

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 26 août 2024
au
Vendredi 27 septembre 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 26 août 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 27 août 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œuf en meurette

~~~~~

Poulet rôti  
Tian de légumes et tagliatelles

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte à la mirabelle

**Mercredi 28 août 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Tarte la tomate, salade d'herbes

~~~~~

Râble de lapereau farci,
Tian de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Gratin de figues fraîches, mini cake au citron

Jeudi 29 août 2024

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 30 août 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tartare de saumon et blini

Ou

Œufs brouillés Magda

~~~~~

Filet de dorade rôti au thym, béarnaise légère

Ou

Contre-filet rôti  
Flan de brocolis, carottes glacées, frites de polenta

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Iles flottantes au pain d'épices et à la mirabelle

Ou

Paris-Brest pistache-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 2 septembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mardi 3 septembre 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Œuf en meurette

~~~~~

Poulet rôti
Tian de légumes et tagliatelles

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte à la mirabelle

Mercredi 4 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tarte la tomate, salade d'herbes

~~~~~

Râble de lapereau farci,  
Tian de légumes

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Gratin de figues fraîches, mini cake au citron

**Jeudi 5 septembre 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Melon au porto et jambon

~~~~~

Darne de saumon grillée
Mini-ratatouille et figue rôtie

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux fraises

Vendredi 6 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œuf mollet croustillant crème gorgonzola et noix

Ou

Spaghetti Napolitaine

~~~~~

Magret de canard du pays basque, coque et jeune pousse de  
poireaux

Ou

Darne de saumon grillée hollandaise moutardée  
Pomme cocotte et champignons sautés

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Entremet chocolat-noisette

Ou

Tarte aux figues et feuille de figuier

**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 9 septembre 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Risotto forestier

~~~~~

Blanc de volaille aux raisins
Chou romanesco, purée de vitelotte

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte fine aux pommes

Mardi 10 septembre 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mercredi 11 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Avocat aux crevettes et pomelos, sauce cocktail

~~~~~

Suprême de poulet grillé, sauce béarnaise  
Courgettes et pommes rissolées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux pommes et figues rôties

**Jeudi 12 septembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 13 septembre 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

**MENU EN COURS D'ÉLABORATION**

**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 16 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Risotto forestier

~~~~~

Blanc de volaille aux raisins
Chou romanesco, purée de vitelotte

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte fine aux pommes

Mardi 17 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

Mercredi 18 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Avocat aux crevettes et pomelos, sauce cocktail

~~~~~

Suprême de poulet grillé, sauce béarnaise  
Courgettes et pommes rissolées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux pommes et figues rôties

## Jeudi 19 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Déclinaison d'artichaut

~~~~~

Pavé de cabillaud au beurre blanc anisé

Ou

Caille rôtie

Pomme de terre darphin et pêche au vin

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte aux figues et crème de feuille de figuier, sorbet cassis

Vendredi 20 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

**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 23 septembre 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 24 septembre 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 25 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Bisque de crustacés

~~~~~

Caneton aux navets  
Épinards tombés au beurre

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au chocolat

Jeudi 26 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Risotto forestier

~~~~~

Filet de dorade au beurre citronné
Ou

Râble de lapin farci aux châtaignes
Pomme anglaise, jus de cresson et poire

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Millefeuille à la noisette
Ou

Tartelette spéculoos et coing façon Mont-Blanc

Vendredi 27 septembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

**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.»