



# ATELIER DES GOURMETS

## Déjeuners

27 et 28 février 2024

6 mars 2024

12 et 13 mars 2024

19 et 20 mars 2024

Tofu fumé frit et sauce piquante

\*

Hamburger pur bœuf Galloway  
Petit pain à la farine de A Schéiwesch  
Garniture végétale de Marie Goergen  
Frites

\*

Parfait glacé rhum – praliné

Allergènes : 1 farine, 3 œuf et dérivés, 5 arachides et dérivés, 6 soja et dérivés, 7 lait et dérivés, 8 fruits à coque et dérivés, 9 céleri et dérivés, 10 moutarde et dérivés, 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.