

Restaurant



La Fontaine



MAÎTRE
RESTAURATEUR

_____ M E N U S _____

Du lundi 2 juin 2025
au
Mardi 1^{er} juillet 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 2 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Mardi 3 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Mercredi 4 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Jeudi 5 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Vendredi 6 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

**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 9 juin 2025

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 10 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BTS
MENU NON COMMUNIQUÉ

Mercredi 11 juin 2025
Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Feilleté aux asperges
~~~~~  
Darne de saumon grillée, sauce hollandaise  
Risotto et pomme gaufrette  
~~~~~  
Plateau de fromages
~~~~~  
Moelleux au chocolat, coulis de banane

**Jeudi 12 juin 2025**  
Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Barigoule d'artichauts  
~~~~~  
Quenelle de brochet, sauce Nantua
Risotto safrané, asperges
~~~~~  
Plateau de fromages  
~~~~~  
Tartelette abricot au thym

Vendredi 13 juin 2025
Menu déjeuner 22€

EXAMEN BP
MENU NON COMMUNIQUÉ

**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 16 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Risotto aux champignons

Rouget Snacké sauce vierge
Polenta, brocolis et petit pois

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits rouges

Mardi 17 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Duo d'asperges sauce mousseline

ou
Rouget rôti, sauce vierge

Côte de bœuf grillée, sauce béarnaise
Pommes Pont-Neuf et mesclun niçois

Plateau de fromages

Pavlova aux fruits rouges

Mercredi 18 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Ceviche de bar aux agrumes, chantilly au basilic

Émincé de bœuf chimichurri
Pommes grenaille

Plateau de fromages

Pain perdu aux fruits rouges

Jeudi 19 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Straciotella de tomate et fraise

ou
Salade de pigeon, asperges et baies roses

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus aux cerises
Trio de purée et légumes croquants

ou
Lieu jaune, fumet miso
Asperges et fleur de courgette

Plateau de fromages

Paris-Brest au thé matcha et à la vanille

ou
Pain de gènes à la rhubarbe, glace au yaourt, poivre et framboises

Vendredi 20 juin 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 23 juin 2025

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 24 juin 2025

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 25 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Crème de petits pois, menthe et jambon fumé

Dos de merlu à l'espagnole
Riz basmati

Plateau de fromages

Pêche pochée, crème amande et vanille

Jeudi 26 juin 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tartelette végétale à la rhubarbe et aux pickles de fraise

Cuisse de poulet au beurre de thym
Purée de carottes sur crème de fèves

ou
Filet de lieu jaune aux asperges

Plateau de fromages

Pavlova à la rhubarbe et à la fraise, glace au basilic
ou
Entremet mousse au chocolat, cœur praliné et glace vanille

Vendredi 27 juin 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 30 juin 2025

RESTAURANT PRIVATISÉ

Mardi 1er juillet 2025

Menu déjeuner 22€ (hors boissons)

Tartare de saumon aux herbes fraîches

Suprême de volaille jus au curry
Haricots, courgettes et échalotes confites.

Plateau de fromages

Dessert du chef

Mercredi 2 juillet 2025

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 3 juillet 2025

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 4 juillet 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 CS SOMMELLERIE et leur formateur vous proposent une dégustation de vin autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

Jeudi 19 juin 2025

MASTERCLASS
25€

Vins espagnols

18h15-20h30

Jeudi 26 juin 2025

MASTERCLASS
25€

Vins d'Ile-de-France

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.»