

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 2 mars 2026
au vendredi 27 mars 2026

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 Vélib' avenue Wilson et rue Anatole France
Parking Public Trébois



MAÎTRE
RESTAURATEUR

*Les plats « faits maison »
sont élaborés et réalisés 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 2 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

EN COURS DE RÉALISATION

MARDI 3 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Potage Saint-Germain aux croûtons

~~~

Carré de porc poêlé

Carottes, navets et pommes Duchesse

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour du café

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

« Filet de volaille bio et poêlée de pleurotes des carrières »

**MERCREDI 4 MARS 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Œufs mollets florentine, champignons

~~~

Darne de saumon grillée, beurre blanc

Chou-fleur et pommes purée

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crêpes à l'orange et crème pâtissière

JEUDI 5 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Morteau en papillote

~~~

Porc au caramel et noix de cajou

Wok de légumes chinois

~~~

Plateau de fromages

~~~

Dessert autour du café

**VENDREDI 6 MARS 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

**Créations autour d'ingrédients imposés**

Création chaude à base de légumineuses et œufs  
 ou

Création de profiteroles de légumes

~~~

Pintade en ballotine et carottes

ou

Dorade et boulghour

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cake passion-orange, chocolat blanc, ananas confit et gelée coco

ou

Mousse chocolat, ganache café, crumble aux noisettes, sauce chocolat-café

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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



Restaurant La Fontaine



LUNDI 9 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

EN COURS DE RÉALISATION
Master Class autour du poisson

MARDI 10 MARS 2026

RESTAURANT FERMÉ

MERCREDI 11 MARS 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

JEUDI 12 MARS 2026

RESTAURANT FERMÉ

VENDREDI 13 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

EN COURS DE RÉALISATION

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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



LUNDI 16 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et graine de moutarde

~~~

Navarin d'agneau

Pommes tournées, champignons et oignons grelots

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cheese-Cake au citron vert

## MARDI 17 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Poireaux sauce mousseline aux agrumes

~~~

Onglet de bœuf, sauce béarnaise

Purée de pommes de terre, oignons nouveaux

~~~

Plateau de fromages

~~~

Création autour de la poire, du gingembre et du riz

Découverte du plat signature EPMT

(dans la limite de 10 portions)

« Filet de volaille bio et poêlée de pleurotes des carrières »

MERCREDI 18 MARS 2026

Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Rouleaux de printemps

~~~

Selle d'agneau braisée au thym

Polenta et légumes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Fondant au chocolat, crème anglaise

## JEUDI 19 MARS 2026

### RESTAURANT PRIVATISÉ

## VENDREDI 20 MARS 2026

### Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Soupe asiatique

ou

Tourte à la volaille

~~~

Création autour de la volaille et topinambour

ou

Création autour du maquereau et épinards

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cake passion-orange, chocolat blanc, ananas confit et gelée coco
ou

Mousse chocolat, ganache café, crumble aux noisettes, sauce chocolat-café

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 Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois



LUNDI 23 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Foie gras poêlé, poire et graine de moutarde

~~~

Navarin d'agneau

Pommes tournées, champignons et oignons grelots

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cheese-Cake au citron vert

**MARDI 24 MARS 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**MERCREDI 25 MARS 2026**  
**Menu déjeuner 24€ (hors boissons)**

Rouleaux de printemps

~~~

Selle d'agneau braisée au thym

Polenta et légumes

~~~

Plateau de fromages

~~~

Fondant au chocolat, crème anglaise

JEUDI 26 MARS 2026

OUVERTURE A CONFIRMER

VENDREDI 27 MARS 2026
Menu déjeuner 24€ (hors boissons)

Créations autour d'ingrédients imposés

Création chaude à base de légumineuses et œufs
ou

Création de profiteroles de légumes

~~~

Pintade en ballotine et carottes

ou

Dorade et boulgour

~~~

Plateau de fromages

~~~

Moelleux poire/caramel/chocolat, mousse chocolat noir

ou

Ananas caramélisé, crémeux mangue, biscuit amande-coco,  
sorbet ananas

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois

## NOS MASTER CLASS SOMMELLERIE

**28€**

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 12 mars : Côtes chalonnaises - Domaine Millebuis & les vignerons de Buxy**

## NOS AFTER WORK ET TEA-TIME

**11€**

Nos apprenties et apprentis en CS Métiers du bar et leur formateur vous proposent une dégustation de cocktails autour d'un thème défini et d'un accompagnement adapté.

**Mercredi 4 mars : afternoon tea**

**Mercredi 18 mars : afternoon tea**

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](mailto:restaurant@epmt.fr)

6, rue Louis Vierne 75017 Paris - M3Métro Louise Michel - Parking Public Trébois