

Les Déjeuners de
L'ATELIER DES GOURMETS

*18 et 19 novembre 2025
9 et 10 décembre 2025*

Salade* de chèvre de chez Baltes**

9, 10, 12

Cordon bleu de volaille bio ***

Crème champignons

Pommes de terre écrasées*

1, 3, 5, 7

Œufs à la neige****

1, 3

Fournisseurs

Geméiswierk Marie Goergen*

Bio-Haff-Baltes**

Karelshaff Colmar Bierg***

Haff Miller****



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.