

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

26 et 27 novembre 2024
3 et 4 décembre 2024

Quiche Lorraine¹

Salade aux noix de André Zewen de Fouhren

*

Poulet² en deux cuissons

La cuisse braisée forestière

Le suprême rôti à basse température

Pommes dauphine aux légumes³

Embeurré de chou vert

*

Sorbet au chocolat, tuile de cacao

Fournisseurs :

1 «A Scheiwesch» de Moutfort

2 Karelshaff Colmar-Berg

3 Geméiswierk Marie Goergen



Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 5 arachides et dérivés, 6 soja et dérivés, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines de sésame et dérivés, 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.