

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

25 et 26 février 2025
4 et 5 mars 2025
12 mars 2025
1 et 2 avril 2025

Raviole de joue de bœuf ¹

Beurre rouge
Compotée d'oignons bourguignonnes
au vinaigre balsamique ²

Jarret de porc braisé rôti ³

Purée de pommes de terre**
Carottes caramélisées**

Crèmeux de pistache croustillant

Fournisseurs

¹ Gallolux, Lintgen

² Geméiswierk Marie Goergen, Contern

³ Provençale, Leudelange



Allergènes : Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri,
10 moutarde, 11 graines de sésame, 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.