Restaurant 4 La Fontaine



MENUS

Du lundi 29 avril 2024 au Vendredi 31 mai 2024

EPMT

Ecole de Paris des Métiers de la Table 17, Rue Jacques Ibert – 75017 PARIS Tel : 01.44.09.12.16 – Fax : 01.44.09.12.34 restaurant@epmt.FR

Métro Louise Michel BUS PC1 – PC3 – 84 – 92 – 93 Stations Velib' avenue Wilson et rue Anatole France Parking Public Trébois

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Vous pouvez réserver et consulter nos menus sur notre site internet : www.epmt.fr

Vous pouvez également réserver par téléphone : 101. 44. 09. 12. 16 entre 10h et 11h30, et entre 15h30 et 17h00

«Les éventuels différentiels tarifaires avec la profession de même que les éventuelles variations tarifaires s'expliquent par le caractère purement pédagogique de ce restaurant d'application. Les prix demandés n'intègrent en effet pas les charges auxquelles sont soumises les entreprises commerciales de restauration et ne peuvent donc correspondre aux tarifs pratiqués par les restaurants privés »

La composition des menus peut être modifiée sans préavis en fonction des approvisionnements et des avancées pédagogiques.

Nous rappelons à notre aimable clientèle que les horaires du restaurant d'application sont :

Arrivée à 12h30 et départ à 14h30

Nous vous demandons, dans un souci de formation, de respecter ces horaires.

Nous vous remercions de votre compréhension.

L'équipe des formateurs de cuisine et de salle vous souhaite un bon appétit.

□ restaurant@epmt.fr
 www.epmt.fr





Lundi 29 avril 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Aumonière de chèvre et miel

Magret de canard Pommes sarladaises et asperges

Plateau de fromages

Crumble pomme et rhubarbe

Mardi 30 avril 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tourte aux poireaux et lard fumé

Magret de canard sauce au miel Pommes sarladaises

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits rouges et basilic

Mercredi 1er mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 2 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 3 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois





Lundi 6 mai 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mardi 7 mai 2024

Mercredi 8 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 9 mai 2024

Vendredi 10 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

RESTAURANT FERMÉ

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois





Lundi 13 mai 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tartare de thon, kiwi et avocat

Magret de canard Pommes Grenaille et asperges vertes

Plateau de fromages

Crumble pomme rhubarbe

Mardi 14 mai 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Gaspacho Andalou

Magret de canard, sauce forestière Gratin provençal

Plateau de fromages

Crème brûlée

Mercredi 15 mai 2024

EXAMEN CAP
MENU NON COMMUNIQUÉ

Jeudi 16 mai 2024

EXAMEN BP
MENU NON COMMUNIQUÉ

Vendredi 17 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

RESERVATION

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois





Lundi 20 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 21 mai 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Gaspacho Andalou

Magret de canard, sauce forestière Gratin provençal

Plateau de fromages

Crème brûlée

Mercredi 22 mai 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Légumes à la grecque et tzatziki

Joue de bœuf braisée Pommes mousseline et courgettes glacées

Plateau de fromages

Aumônière aux fruits frais

Jeudi 23 mai 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Gaspacho de crevettes et tuile au sésame

~~~

Magret de canard sauce aigre-douce

Plateau de fromages

Tiramisu et ananas caramélisé

Vendredi 24 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

#### **RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois





Lundi 27 mai 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 28 mai 2024 Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Mercredi 29 mai 2024 Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Jeudi 30 mai 2024 Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Vendredi 31 mai 2024 Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

#### **RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois







# MASTER CLASS SOMMELLERIE



Nos apprenties et apprentis en MC SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

| Jeudi 18 avril 2024 |  |
|---------------------|--|
| MASTERCLASS<br>25€  |  |
| Vins italiens       |  |
| 18h15-20h30         |  |
|                     |  |
|                     |  |
|                     |  |
|                     |  |

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes contenus dans le menu du jour. Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire dès votre réservation.

#### **RESERVATION**

01. 44. 09. 12. 16

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

M3 Louise Michel

Parking Public Trebois