

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 30 octobre 2023
au
vendredi 24 novembre 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 30 octobre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Saucisson brioché, sauce au porto

Suprême de volaille sauce brune,
Fondue de poireaux et pommes cocotte

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes et glace vanille

Mardi 31 octobre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Quiche lorraine et son mesclun de salade

Magret de canard sauce au miel
Polenta crémeuse

Plateau de fromages

Tarte tatin à la crème

Mercredi 1^{er} novembre 2023

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 2 novembre 2023

Menu dîner 25€ (hors boissons)

Les sommeliers en Mention Complémentaire vous proposent un accord mets et vins. Supplément de 15€ par personne

Autour du fromage

Salade de chèvre de Touraine, poire balsamique et jambon fumé

Dos de saumon à l'unilatéral, gremolata de noisette
Crème de morbier et gratin de poireaux

Plateau de fromages

Cheesecake

Vendredi 3 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Velouté de potiron aux châtaignes

Rouget frit, beurre blanc anisé
ou

Rognons de veau sauce madère
Polenta, fenouil braisé, poire au vin

Plateau de fromages

Tarte façon Mont-Blanc aux coings et cassis

**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 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Saucisson brioché, sauce au porto

Suprême de volaille sauce brune,
Fondue de poireaux et pommes cocotte

Plateau de fromages

Tarte fine aux pommes et glace vanille

Mardi 7 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Quiche lorraine et son mesclun de salade

Magret de canard sauce au miel
Polenta crémeuse

Plateau de fromages

Tarte tatin à la crème

Mercredi 8 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Feuilleté d'œuf mollet, velouté moutarde

Filet de bar au sésame
Risotto et courgettes rondes

Plateau de fromages

Ile flottante

Jeudi 9 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

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

Quiche aux poireaux et effiloché de canard

Sole meunière
Pommes anglaises et légumes confits

Plateau de fromages

Opéra à la cardamome

Vendredi 10 novembre 2023

RESTAURANT PRIVATISÉ

**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 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Quiche aux poireaux et son mesclun



Gambas flambées au cognac

Riz safrané, petits pois et émulsion à la menthe



Plateau de fromages



Ile flottante

Mardi 14 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Potage Julienne Darblay



Carré d'agneau persillé

Gratin dauphinois



Plateau de fromages



Chou à la noisette

Mercredi 15 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Potage Julienne Darblay



Curry d'agneau

Riz Madras



Plateau de fromages



Sablé breton crémeux aux agrumes

Jeudi 16 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

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

Risotto forestier



Darne de saumon au beurre rouge

Pommes darphin et carottes miellées



Plateau de fromages



Tarte meringuée passion et coriandre

ou

Pavlova aux agrumes

Vendredi 17 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Crème de potiron aux châtaignes



Cuisse de lapin à la bière

Pommes mousseline, flan de panais, courgettes glacées



Plateau de fromages



Entremet noisette, fruits exotiques à la vanille

ou

Cheesecake à la mangue et aux Spéculoos

**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

«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 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Quiche aux poireaux et son mesclun



Gambas flambées au cognac

Riz safrané, petits pois et émulsion à la menthe



Plateau de fromages



Ile flottante

Mardi 21 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Potage Julienne Darblay



Carré d'agneau persillé

Gratin dauphinois



Plateau de fromages



Chou à la noisette

Mercredi 22 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Potage Julienne Darblay



Curry d'agneau

Riz Madras



Plateau de fromages



Sablé breton crémeux aux agrumes

Jeudi 23 novembre 2023

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 24 novembre 2023

Menu déjeuner 20€ (hors boissons)

Feuilleté d'œuf mollet sauce moutarde



Sole meunière

ou

Râble de lapereau à la bière

Spaghettis, flan de champignons et patate douce



Plateau de fromages



Chou à la 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

restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierne, 75017 Paris

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.»