

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 dauphin 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  
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 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.»