

Restaurant



La Fontaine

MENUS

du lundi 1^{er} décembre 2025
au vendredi 19 décembre 2025

EPMT

École 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



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

*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 au 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 1^{ER} DÉCEMBRE 2025
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Œufs mollets à la florentine
~~~  
Veau marengo  
Purée mousseline  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Crème caramel et tuile aux amandes

**MARDI 2 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Tourte aux poireaux et oignons confits  
~~~  
Navarin d'agneau
Patate douce rôtie au miel et riz pilaf
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Madeleine au jasmin, pamplemousse rôti,
sorbet et tuile de meringue

Découverte du plat signature EPMT hiver
(dans la limite de 10 portions)

MERCREDI 3 DÉCEMBRE 2025
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Œufs mollets à la florentine
~~~  
Pavé de saumon à la bourguignonne  
Légumes tournés  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Crème caramel et tuile aux amandes

**JEUDI 4 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Foie gras poêlé, poire et tuile de pomme de terre  
~~~  
Filet de bœuf, oignons confits et pommes duchesse
ou
Filet de pintade aux agrumes, compotée de poireaux et céleri
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Madeleine au jasmin, pamplemousse rôti,
sorbet et tuile de meringue

VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2025

Restaurant privatisé

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.

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.

RESERVATION

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr
6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

LUNDI 8 DÉCEMBRE 2025
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Velouté de topinambour à l'huile de truffe et escalope de foie gras poêlée
~~~  
Ballotine de volaille farcie fine, jus de volaille au foie gras  
Mousseline de patate douce et poêlée de champignons  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Arlette aux fruits de saison et crème diplomate

**MARDI 9 DÉCEMBRE 2025**

**Restaurant privatisé**

**MERCREDI 10 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œufs mollets à la florentine  
~~~  
Pavé de saumon à la bourguignonne
Légumes tournés
~~~  
Plateau de fromages  
~~~  
Crème caramel et tuile aux amandes

JEUDI 11 DÉCEMBRE 2025
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Escalope de foie gras, pommes et fruits secs
~~~  
Ballotine de la Bresse au champagne  
Purée d'éclats de marron  
~~~  
Plateau de fromages
~~~  
Baba aux agrumes et à la Suze, sorbet mandarine, citron et basilic

**VENDREDI 12 DÉCEMBRE 2025**  
**Menu dîner 35€ (hors boissons)**

Escalope de foie gras de canard poêlée au poivre de Sichuan  
~~~  
Queue de lotte au lard, crème de coco et curry
Purée de pomme de terre à la truffe
~~~  
Fromage  
~~~  
Dessert du chef

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.

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.

RESERVATION

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr
6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

LUNDI 15 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Coquillages farcis au whisky, salade d'algues

~~~

Carbonnade flamande

Pommes duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Baba au rhum et fruits exotiques

### MARDI 16 DÉCEMBRE 2025

#### Restaurant privatisé

### MERCREDI 17 DÉCEMBRE 2025

#### Menu dîner de Noël 52€ (hors boissons)

*Les sommeliers en Certificat de Spécialisation,  
vous proposent un accord Mets & Vins.  
Supplément de 26€ par personne*

Terrine de foie gras façon nougat, pain d'épices,  
mandarine confite et chutney d'agrumes

~~~

Feuilleté de noix de Saint-Jacques, jus de barde,
crème de topinambour, étuvée de poireaux et noisettes torréfiées

~~~

Suprême de volaille fermière truffé, jus réduit  
Pommes Anna, champignons et légumes d'hiver

~~~

Fromage

~~~

Bûchette au chocolat

### JEUDI 18 DÉCEMBRE 2025

#### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et tuile de pomme de terre

~~~

Filet de bœuf, oignons confits et pommes duchesse *ou*
Filet de pintade aux agrumes, compotée de poireaux et céleri

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert à la poire, sarrasin et cassis

VENDREDI 19 DÉCEMBRE 2025

Menu déjeuner 30€ (hors boissons)

Risotto de pleurotes et émulsion de parmesan ou

Tartare de saumon et blinis

~~~

Queue de lotte croustillante au lard crème de coco et curry ou

Selle d'agneau farcie à la châtaigne

Purée de potimarron et pomme amandine

~~~

Fromage

~~~

Dessert du chef

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.

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.

#### RESERVATION

☎ 01.44.09.12.16 | ✉ restaurant@epmt.fr

6, rue Louis Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois