

Restaurant



La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 5 mai 2025

au

Vendredi 30 mai 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 5 mai 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mardi 6 mai 2025

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 7 mai 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Ceviche de dorade
~~~~

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

Plateau de fromages
~~~~

Tiramisu aux fruits de saison

**Jeudi 8 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 9 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**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 12 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Asperges blanches et sauce mousseline

Filet Mignon de porc Vallée d'Auge  
Pommes Anglaises

Plateau de fromages

Tarte au citron meringuée

**Mardi 13 mai 2025**

**EXAMEN CAP  
MENU NON-COMMUNIQUÉ**

Tables de 2 personnes  
Service brasserie ou traditionnel

**Mercredi 14 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Légumes à la grecque et tzatziki

Joue de bœuf braisée  
Pommes mousseline, courgettes glacées

Plateau de fromages

Aumônière aux fruits frais

**Jeudi 15 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 16 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**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 19 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Asperges blanches et sauce mousseline

Filet Mignon de porc Vallée d'Auge  
Pommes Anglaises

Plateau de fromages

Tarte au citron meringuée

**Mardi 20 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Mercredi 21 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Légumes à la grecque et tzatziki

Joue de bœuf braisée  
Pommes mousseline, courgettes glacées

Plateau de fromages

Aumônière aux fruits frais

**Jeudi 22 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

**MENU EN COURS D'ÉLABORATION**

**Vendredi 23 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**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 26 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Bavaroise d'asperges, vinaigrette à la framboise

Pavé de saumon en croute d'herbes, sauce vierge  
Pommes allumette et concombre glacé

Plateau de fromages

Coupe de melon et pastèque à la vodka

**Mardi 27 mai 2025**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**Mercredi 28 mai 2025**

**Menu déjeuner 22€ (hors boissons)**

Œuf en gelée

Papillote de cabillaud,  
Légumes de saison

Plateau de fromages

Tarte aux fraises

**Jeudi 29 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**Vendredi 30 mai 2025**

**RESTAURANT FERMÉ**

**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.»