



ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

23 et 24 janvier

30 et 31 janvier

20 et 21 février

Scampis bio à l'ail aux petits légumes et croûtons
*

Lasagne de légumes de saison gratinée
au camembert de chèvre de chez Baltes
(Pâte à la farine de grand épeautre de Souabe
de chez Schéiwesch)

Salade du moment de Marie Goergen

*

Dame blanche*

Allergènes : 1 farine, 2 crustacés, 3 œuf, 7 lait, 8 fruits à coque, 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.