

Restaurant



La Fontaine

MENUS

Du lundi 30 novembre 2026
au vendredi 18 décembre 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 Velib' 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 30 NOVEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Crème de courge, croûtons à l'ail, œuf poché, huile de ciboulette

~~~

Blanquette de veau, riz noir pilaf

~~~

Plateau de fromages

~~~

Financier cerises amarena, crémeux citron, chantilly vanille

## MARDI 1<sup>er</sup> DÉCEMBRE 2026

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

## MERCREDI 2 DÉCEMBRE 2026

### Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Bouillon forestier aux dés de foie gras

~~~

Steak de bœuf au poivre, pommes grenailles

~~~

Plateau de fromages

~~~

Crème brûlée vanille

JEUDI 3 DÉCEMBRE 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

VENDREDI 4 DÉCEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Soupe de potimarron et crème de noisette

~~~

Crevettes sautées

Panais, potiron et citrouille confits

ou

Emincé d'onglet de veau sauce vierge, jus réduit  
et pommes grenailles

~~~

Plateau de fromages

~~~

Madeleine passion coco

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 7 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**MARDI 8 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**MERCREDI 9 DÉCEMBRE 2026**

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Soupe de choux fleurs et curry jaune

~~~

Pavé de cabillaud, risotto

~~~

Plateau de fromages

~~~

Tartelette chocolat

JEUDI 10 DÉCEMBRE 2026

RESTAURANT PRIVATISÉ

VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Tourte aux poireaux et oignons confits

~~~

Navarin d'agneau

Patate douce rôtie au miel et riz pilaf

ou

Filet de dorade

Fondue de poireaux

~~~

Plateau de fromages

~~~

Cheesecake aux fruits exotiques et son coulis

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 14 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT PRIVATISÉ**

**MARDI 15 DÉCEMBRE 2026**

**Menu déjeuner 26€ (hors boissons)**

Potage Parmentier

~~~

Filet d'agneau à l'ail confit et ses deux purées

~~~

Plateau de fromages

~~~

Financier vanille et sa glace

**Plat signature EPMT
(dans la limite de 10 portions)
« Gratinée à l'oignon »**

MERCREDI 16 DÉCEMBRE 2026

Menu dîner de Noël 55€ (hors boissons)

**Nos élèves vous proposent un accord Mets & Vins ou un
accord Mets & Cocktails. Supplément de 28€ par personne**

Gravlax de saumon aux baies de roses, blinis et crème d'agrumes

~~~

Médailillon de turbot au champagne, jus de coquillages

~~~

Filet de veau Rossini, jus corsé

Purée de légumes racine et chips de grenaille

~~~

Tartelette au comté et copeaux de Beaufort

~~~

Sorbet aux agrumes et menthe

~~~

Autour du chocolat

**JEUDI 17 DÉCEMBRE 2026**

**Menu déjeuner de Noël 32€ (hors boissons)**

Escalope de foie gras, pommes et fruits secs

~~~

Ballotine de la Bresse au champagne

Purée aux éclats de marrons

~~~

Fromages

~~~

Soufflé au grand Marnier

VENDREDI 18 DÉCEMBRE 2026

Menu déjeuner 26€ (hors boissons)

Ballotine de volaille au vin jaune

~~~

Sauté de bœuf au vin rouge, riz pilaf

ou

Brandade de morue

~~~

Plateau de fromages

~~~

Mousse aux marrons glacés

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 21 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI 22 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**MERCREDI 23 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026**

**RESTAURANT FERMÉ  
VACANCES SCOLAIRES**

**VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026**

**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.

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 Vierge 75017 Paris - M3 Métro Louise Michel - Parking Public Trébois