

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

22 et 23 avril 2023

29 et 30 avril 2025

6 et 7 mai 2025

13 et 14 mai 2025

Tartare de bœuf* préparé par nos soins

Frites** maison

3,5,10,12

Tranche de saumon écossais***

rôti, beurre blanc

Risotto de céleri, petits pois, pommes de terre

4,7,9,12

Parfait glacé

au Cointreau et oranges confites

3,7,8

Fournisseurs

*Bœuf Galloway Lintgen

**Geméiswierk Marie Goergen Contern

*** 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.