

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 6 janvier 2025
au
Vendredi 31 janvier 2025

_____ 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 6 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Gnocchis à la parisienne

~~~~~

Magret de canard à l'orange

Pommes duchesse

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte Bourdaloue

## Mardi 7 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Velouté de potimarron, noix de Saint Jacques, émulsion au lard

~~~~~

Magret de canard à l'orange

Purée de petits pois, pressé de patate douce

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Tarte au citron meringuée

Mercredi 8 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Terrine de saumon aux fines herbes

~~~~~

Mignon de porc Vallée d'Auge

Blettes gratinées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Carpaccio d'ananas, financier pistache

## Jeudi 9 janvier 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Vendredi 10 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Risotto forestier

Ou

Encornet grillé, purée de betterave et guacamole

~~~~~

Selle d'agneau farcie aux pignons de pin et coriandre

Ou

Queue de lotte au lard, crème de coco et curry

Purée de potimarron et pommes amandine

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

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

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 13 janvier 2025
Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Gnocchis à la parisienne
~~~~~  
Magret de canard à l'orange  
Pommes duchesse  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
Tarte Bourdaloue

**Mardi 14 janvier 2025**  
**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Velouté de potimarron, noix de Saint Jacques, émulsion au lard  
~~~~~  
Magret de canard à l'orange
Purée de petits pois, pressé de patate douce
~~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~~  
Tarte au citron meringuée

Mercredi 15 janvier 2025
Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Terrine de saumon aux fines herbes
~~~~~  
Mignon de porc vallée d'Auge  
Blettes gratinées  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
Carpaccio d'ananas et financier pistache

**Jeudi 16 janvier 2025**  
**Menu dîner 27€ (hors boissons)**

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

Velouté de topinambour et noisette  
~~~~~  
Mignon de veau au jus corsé
Ou
Filet de bar, sauce au vin blanc
Céleri rave, chou de Bruxelles et pommes noisette
~~~~~  
Fromages  
~~~~~  
Dessert autour de la mangue, de la noisette et de la fève de tonka

Vendredi 17 janvier 2025
Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tortellini fraîche à la ricotta fumée, émulsion à la grana padano
ou
Crème de butternut à l'ail noir de Billon
~~~~~  
Sole meunière pommes anglaises et petits légumes  
ou  
Caille au beurre d'oseille, petits légumes et chou rave au cidre  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
Pavlova à la clémentine et à la badiane  
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 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 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Fricassée de poivrons et coques sur pain perdu

~~~~~  
Ballotine de volaille farcie, crème forestière
Pomme d'arphin, flan de brocolis

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Blanc manger aux fruits rouges

Mardi 21 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Bouchée à la reine

~~~~~  
Rouget frit, sauce hollandaise  
Polenta moelleuse, flan de brocolis

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Riz au lait, coulis de fruits rouges

## Mercredi 22 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Feuilleté au fromage et jus de persil

~~~~~  
Filet mignon de porc Vallée d'Auge
Patate douce et légumes de saison

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Fondant au chocolat, crème anglaise

Jeudi 23 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Quiche à l'oignon

~~~~~  
Lotte au lard

ou

Rognons flambés, sauce moutardée  
Risotto safrané, beurre de coquillages, légumes glacés

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Dessert autour de l'avocat, de la pomme verte et du pamplemousse

## Vendredi 24 janvier 2025

### Menu dîner 27€ (hors boissons)

Duo de carpaccio de bœuf et bresaola, arancini au Gorgonzola

~~~~~  
Filet mignon de veau sauce marsala, polenta crémeuse et tian
de légumes d'hiver

~~~~~  
Fromage

~~~~~  
Buffet de desserts italiens

**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 27 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Fricassée de poivrons et coques sur pain perdu

~~~~~  
Ballotine de volaille farcie, crème forestière  
Pomme d'arphin, flan de brocolis

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Blanc manger aux fruits rouges

## Mardi 28 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Bouchée à la reine

~~~~~  
Rouget frit, sauce hollandaise
Polenta moelleuse, flan de brocolis

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Riz au lait, coulis de fruits rouges

Mercredi 29 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Feuilleté au fromage et jus de persil

~~~~~  
Filet mignon de porc Vallée d'Auge  
Patate douce et légumes de saison

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Fondant au chocolat, crème anglaise

## Jeudi 30 janvier 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Purée de betterave et œuf mollet

~~~~~  
Filet mignon de porc
Ou

Sole meunière
Cresson, carottes, tagliatelles

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Dessert autour du pain perdu

Vendredi 31 janvier 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe asiatique

Ou
Tourte d'agneau ou volaille

~~~~~  
Création autour du maquereau  
Ou

Création autour de la volaille  
Chou romanesco et pomme de terre vitelotte

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Omelette norvégienne  
Ou

Baba au Grand Marnier et orange sanguine

**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.»



## MASTER CLASS SOMMELLERIE



Nos apprenties et apprentis en CS SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Jeudi 23 janvier 2025**

MASTERCLASS  
25€

« Les vins du Sud-Ouest »

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 Vierge, 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.»