



ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

8 et 9 octobre 2024
15 et 16 octobre 2024
22 et 23 octobre 2024
5 et 6 novembre 2024

Petite flammekueche
compotée de poireaux et
oignons au sel fumé par nos soins

*

Marmite de velouté de légumes du moment
aux quenelles d'épeautre de «A Scheiwesch »
rôties à l'huile de moutarde
«T'Charly's Oil de Tom Goedert»

*

Quetsches rôties tièdes, sauce cardinale
et glace petit beurre minute

Allergènes : 1 farine, 3 œuf, 5 arachides et dérivés, 7 lait, 9 céleri, 10 moutarde, 12 sulfites

Les allergènes les plus connus sont les céréales contenant du gluten, les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait (y compris le lactose), les fruits à coque, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, le sulfite, le lupin, les crustacés, les mollusques

Horaire : 12h30 - 14h00 (Début du repas : 13h00)

Menu : Petite mise en bouche / plat régional et saisonnier/ dessert / café ou thé ou tisane

Lieu : Petite salle à manger (cuisine pédagogique)

Prix : Adultes 25 € / élèves 15 € - Paiement en espèces - Ouvert à tous publics

Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance

Clause annulation : En cas d'empêchement, nous vous prions de nous prévenir au plus tard 48 heures à l'avance à l'adresse email atelierdesgourmets@lem.lu.

Autrement nous serons dans l'obligation de facturer les menus.

Designed by Chelsea Studios