



ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

10 et 11 octobre 2023

17 et 18 octobre 2023

24 et 25 octobre 2023

7 et 8 novembre 2023

Toast au houmous et ses légumes

*

Galette d'haricots rouges sur Millefeuille
de pomme de terre et patate douce
Salade de carottes et chou rouge fermentés
Céréales torrifiées, sauce Tahini

*(Le Tahini est une crème de sésame,
préparation orientale faite à partir de graines de sésame broyées.)

*

Gâteau moelleux à l'amande et aux quetsches
Glace cannelle

Nos producteurs:

Marie Goergen de « Geméiswierk »

Légumineuse de « Faenum »

Allergènes :

Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Arachides et dérivés 5, Soja 6, Lait et dérivés 7, Fruit à coque 8,
Céleri 9, Moutardes et dérivés 10, Sésame 11, Sulfite et anhydride sulfureux 12,

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.