

Restaurant



La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 31 mars 2025

au

Vendredi 2 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 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)

Velouté de céleri, œuf et émulsion de cresson

Pavé de bœuf sauce brune
ou
Gambas flambées
Pomme croquette et légumes étuvés

Plateau de fromages

Panier « madeleine de Proust »

Vendredi 4 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Soupe asiatique

Ou
Tourte volaille ou agneau

Création autour de la volaille
ou
Création autour du maquereau
Fenouil et pomme de terre charlotte

Plateau de fromages

Saint-Honoré à la Betterave
Ou
Cheese cake fraise et citron vert

**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)

Vitello tonnato

Bar en croûte de sel, sauce au beurre blanc
Risotto aux asperges et fenouil

Fromage

Pavlova fraise et basilic

Mercredi 9 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Maki de magret de canard fumé au foie gras et polenta espuma
de wasabi

Salade de légumes multicolore aux copeaux de cantal

Filet de magret de canard aux olives d'Occitanie,
galettes pomme de terre au maïs, asperges rôtie, jus infusé
au saté

Fromage

Tartelette pommes confites à l'Armagnac, glace vanille

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)

Soupe asiatique

Ou

Tourte volaille ou agneau

Création autour de la volaille

ou

Création autour du maquereau
Fenouil et pomme de terre charlotte

Plateau de fromages

Saint-Honoré à la Betterave

Ou

Cheese cake fraise et citron vert

**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)

Œuf poché sur lit de fine ratatouille, julienne de coppa et roquette

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc
Tagliatelles de cèleri

Plateau de fromages

Pavlova aux fraises, menthe et miel

Mardi 15 avril 2025

Menu dîner 27€ (hors boissons)

Raviole de gambas et sa gelée de bisque

Pigeon rôti et cuisse confite
Pomme fondante

Fromage

Tarte au citron meringuée

Mercredi 16 avril 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Feuilleté d'asperges

Darne de saumon grillée, sauce hollandaise
Risotto et pommes gaufrette

Plateau de fromages

Moelleux au chocolat et coulis de banane

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)

Asperges blanches et sauce mousseline

Filet de carrelet sauce Marchand de Vin
Pommes vapeur, légumes printaniers

Plateau de fromages

Tarte alsacienne et glace vanille

**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 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 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**

**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.»



## 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.»