

Restaurant La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 3 mars 2025
au
Vendredi 28 mars 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 3 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Rillettes de maquereau sur tartine

~~~~~

Souris d'agneau braisée  
Chou rouge, pommes sautées

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Poire pochée, caramel au beurre salé

## Mardi 4 mars 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Potage Saint-Germain aux croûtons

~~~~~

Carré de porc poêlé
Laitue braisée, pommes duchesse

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Chou chantilly

Mercredi 5 mars 2025

Dîner « Le Sans Fourchette »[®]

35€ boissons comprises

(eau, vin ou boisson sans alcool choisis par notre sommelier,
café ou thé)

Menu à déguster sans couverts, sous forme de bouchées
gastronomiques

Amuse-bouche

~~~~~

Cups de saumon fumé et mosaïque de légumes

~~~~~

Paleron de boeuf, purée de pomme de terre et sauce au porto et raisin

~~~~~

Langoustine, mayonnaise, pomme et poivron

~~~~~

Truffe chocolat, Sablé breton crémeux agrumes, Choux chantilly

Jeudi 6 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Salade tiède de lentilles du Puy, œuf poché

~~~~~

Navarin d'agneau  
Légumes de printemps et semoule épicée

~~~~~

Plateau de fromages

~~~~~

Pavlova exotique

## Vendredi 7 mars 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe asiatique

Ou

Tourte volaille ou agneau

~~~~~

Création autour de la volaille

ou

Création autour du maquereau
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.»



Lundi 10 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Quiche aux Légumes de saison

~~~~~  
Fricassée de volaille à l'ancienne  
Riz Pilaf

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache

## Mardi 11 mars 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

~~~~~  
Œufs mollets à la Florentine

~~~~~  
Carré d'agneau en croûte d'herbes  
Fondue de poireaux et pommes cocotte

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Crème brûlée vanille et tuiles aux amandes

## Mercredi 12 mars 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Jeudi 13 mars 2025

### Menu déjeuner 22€ boissons

comprises (eau, vin ou boisson sans alcool choisis par notre  
sommelier, café ou thé)

Master Class « le Cassoulet de Castelnaudary »

~~~~~  
Mini Tielle

~~~~~  
Cassoulet de Castelnaudary, salade d'ail

~~~~~  
Création autour du Chocolat.

Vendredi 14 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Déjeuner Bio élaboré par le chef

Nicolas Brenelière

~~~~~  
La carotte s'éclate, agrumes et vinaigrette au miel

~~~~~  
Suprême de poulet rôti au thym
Purée de céleri-rave et légumes de saison

~~~~~  
Plateau de fromages

~~~~~  
Poires, noisettes et caramel au beurre salé comme une
tartelette

**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 17 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Quiche aux Légumes de saison
~~~~~  
Fricassée de volaille à l'ancienne  
Riz Pilaf  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
Moelleux au chocolat, crème anglaise à la pistache

## Mardi 18 mars 2025

### Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Œufs mollets à la Florentine  
~~~~~  
Carré d'agneau en croûte d'herbes
Fondue de poireaux et pommes cocotte
~~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~~  
Crème brûlée vanille et tuiles aux amandes

Mercredi 19 mars 2025

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 20 mars 2025

### Menu dîner 27€ hors boissons Autour des vins Jean-Luc COLOMBO

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

Crème de printemps, sauce vierge et burrata  
~~~~~  
Médallion de filet mignon roulé en poitrine fumée
Purée de betterave et de céleri
~~~~~  
Fromage  
~~~~~  
Dessert en trompe-l'œil

Vendredi 21 mars 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe asiatique
Ou
Tourte volaille ou agneau
~~~~~  
Création autour de la volaille  
ou  
Création autour du maquereau  
Chou romanesco et pomme de terre vitelotte  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
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.»



## Lundi 24 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 25 mars 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 26 mars 2025

Déjeuner « Le Sans Fourchette »<sup>®</sup>  
28€ boissons comprises (eau, vin choisi  
par notre sommelier, café ou thé)

Menu à déguster sans couverts, sous forme de  
bouchées gastronomiques

## Jeudi 27 mars 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

## Vendredi 28 mars 2025

### Dîner signature du chef Gérard Sallé

70€ tout compris, avec un accord mets et  
boissons, avec ou sans alcool

Saumon mariné en deux préparations  
**Hommage à M. Emile Tournier, MOF**

Cœur d'artichaut tout végétal, vinaigrette à la moutarde  
**Hommage à M. Frédéric Jaunault, MOF**

Poisson selon arrivage cuisiné à la marinière  
**Hommage à M. Jacques Le Divellec**

ou  
Suprêmes de poulet jaune des Landes aux légumes d'hiver  
**Hommage à M. Guy Legay, MOF**

Préparation fromagère et poire

Surprise autour de la carotte et de l'agrumes

**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.»