



ATELIER DES GOURMETS

Déjeuners

26 et 27 mars 2024

30 avril 2024

7 et 8 mai 2024

14 et 15 mai 2024

Les petites entrées végétariennes du moment

*

Poulet bio rôti en cocotte,
jus nature, légumes du braisage,
pommes de terre sautées à l'ardennaise,
petits pois

*

Pastilla* au chocolat 70% bio,
caramel aux fruits secs

Allergènes : 1 farine, 3 œuf, 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

* Le terme « pastilla » est un mot d'origine espagnole, dérivé du terme pastel (« gâteau » ou « tarte » en français).
C'est lors de la chute d'Andalousies-Andalus, en 1492, que les réfugiés maures ont emporté avec eux,
en Afrique du Nord, une multitude de recettes dont la pastilla. (Source : wikipedia.org)

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.