de truite de mer, crémolata de roquette  Poulet au curry vert, tagliatelles fraîches à la coriandre  et petits légumes  Tarte aux abricots et amandes</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		
<b>DÉJEUNER</b>	<b>Vendredi 24 Septembre</b>	<b>DÎNER</b>
		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 27 Septembre au Vendredi 01 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 27 Septembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 28 Septembre	DÎNER
<p><b>« Normandie »</b></p> <p>Tarte à l'andouille de Vire, pommes et camembert            Filet de poisson plat au cidre, duo de pommes            « du haut et du bas »            Teurgoule, granité pommeau et mirliton</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 29 Septembre	DÎNER
<p>Des cucurbitacées bien accommodées !            Volaille rôtie, jus réduit, sucrose braisée, pommes lorette            Promenade en Forêt noire</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 30 Septembre	DÎNER
<p>Cheese cake d'avocat aux gambas            Filet mignon cuit en basse température, légumes d'été            et jus corsé au laurier            Pêche pochée et glace verveine</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 01 Octobre	DÎNER
<p>Salade façon niçoise, shot de basilic            Poulet confit au citron, légumes de saison, jus aux herbes            Tarte fine aux pêches</p> <p>15,00 €</p>		






Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 04 Octobre au Vendredi 08 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 04 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 05 Octobre	DÎNER
<p>« <u>Haut de France</u> »</p> <p>Flamiche au maroilles et poireaux            Poulet à la bière, chicons et rattes du Touquet            Tarte au sucre, glace aux bêtises de Cambrai</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 06 Octobre	DÎNER
<p>Houmous d'avocat, noisettes et citron vert,            maquereau et pissalat de sardine            Suprême de pintade crème de Noilly Prat, fregola sarda            et caviar d'aubergines            Café gourmand</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 07 Octobre	DÎNER
<p>Pressée de tomate au chèvre frais,            coulis de poivrons et tomates, une huile au basilic            Filet d'agneau en croûte de sumac, boulghour aux herbes fraîches            et carottes au cumin            Brownie michoko et crème anglaise lavande</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 08 Octobre	DÎNER
<p>Quiche au Beaufort, saladine            Féra à l'unilatérale, risotto de crozets            et girolles persillées            Rissoles de pommes caramélisées, glace au génépi</p> <p>15,00 €</p>		<p>Noix de Saint Jacques, crème de fèves,            bisque de crustacés, rouille et croûtons            Effiloché d'agneau confit, jus corsé,            légumes glacés, pommes mousseline            Brioche façon pain perdu, glace cannelle et figues rôties</p> <p>23,00 €</p>







Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 11 Octobre au Vendredi 15 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 11 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 12 Octobre	DÎNER
<p><b>« Bretagne »</b></p> <p>Galette saucisse et petite salade La cotriade, coco de Paimpol, artichauts et oignon de Roscoff Far Breton, sorbet chouchen</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 13 Octobre	DÎNER
<p>Beignets de moules, poireau et rémoulade d'herbes folles Onglet de bœuf grillé, beurre d'estragon, camaïeu de légumes de saison Millefeuille tutti-frutti</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 14 Octobre	DÎNER
<p>Mousse de carotte au lait de coco, royale de saumon à la coriandre Suprême de volaille au foie gras, tofu infusé au gingembre, radis croquants et tomate, une émulsion au vin jaune Tarte Tatin et crème épaisse</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 15 Octobre	DÎNER
<p>Quiche à l'Abondance, saladine Dorade, polenta crémeuse et girolles persillées Rissoles de poires caramélisées, glace au génépi</p> <p>15,00 €</p>	<p>Tartare de langoustines, raviole de cèpes, noisettes et son cappuccino Filet de féra à la grenade, pommes de terre ratte, jus exotique Pavlova noix de coco</p> <p>23,00 €</p>	

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu







Semaine du Lundi 18 Octobre au Vendredi 22 Octobre		
DÉJEUNER	Lundi 18 Octobre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 19 Octobre	DÎNER
<p><b>« Pays de la Loire »</b></p> <p>Saladine de crottins de Chavignol et sarrasin            Darne de saumon sautée beurre nantais, fricassée de légumes            Gâche vendéenne et poire angevine</p>		
DÉJEUNER	Mercredi 20 Octobre	DÎNER
<p>Tarte océane, fraîcheur de pommes acidulées            Canard, panais, cassis, quelques croustilles            Du riz, du lait, de la gourmandise!</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Jeudi 21 Octobre	DÎNER
<p>Œuf toqué aux morilles et tartines de Mont d'Or            Magret de canard aux baies de cassis, frites de patate douce            et flan de courgettes au cerfeuil            Profiterole croustillante et chocolat chaud à votre guise</p> <p>15,00 €</p>		
DÉJEUNER	Vendredi 22 Octobre	DÎNER
<p><b>« Brunch Party, un aperçu de gourmandises »</b></p> <p>Les œufs dans tous leurs états, déclinaison autour du saumon,            gaufres aux herbes            Club sandwich revisité autour du poulet et pesto            Pana cotta aux fruits exotiques, brownie au chocolat,            verrines sucrées</p> <p>15,00 €</p>		<p>Velouté de potimarron au thé noir,            tartare de saumon mangue, gingembre, blinis            Ballotine de volaille, trompettes de la mort, gratin de            blettes et pommes fondantes            Éclair revisité à la framboise, coulis ananas passion</p> <p>23,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu







Semaine du Lundi 08 Novembre au Vendredi 12 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 08 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 09 Novembre	DÎNER
		<p><b>« Pourtour Méditerranéen »</b></p> <p>Antipasti mezze Tajine aux fruits secs Délices méditerranéens Crème catalane, turrón, pasteis de nata, glace frangelico, thé à la menthe</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 10 Novembre	DÎNER
		<p><b>« L'Italie »</b></p> <p>Crostinis au speck Minestrone Saltimbocca de poulet et Gnudis ricotta épinard Café gourmand Italien (tiramisu, canistrellis au citron, panna cotta fruits rouges)</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 11 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Vendredi 12 Novembre	DÎNER
<p>Bruschetta potimarron, éclats de noisettes, viande des grisons Volaille de Bresse, cocotte de légumes Gâteau de Savoie, crème anglaise</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		<p>Foie gras, noisettes et canard, tataki de bœuf sauce soja, gingembre Turbot au massala et son beurre blanc, potimarron et topinambour Tiramisu revisité, glace stracciatella, tuiles aux amandes</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu



Semaine du Lundi 15 Novembre au Vendredi 19 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 15 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 16 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>Retour du marché</u> »</p> <p>Menu surprise à découvrir</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 17 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>La Péninsule Ibérique</u> »</p> <p>Assiette de Tapas Paëlla ibérique Turrón et sa crème catalane</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 18 Novembre	DÎNER
		<p>« <u>Bouchon Lyonnais</u> »</p> <p>Cervelle de canuts, saucisson brioché sauce Porto Quenelle de brochet façon Nantua, risotto vénéré, brocolis Tarte aux pralines</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 19 Novembre	DÎNER
<p>Tartine crémeuse potimarron Abondance, viande des grisons</p> <p>Volaille aux herbes sauvages</p> <p>Beignets aux pommes caramélisées</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 22 Novembre au Vendredi 26 Novembre		
DÉJEUNER	Lundi 22 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 23 Novembre	DÎNER
		<p><b>« Europe de l'Est »</b></p> <p>Bortsch</p> <p>Escalope viennoise, pommes de terre et variation de chou</p> <p>Valse de douceurs</p> <p>Forêt noire, pavlova, apflestreudel, brioche polonaise, cerises flambées</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Mercredi 24 Novembre	DÎNER
		<p><b>« Îles Britanniques »</b></p> <p>Welsh (pain toasté, jambon blanc et cheddar à la bière gratiné)</p> <p>Irish Stew, brown bread</p> <p>Sablé et sa gelée à la menthe</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>
DÉJEUNER	Jeudi 25 Novembre	DÎNER
		<p>Filet de dorade poché sauce vin blanc</p> <p>Civet de sanglier, purée de panais, pommes paillasson</p> <p>Pain d'épices, poires pochées au vin rouge, sorbet fromage blanc</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>
DÉJEUNER	Vendredi 26 Novembre	DÎNER
<p><b>« Brunch »</b></p> <p>Menu à découvrir</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>		




Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 29 Novembre au Vendredi 03 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 29 Novembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 30 Novembre	DÎNER
<b>« Île de France »</b>  Potage Saint Germain et croquette de brie Darne de saumon pochée, beurre café de paris, galette de légumes sautés Saint Honoré  15,00 €		<b>« Soirée Retour de la chasse »</b>  Menu surprise à découvrir  35,00 €
DÉJEUNER	Mercredi 01 Décembre	DÎNER
Velouté de petits pois à la verveine, œuf parfait et haddock Cochon au cidre, jus de coquillages, tagliatelles fraîches et courge rôtie Tarte caramel et chocolat  15,00 €		<b>« Le Benelux »</b>  Le Broodjeharing Le Feierténgszalot (Salade de viande, œuf, cornichons, échalotes) Rable de lapin à la bière, tagliatelles Les gaufres sous toutes ses formes  20,00 €
DÉJEUNER	Jeudi 02 Décembre	DÎNER
<b>« Bretagne - Normandie »</b>  Moules de Bouchot à la crème d'Isigny et compotée d'oignons de Roscoff Tripes à la mode Caen et pommes Pont-neuf ou Cuisse de poulet farcie façon vallée d'Auge, endive à la vanille et galette de pommes de terre Crêpes flambées au Calvados, compotée de reine des reinettes et caramel beurre salé  15,00 €		Déclinaison de Tapas Poulpe snacké sauce vierge, pommes safranées Steak de Thon grillé, beurre blanc safrané, beignets d'aubergines Andalous, pois gourmands chorizo doux et grenailles Gâteau Basque, glace au turrón  23,00 €
DÉJEUNER	Vendredi 03 Décembre	DÎNER
		Accras de crevettes sauce pimentée Ceviche de dorade, betteraves chioggia Filet de veau basse température, jus court, pommes gaufrettes, purée de panais Sable breton, mousse papaye et sorbet litchi  23,00 €

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 06 Décembre au Vendredi 10 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 06 Décembre	DÎNER
DÉJEUNER	Mardi 07 Décembre	DÎNER
<p><b>« Bourgogne Franche-Comté »</b></p> <p>Œuf meurette            Poule pochée au chablis, gratin de pommes de terre, trompettes et morbier            Pain d'épice à l'anis et aux poires pochées, sorbet cassis</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p><b>« Une soirée à New Delhi »</b></p> <p>Naan, samoussa, gambas flambées            Chickenbutter, dhal, riz indien            Autour de la mangue</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 08 Décembre	DÎNER
<p>Charcuteries originales réalisées par nos soins, pain et condiments « maison »            Du bœuf mijoté, bière brune, vergeoise et épices, tatin d'endives            Un merveilleux ! Meringue et fruits exotiques</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p><b>« La Scandinavie »</b></p> <p>Saumon gravlax et son pain scandinave            Boulette de viande à la suédoise et Karelian pasties            Fromages scandinaves            Gâteau tosca aux amandes, chantilly et chocolat</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 09 Décembre	DÎNER
<p>Crème de potimarron, écrevisses et huile de truffe            Cuisse de lièvre en poivrade et romarin, spätzles maison et douceur de coing à la grenadine            La Doyenné du Comice pour bec à sucre</p> <p style="text-align: right;">15,00 €</p>	<p>Tatin au Maroilles            Carbonnade de Bœuf à la bière, endives braisées, frites            Tarte au Libouli du Nord, sorbet genièvre, crumble spéculoos</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 10 Décembre	DÎNER
<p>Polenta grillée, pickles de poireaux            Gyoza langoustines, rouille et légumes marinés            « Terre et mer » : Filet de veau et Saint Jacques sauce aux cèpes, potimarron rôti, épinards            Forêt « orange »</p> <p style="text-align: right;">23,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

Semaine du Lundi 13 Décembre au Vendredi 17 Décembre		
DÉJEUNER	Lundi 13 Décembre	DÎNER
		
DÉJEUNER	Mardi 14 Décembre	DÎNER
<p><b>« Esprit de Noël »</b></p> <p>Menu à découvrir</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p><b>« Noël comme un Tsar »</b></p> <p>Surprise dans l'assiette</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Mercredi 15 Décembre	DÎNER
<p><b>« Menu inclusif à 4 mains »</b></p> <p>Mignonnettes de saumon en 3 façons, accompagnements de circonstance</p> <p>Revisite de la fameuse dinde aux marrons, petits légumes d'hiver</p> <p>Gourmandises de Noël</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p><b>« Menu de Noël »</b></p> <p>Amuse-bouche</p> <p>Cannelloni de saumon fumé au foie gras</p> <p>Demi-langouste flambée</p> <p>Ballotine de volaille aux morilles, gratin de crozets et légumes d'hiver</p> <p>Bûche de Noël surprise</p> <p style="text-align: right;">35,00 €</p>	
DÉJEUNER	Jeudi 16 Décembre	DÎNER
<p>Lingot de foie gras de canard aux épices douces et sorbet petits pois</p> <p>Épaule d'agneau confite découpée devant vous, garniture « d'hiver »</p> <p>Mont-Blanc</p> <p style="text-align: right;">20,00 €</p>	<p><b>« Repas de Noël »</b></p> <p>Poêlé de Saint-Jacques, butternut et écume de café</p> <p>Selle de chevreuil sauce groseille, crosnes au jus, échalotes confites</p> <p>Bûche de Noël, coulis de fruits</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>	
DÉJEUNER	Vendredi 17 Décembre	DÎNER
		
<p>Crème de chou-fleur, langoustines, écume de café</p> <p>Carpaccio de Saint Jacques, betteraves et orange</p> <p>Magret de canard, sauce au foie gras et clémentine, siphon vitelotte, salsifis</p> <p>Mont-Blanc déstructuré cassis, glace au topinambour</p> <p style="text-align: right;">30,00 €</p>		

Une sélection de fromages affinés vous sera proposée sur chaque Menu

# RÉSERVATION À LA BRASSERIE

04 50 97 02 83

[restaurantlhfb@gmail.com](mailto: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 20 Septembre au Vendredi 24 Septembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 20 Septembre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 21 Septembre**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 22 septembre**

Assiette de crudités  
Steak grillé, beurre Maître d'Hôtel, mini ratatouille  
Panna cotta et fruits

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 23 Septembre**

Tomates mozzarella et basilic  
Poulet poché sauce suprême, riz pilaf aux petits pois  
Salade de fruits de saison

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 24 Septembre**



**Semaine du Lundi 27 Septembre au Vendredi 01 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 27 Septembre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 28 Septembre**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 29 Septembre**

Macédoine de légumes mayonnaise  
Steak grillé, beurre Maître d'Hôtel, jardinière de légumes  
Salade de fruits

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 30 Septembre**

Tomates mimosas  
Blanquette de volaille au curry, pommes vapeur et courgettes  
Salade de fruits de saison

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 01 Octobre**

Bar à soupes  
Chariot de fromages  
Tarte Alsacienne



**Semaine du Lundi 04 Octobre au Vendredi 08 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 04 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 05 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 06 Octobre**

Quiche Lorraine  
Rôti de Porc, pommes sautées à cru  
Crème brûlée

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 07 Octobre**

Potage cultivateur  
Longe de porc rôtie, fenouil braisé  
Poire pochée façon Melba

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 08 Octobre**

Bar à salades  
Chariot de fromages  
Tarte Bourdaloue

**Semaine du Lundi 11 Octobre au Vendredi 15 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 11 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mardi 12 Octobre**



**DÉJEUNER**  
**Mercredi 13 Octobre**

Quiche aux poireaux  
Poulet rôti, jus parfumé au thym, pommes rissolées  
Crème caramel

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 14 Octobre**

Potage Parisien  
Contre filet rôti, pommes rissolées  
Pomme au four caramélisée

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 15 Octobre**

Rouleaux de printemps  
Nuggets de poulet, potatoes  
Panna cotta, coulis de fruits

**Semaine du Lundi 18 Octobre au Vendredi 22 Octobre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 18 Octobre**

Crème de potiron  
Emincé de poulet au curry, tagliatelles fraîches  
Génoise et crème anglaise

**DÉJEUNER**  
**Mardi 19 Octobre**

Crème de légumes, Beaufort et croutons  
Volaille pochée, herbes de montagne, légumes glacés  
Salade de fruits de saison

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 20 Octobre**

Bar à Pizzas  
Tiramisu

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 21 Octobre**

Quiche Lorraine  
Darne de colin sauce vin blanc, pommes vapeur  
Œufs à la neige

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 22 Octobre**



**Semaine du Lundi 08 Novembre au Vendredi 12 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 08 Novembre**

Potage julienne Darblay  
Poulet sauté, pommes paille  
Crêpes au sirop d'érable

**DÉJEUNER**  
**Mardi 09 Novembre**

Salade César, vinaigrette aux herbes  
Pièce de bœuf, pommes frites, sauce moutarde  
Crème brûlée à la fleur d'oranger

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 10 Novembre**

Potage parmentier  
Veau Marengo  
Tarte aux pommes

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 11 Novembre**



**DÉJEUNER**  
**Vendredi 12 Novembre**



**Semaine du Lundi 15 Novembre au Vendredi 19 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 15 Novembre**

Tataki de bœuf  
Pot au feu Asiatique, légumes du moment, nouilles de riz  
Poire pochée gingembre et amandes

**DÉJEUNER**  
**Mardi 16 Novembre**

Salade de légumes croquants, vinaigrette aux herbes  
Filet de poulet cajun, pommes frites, salade  
Crème brûlée à la chicorée

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 17 Novembre**

Potage julienne Darblay  
Navarin d'agneau aux pommes  
Tarte Bourdaloue

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 18 Novembre**

Velouté de châtaignes  
Escalope de porc sauté chasseur, endives braisées  
Crêpes à l'orange

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 19 Novembre**



**Semaine du Lundi 22 Novembre au Vendredi 26 Novembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 22 Novembre**

Tarte au fromage de chèvre au miel et thym  
Cordon bleu de volaille à l'Abondance, spaghetti de légumes, émulsion de reblochon  
Assiette de fromages  
Panna cotta aux fruits d'hiver

**DÉJEUNER**  
**Mardi 23 Novembre**

Carpaccio de saumon aux baies roses  
Dos de cabillaud, haricots verts, purée de pommes de terre  
Tarte Bourdaloue

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 24 Novembre**

Velouté du Barry  
Estouffade Bourguignonne, tagliatelles  
Beignet aux pommes

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 25 Novembre**

Soupe à l'oignon  
Escalope de volaille cordon bleu sauce tomate, fenouil braisé  
Crêpes à la mandarine

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 26 Novembre**



**Semaine du Lundi 29 Novembre au Vendredi 03 Décembre**

**DÉJEUNER**  
**Lundi 29 Novembre**

Soupe de poisson rouille et croûtons  
Pavé de truite de mer sauté au gomasio, riz pilaf  
Choux chantilly, sauce chocolat

**DÉJEUNER**  
**Mardi 30 Novembre**

Crevettes snackées et flambées  
Papillote de poissons, petits pois à la française  
Tarte aux pommes

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 01 Décembre**

Crème de courges  
Joue de bœuf provençale, fettucines  
Beignets de fruits

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 02 Décembre**

Œuf Meurette  
Quenelle de brochet sauce aurore, riz arlequin  
Cervelles des Canuts

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 03 Décembre**



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

**DÉJEUNER**  
**Lundi 06 Décembre**

Velouté de potimarron, chips de bacon  
Carré de porc rôti aux fruits  
Tarte aux pommes et secs, potimarron confit  
crumble

**DÉJEUNER**  
**Mardi 07 Décembre**

Pizza Margarita et mesclun de salade  
Penne à la bolognaise  
Café gourmand

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 08 Décembre**

Œufs mollets florentine  
Blanquette de dinde, fricassé de champignons, riz pilaf  
Génoise orange et chocolat

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 09 Décembre**

Salade de foie et gésiers  
Quenelle de Brochet sauce champignons, riz arlequin  
Poire pochée Beaujolaise

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 10 Décembre**





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

**DÉJEUNER**  
**Lundi 13 Décembre**

Bouillon de coquillages et poisson à la citronnelle et gingembre  
Plateau de fromages  
Tarte au chocolat et crème anglaise à la lavande

**DÉJEUNER**  
**Mardi 14 Décembre**

Pizza Reine et mesclun de salade  
Tagliatelles aux fruits de mer et parmesan  
Café gourmand

**DÉJEUNER**  
**Mercredi 15 Décembre**

Œufs en cocotte florentine  
Poularde pochée sauce suprême, riz Pilaf et petits légumes glacés  
Bûche de Noël

**DÉJEUNER**  
**Jeudi 16 Décembre**

Salade Gourmande  
Filet de Canard aux champignons, légumes du moment  
Bûche Pâtissière

**DÉJEUNER**  
**Vendredi 17 Décembre**



**Le service des réservations fonctionne**  
**du Lundi dès 14h00 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<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.

## Qu'est-ce que le « pass sanitaire » ?



Le « pass sanitaire » consiste en la présentation numérique (via l'application TousAntiCovid) ou papier, d'une preuve sanitaire, parmi les trois suivantes :

- ✓ **Un certificat de vaccination**  
(schéma vaccinal complet : 1 ou 2 doses selon le cas).
- ✓ **Un test négatif**  
(PCR ou antigénique de moins de 48h).
- ✓ **Un certificat de rétablissement**  
de la Covid-19 : test positif datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois.

Générer facilement  
votre **certificat**  
à l'aide de  
l'application :

