

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 31 mars 2025
au
Vendredi 2 mai 2025

_____ 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 31 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tarte aux poireaux et aux escargots, crème à l'ail

~~~~

Encornets farcis  
Légumes primeurs

~~~~

Plateau de fromages

~~~~

Mousse au chocolat et tuile marbrée

## Mardi 1er avril 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Macédoine de légumes

~~~~

Maquereau grillé, sauce moutarde
Patate douce rôtie et fenouil braisé

~~~~

Plateau de fromages

~~~~

Dessert du chef

Mercredi 2 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Asperges, sauce mousseline et mimosa d'œuf

~~~~

Filet de rouget sauce vierge  
Polenta et légumes

~~~~

Plateau de fromages

~~~~

Panna cotta exotique

## Jeudi 3 avril 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Menu Ile-de-France,  
En cours d'élaboration

## Vendredi 4 avril 2025

### 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 7 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Allumettes au fromage

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc  
Tagliatelles de cèleri

Plateau de fromages

Choux à la crème diplomate

## Mardi 8 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Menu en cours d'élaboration

## Mercredi 9 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

MASTER CLASS AUTOUR DU  
MAGRET

Menu en cours d'élaboration

## Jeudi 10 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soufflé au fromage et aux herbes

Saumon cuit à l'unilatérale  
ou

Steak au poivre

Asperges et gratin de pommes de terre

Plateau de fromages

Création autour de l'abricot, du miel et du chèvre frais

## Vendredi 11 avril 2025

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 14 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Allumettes au fromage

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc  
Tagliatelles de céleri

Plateau de fromages

Choux à la crème diplomate

## Mardi 15 avril 2025

Menu dîner 27€ (hors boissons)

Menu en cours d'élaboration

## Mercredi 16 avril 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Jeudi 17 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soufflé au fromage et aux herbes

Saumon cuit à l'unilatérale  
ou

Steak au poivre  
Asperges et gratin de pommes de terre

Plateau de fromages

Création autour de l'abricot, du miel et du chèvre frais

## Vendredi 18 avril 2025

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 21 avril 2025

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Mardi 23 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Mercredi 24 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Jeudi 25 avril 2024

RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES

Vendredi 26 avril 2025

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.»



## Lundi 28 avril 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Potage julienne d'Arblay

Cuisse de lapin à la bière  
Gratin provençal

Plateau de fromages

Soupe de fraises à la menthe, madeleine au miel

## Mardi 29 avril 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Salade landaise, œuf mollet

Lapin sauté aux champignons  
Pomme mousseline et carottes glacées

Plateau de fromages

Carpaccio d'ananas, financier à la pistache

## Mercredi 30 avril 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Ceviche de dorade

Selle d'agneau rôti au thym  
Fine ratatouille et pommes noisette

Plateau de fromages

Tiramisu et fruits de saison

## Jeudi 1<sup>er</sup> mai 2025

RESTAURANT FERMÉ

## Vendredi 2 mai 2025

### 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.»



## 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 10 avril 2025**

MASTERCLASS  
25€

Cidres et poirés  
Éric Bordelet

18h15-20h30

**Jeudi 17 avril 2025**

MASTERCLASS  
25€

Graves et Sauternes

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 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.»