

*Les Déjeuners de*  
**L'ATELIER DES GOURMETS**

*17 et 18 mars 2026*

*24 et 25 mars 2026*

*28 et 29 avril 2026*



**Quiche\* lorraine**

Salade aux noix de Fouhren\*\*\*

1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12

---

**Côte de porc\*\*\*\* charcutière**

Légumes du moment\*

Gratin de pommes de terre\*

1, 3, 5, 7, 10, 12

---

**Crème caramel**

3, 7

**Fournisseurs :**

\*A Scheiwesch Moutfort

\*\*Gemeiswierk Marie Goergen Contern

\*\*\*André Zewen Fouhren

\*\*\*\* Kass Haff Rollingen Mersch

Allergènes : 1 farine, 3 œufs, 5 arachides ,6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque,  
9 céleri, 10 moutarde, 11 graines de sésame, 12 sulfites

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.