

ATELIER DES GOURMETS

DÉJEUNERS

21 et 22 février, 28 février et 1 mars 2023

Consommé de gibier, raviole de champignons,
radicchio au miel du Lycée Ermesinde

*

Paleron de boeuf "Galloway"
braisé sept heures, sauce vin rouge
Purée de pommes de terre aux lentilles de FAENUM
Légumes de saison rôtis

*

Semifreddo au pain d'épices et spéculoos

Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Arachides 5, Lait et dérivés 7, fruit à coque 8, céleri 9,
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