

# ATELIER DES GOURMETS

## DÉJEUNERS

14 - 15 - 21 - 22 - 28 - 29 mars 2023

Springroll végétarien

\*

Riz cantonnais aux beignets de truite saumonée  
marinés à l'asiatique, sauté de légumes

\*

Sorbet citron et torsade au sésame et miel du LEM

Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Arachides et dérivés 5, Soja 6, Lait et dérivés 7, fruit à coque 8,  
moutardes et dérivés 10, Sulfite et anhydride sulfureux 12, Graines de sésame et dérivés 11

**Horaire : 12h30 - 14h00 - Début du repas : 13h00**

Menu : petite mise en bouche / plat régional et saisonnier  
dessert / café ou thé ou tisane / petit four et chocolat

Lieu : Petite salle à manger (cuisine pédagogique)

Prix : Adultes 23 € / élèves 15 € - Paiement en espèces

Uniquement sur réservation au plus tard une semaine à l'avance

Ouvert à tous publics



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.

Designed by Chelsea Studios