

Côté Hotel

L'hôtel d'application est ouvert du lundi matin
au vendredi matin

Pendant la période scolaire de la zone A

Nos tarifs/prix nets

Pour 1 ou 2 personnes par nuit :

Suite avec bain et vue sur le lac	100 €
Chambre prestige avec bain et vue sur le lac	90 €
Chambre avec bain et vue sur le lac	80 €
Chambre avec douche et vue sur les montagnes	65 €

Nos chambres prestiges et nos suites sont équipées
d'un coffre fort, d'un mini bar et d'une terrasse avec
vue sur le lac.

Pour 3 ou 4 personnes par nuit :

Deux chambres communicantes avec bain et vue sur les montagnes	110 €
Petit Déjeuner Buffet sucré-salé à volonté	7 €
Parking privé, accès codé	2.50 €

L'hôtel propose deux salles de séminaire pouvant
accueillir de 12 à 50 personnes.

TVA non applicable – Art.261 B du CGI

Côté Nouvelles

Réservez dès maintenant votre soirée à thème
proposée par les élèves de première année B.T.S ;
En présence du Chef Laurence Salomon du
Restaurant «Nature et Saveurs » d'Annecy

Lundi 23 Mars

« Cuisine Bien Etre »

45 € - Boissons comprises -

Venez nous rendre visite...

Plan d'accès



Lycée Savoie Léman

40 boulevard Carnot BP 502

74200 Thonon-les-Bains

Téléphone : 04 .50. 81. 13 .50

Fax : 04 50 81.13.51

Site : www.hotel-savoieleman.eu

E-mail : hotel@savoieleman.eu

Si vous souhaitez recevoir chaque semaine, "l'Hebdo
resto" directement dans votre messagerie Internet,
déposez une carte avec votre adresse électronique à la
réception de l'hôtel ou envoyez-nous un message à
notre adresse.

Document non contractuel communiqué sous réserve
de modifications éventuelles, réalisé par les élèves de
la classe de terminale Brevet de technicien Supérieur
– Option Mercatique et Gestion hôtelière –



L'Hebdo Resto

Du Lundi 23 Mars

Au Vendredi 27 Mars

N°19



Un avenir sans frontière

*Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
et de la Restauration*

Côté Restaurant

Nous vous accueillons
du Lundi soir au Vendredi soir
de 12h00 à 12h45
et de 19h00 à 20h15

Pour votre déjeuner, nous vous suggérons :

Le Menu du Marché
à 18€

Légumes Tièdes à l'Huile d'Olive
**

Filet de Fera
Garniture du Marché
**

Délice du Pâtissier

La formule Duo à 15 € : Deux Plats au Choix

La Pause Culinaire
à 25€

Asperges – Sauce Mousseline

**

Médaille de Veau
au Sirop d'Erable
Garniture du Marché
**

Plateau de Fromages Affinés
**

Carte des Desserts

Pour votre dîner, nous vous proposons :

Choix de la Carte

Les Entrées

Asperges – Sauce Mousseline
Bouillon de Légumes – Senteurs Pistou et
Langoustines
Suggestion du Jour

Les Plats

Ombre Chevalier et
Filets de Perche du Léman
Selle d'Agneau Rôtie
Médaille de Veau
Suggestion du Jour

Les Fromages

Les Délices du Pâtissier

Le Gourmet à 20€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Le Gastronomique à 25€

Entrée, Plat,

Fromage ou Dessert

Le Gourmand à 30€

Entrée, Plat,

Fromage et Dessert

Dîner Epicurien – 32 €

Foie Gras à la Plancha

Bar sur une Face et Topinambours

Magret de Canard Sauté aux Figues

Variation Autour de la Fête Foraine

Côté Bar

L'équipe des Barmen vous accueille tous les jours de
11h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00

**Nous vous conseillons de réserver votre table
au 04.50.81.13.50**

Côté Brasserie

Nous prenons votre commande du
Lundi midi au Vendredi midi
De 12 h00 à 13 h 00

Lundi 23 :

Pela
Mignon de Porc au Pain d'Epices
Profiteroles

Mardi 24 :

Thème :Angleterre
Potage de Courge à la Vanille
Gigot à la Menthe
Tarte aux Pommes

Mercredi 25 :

Feuilleté au Saint Maure
Pintadeau au Pouilly Fumé
Macao

Jeudi 26 :

Tarte Fine au Bleu de Gex
Paupiettes de Limande au Cidre
Amandine Tiède Pommes et Poires

Vendredi 27 :

Région : Charente
Mouclade des Boucholeurs :
Filet de Canard au Pineau ;
Déclinaison de Choux

Entrée du jour 2,50 €
Plat du jour 7,00 €
Dessert du jour 2,50 €
Petite cartede 3,00 € à 9,00 €