

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

10 et 11 décembre 2024

17 et 18 décembre 2024

Velouté de potimarron¹
de Marie Goergen aux graines de courges

*

Saumon écossais de haute mer²,
fumé à la ficelle par nos soins

Le poisson est suspendu à la ficelle pour un fumage beaucoup plus homogène. C'est la méthode traditionnelle.
L'intérêt est que les chairs se resserrent ; cela donne une texture incomparable au produit fini d'après Fred

Gromperekichelchen
Salade d'hiver¹ de Marie Goergen

*

Glace au spéculoos minute
Fruits de saison² rôtis

Fournisseurs :
1 Geméiswierk Marie Goergen
2 Provençale Leudelage



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

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.