

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

*9 et 10 juin 2026*  
*16 et 17 juin 2026*  
*24 juin 2026 et 1 juillet 2026*

**Minestrone\***

5, 9

---

**Tagliatelle\*\* maison, crème de parmesan,  
petits légumes marinés au vinaigre\*  
Carpaccio de bœuf « Galloway » \*\*\***

1, 3, 7, 9, 12

---

**Glace catalane\*\* aux fraises**

3, 7



**Fournisseurs :**

\* Gemeiswierk Marie Goergen Contern

\*\* Kass Haff Rollingen Mersch

\*\*\* Gallolux Lintgen

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.