

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 27 février 2023
au
Vendredi 31 mars 2023

_____ E P M T _____

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 :

☎ 01. 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 27 février 2023

Menu déjeuner 20€

Gnocchi à la parisienne

Tataki de thon au sésame noir et blanc, salade végétarienne

Plateau de fromages

Sablé breton et sa crème brûlée

Mardi 28 février 2023

Menu dîner 25€

Vol au vent aux pétoncles, sauce crémeuse au miel

Magret de canard, sauce au Cahors
Carottes fanes et purée de butternut

Plateau de fromages

Crêpes flambées au Grand Marnier

Mercredi 1^{er} mars 2023

Menu déjeuner 20€

Rillettes de maquereau sur tartine

Souris d'agneau braisée,
Chou rouge et pommes sautées

Plateau de fromages

Paris-Brest

Jeudi 2 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Les sommeliers en Mention Complémentaire vous proposent un
accord mets et vins. Supplément de 10€ par personne

Crème de fèves aux coquillages

Mignon de porc vallée d'Auge
Épinards au beurre, pommes cocotte

Plateau de fromages

Déclinaisons de pomme

Vendredi 3 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Crème Agnès Sorel

Filet de daurade au chorizo
ou

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise
Asperges, tempura de légumes, purée de vitelotte

Plateau de fromages

Baba au rhum et ananas en croûte de sucre, sorbet exotique
ou
Saint-Honoré à la betterave et framboise

**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
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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



Lundi 6 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Gnocchi à la parisienne

Tataki de thon au sésame noir et blanc, salade végétarienne

Plateau de fromages

Sablé breton et sa crème brûlée

Mardi 7 mars 2023

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 8 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Rillettes de maquereau sur tartine

Souris d'agneau braisée,
Chou rouge et pommes sautées

Plateau de fromages

Soupe de fraise à la menthe, madeleine au miel

Jeudi 9 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Crème de fèves aux coquillages

Mignon de porc vallée d'Auge
Épinards au beurre, pommes cocotte

Plateau de fromages

Dessert autour de la poire, du chocolat et du foin

Vendredi 10 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Brioche d'escargots, crème à l'ail noir

Encornets farcis

ou

Canette rôtie

Pommes fondantes, chou rouge étuvé, pomme fruit

Plateau de fromages

Dessert du chef

**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
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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



Lundi 13 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Raviole japonaise aux langoustines, bisque en émulsion

Escalope milanaise et spaghetti de légumes, sauce tomate

Plateau de fromages

Bavarois rubané

Mardi 14 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Salade de chèvre chaud et noix

Poulet rôti, jus au thym
Pommes boulangères

Plateau de fromages

Crème brûlée à l'orange

Mercredi 15 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Crème de fèves aux coquillages

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise
Purée de butternut, oignons nouveaux

Plateau de fromages

Panna cotta au cointreau, tuile dentelle

Jeudi 16 mars 2023

RESTAURANT PRIVATISÉ

Vendredi 17 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Soupe de volaille asiatique

Darnes de saumon grillées, sauce hollandaise
ou
Pot-au-feu

Garnitures maraichères

Plateau de fromages

Crèmeux chocolat au sésame noir, nougatine de sésame et
sorbet cassis

ou
Cheesecake aux fruits rouges et streusel noisette

**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
6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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



Lundi 20 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Raviole japonaise aux langoustines, bisque en émulsion

Escalope milanaise et spaghetti de légumes, sauce tomate

Plateau de fromages

Bavarois rubané

Mardi 21 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Salade de chèvre chaud et noix

Poulet rôti, jus au thym
Pommes boulangères

Plateau de fromages

Crème brûlée à l'orange

Mercredi 22 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Crème de fèves aux coquillages

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise
Purée de butternut, oignons nouveaux

Plateau de fromages

Panna cotta au cointreau, tuile dentelle

Jeudi 23 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Asperges tièdes, sauce mousseline

Filet de daurade au beurre blanc
Patates douces et concombre glacé

Plateau de fromages

Dessert en trompe-l'œil

Vendredi 24 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Omelette roulée aux champignons et escargots

Cuisse de lapin à la bière
Pomme mousseline, asperges, oignons nouveaux

Plateau de fromages

Vacherin aux fruits rouges et basilic
ou
Entremet chocolat noisettes

**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
6, rue Louis Vierende, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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



Lundi 27 mars 2023

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 28 mars 2023

Menu déjeuner 20€

Œuf mollet florentine

~~~~~

Carré d'agneau persillé

Gratin dauphinois

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au citron meringuée

**Mercredi 29 mars 2023**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**Jeudi 30 mars 2023**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**Vendredi 31 mars 2023**

**Menu déjeuner 20€**

Risotto aux coquillages

~~~~~

Rognons de veau sauce madère

ou

Steak sauté Bercy

Pommes cocottes, épinards au beurre, poireau frit

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Dessert du chef

**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
6, rue Louis Vierge, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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



MASTER CLASS SOMMELLERIE



Nos jeunes de MC SOMMELLERIE et leur formateur, vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement de fromage

Jeudi 9 mars 2023

MASTERCLASS
20€

« Les vins de Châteauneuf-du-Pape »

18h15-20h30

Jeudi 23 mars 2023

MASTERCLASS
20€

« Les vins de la Loire »

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
6, rue Louis Vierende, 75017 Paris

restaurant@epmt.fr
M3 Louise Michel

Parking Public Trebois

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