

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 4 mars 2024
au
Vendredi 29 mars 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 :

☎ 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 4 mars 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œufs à la coque

~~~~~

Sole Meunière

Épinards et mousseline de patate douce

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pomme rôtie

## Mardi 5 mars 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œufs mollets à la florentine

~~~~~

Truite au Riesling

Pommes de terre à l'anglaise et flan de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au citron meringuée

Mercredi 6 mars 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Jeudi 7 mars 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Vendredi 8 mars 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Crème de butternut à l'ail noir de Billom

~~~~~

Queue de lotte au cresson

ou

Steak sauté Bercy

Pommes fondantes, fenouil braisé, oignons rouges

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Entremet chocolat 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.»



**Lundi 11 mars 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Asperges vertes et blanches, sauce mousseline

Bavette grillée, sauce béarnaise  
Pommes Pont-Neuf

Plateau de fromages

Tarte au citron meringuée

**Mardi 12 mars 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la Florentine

Darnes de saumon grillées, sauce au beurre blanc  
Fondue de poireaux et pommes de terre vapeur

Plateau de fromages

Mousse au chocolat et tuiles aux amandes

**Mercredi 13 mars 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Jeudi 14 mars 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 15 mars 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Crème de potiron aux châtaignes

Filet de bar au vin rouge  
ou

Côte de bœuf grillée sauce choron  
Flan de carottes, fenouil braisé, rhubarbe glacée

Plateau de fromages

Soufflé liqueur et sablé diamant

**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 18 mars 2024**

**Dîner**

**MENU ET TARIF EN COURS D'ÉLABORATION**

**Mardi 19 mars 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la Florentine

Darnes de saumon grillées, sauce au beurre blanc  
Fondue de poireaux et pommes de terre vapeur

Plateau de fromages

Mousse au chocolat et tuiles aux amandes

**Mercredi 20 mars 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Crème de fèves aux coquillages

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

Plateau de fromages

Pana cotta au Cointreau, tuile dentelle

**Jeudi 21 mars 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 22 mars 2024**

**Menu dîner 27€ (hors boissons)**

**Les produits de nos régions :**

Petite choucroute aux poissons d'eau douce

Cuisse de volaille de Bresse en deux cuissons  
Asperges, choux fleurs, pommes de terre

Plateau de fromages de nos régions

Saint Honoré

**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 25 mars 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tartare de thon et avocat

~~~~~

Omelette aux herbes

Pommes paille et mesclun niçois

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Soupe d'agrumes

Mardi 26 mars 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mercredi 27 mars 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œufs mollets à la florentine

~~~~~

Dos de saumon grillé, sauce hollandaise

Pommes anglaises et navets au porto

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Cœur coulant chocolat

## Jeudi 28 mars 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Vendredi 29 mars 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Asperges tièdes sauce mousseline

~~~~~

Ballotine de rouget sauce au vin rouge

ou

Caille rôtie

Légumes primeurs

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Entremet chocolat 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 Vierende, 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.»



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 21 mars 2024

MASTERCLASS
25€

Champagne Nicolas Feuillatte

18h15-20h30

Jeudi 28 mars 2024

MASTERCLASS
25€

Les vins argentins

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.»