

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

*7 et 8 octobre
14 octobre
21 et 22 octobre
28 et 29 octobre
11 et 12 novembre*

Chips de tapioca au houmous* et légumes**

11, 13

Travers de porc bio laqués aux épices « Apicius »

(Mélange d'épices de la cuisine antique-romaine)

Pommes de terre** au four aux herbes du jardin

Chou rouge au miel de Natter et graines de courges

5, 9, 12

Chaud-froid au chocolat bio 80%

Glace minute aux noix de Fouhren***

3, 7, 8



Fournisseurs

* Faenum Mirebeau (F)

** Gemeiswierk Marie Goergen Contern (L)

*** André Zewen Fouhren (L)

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.