

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 2 décembre 2024
au
Vendredi 20 décembre 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 2 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

Mardi 3 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Feuilleté au fromage

~~~~~

Darne de saumon grillée

Mousseline de potimarron, légumes glacés

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte alsacienne

## Mercredi 4 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tourte aux poireaux et diots de Savoie

~~~~~

Navarin d'agneau

Patate douce rôtie et quinoa

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Cheesecake aux fruits

Jeudi 5 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Les sommeliers en Certificat de Spécialisation vous proposent un accord Mets & Vins. Supplément de 12€ par personne

Œuf mollet Florentine

~~~~~

Magret de canard à l'orange

ou

Saumon cuit à l'unilatérale

Beignet de courge, échalote braisée et pomme parisienne

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Baba limoncello et clémentine givrée au basilic

## Vendredi 6 décembre 2024

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 9 décembre 2024

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Omelette plate à l'espagnole, tuile au manchego

~~~~~  
Pavé de lieu au Riesling

Riz pilaf et blettes gratinées

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Crème brûlée à l'orange

Mardi 10 décembre 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mercredi 11 décembre 2024

RESTAURANT PRIVATISÉ

Jeudi 12 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Les sommeliers en Certificat de Spécialisation vous proposent un accord Mets & Vins. Supplément de 12€ par personne

Œuf mollet Florentine

~~~~~  
Magret de canard à l'orange

ou

Saumon cuit à l'unilatérale

Beignet de courge, échalote braisée et pomme parisienne

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Baba limoncello et clémentine givrée au basilic

## Vendredi 13 décembre 2024

### Menu dîner 30€ (hors boissons)

Foie gras de canard

~~~~~  
Pigeon de Bresse à la myrtille et noisette

Purée de patate douce au maïs

~~~~~  
Fromage

~~~~~  
Buffet de desserts

**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 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MENU EN COURS D'ÉLABORATION

Mardi 17 décembre 2024

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Omelette plate à l'espagnole, tuile de manchego

~~~~~  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz pilaf, endive braisée

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Génoise et sa crème anglaise

**Mercredi 18 décembre 2024**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

~~~~~  
Quiche lorraine

~~~~~  
Merlan à l'anglaise, beurre maître d'hôtel  
Pomme vapeur

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Poire pochée aux amandes et pain d'épices

**Jeudi 19 décembre 2024**

**Dîner de Noël**

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

**Vendredi 20 décembre 2024**

**Menu déjeuner 27€ (hors boissons)**

~~~~~  
Escalope de foie gras de canard poêlée au poivre de Sichuan

~~~~~  
Queue de lotte au lard croustillant crème de coco et curry  
Purée de potimarron et risotto

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Mont blanc marron et clémentine  
ou  
Charlotte aux poires et caramel

**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 23 décembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Mardi 24 décembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Mercredi 25 décembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Jeudi 26 décembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**Vendredi 27 décembre 2024**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**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.»