

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

21 et 22 janvier 2025
28 et 29 janvier 2025
4 et 5 février 2025

**Petits Croque-Monsieur
au jambon cuit maison¹,**
accompagnés d'une salade de céleri frais²

*

Ragoût de chevreuil des forêts de Cruchten³
Gnocchis de potimarron aux graines de courge
Chou rouge légèrement acidulé²
Pommes et poires rôties² au beurre de pistache

Roulé Marquis à la vanille,
garni de caramel fondant
et de noix de pécan croquantes

Biscuit sans farine au cacao, garni de caramel fondant
et de noix de pécan croquantes, autrefois le dessert favori de son
Altesse Royale le Grand-Duc Jean de Luxembourg.

Fournisseurs

¹Kass Haff Rollingen Mersch

²Geméiswierk Marie Goergen

³Chasseur Campana forêt de Cruchten



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.