

SPECIAL ENTREPRISES ET GROUPE 2025



Mines gourmandes



Imprégnez-vous de l'atmosphère de la mine de façon originale !



Principe

Après un verre d'accueil, découvrez par petits groupes, en compagnie d'un guide, les galeries souterraines de Blegny-Mine en entrecoupant la visite de haltes gourmandes.

Terminez ensuite le repas en surface, en formule gastronomique au restaurant «Le Chalet».

Capacité : 30 à 80 personnes.

Programme possible :

du 10/02 au 30/12/2025 (sauf les 24 et 25/12),
en journée ou en soirée selon les périodes.



Grâce à notre formule «à la carte», composez votre menu selon vos souhaits *

* Un même menu pour l'ensemble du groupe

Formule « à la carte »

Base :

Apéritif du terroir

Choix de deux verrines froides + vins assortis

Choix d'une verrine chaude + vin assorti

Trou minier

Plat au restaurant «Le Chalet» + deux verres de vin inclus

Dessert et café

Verre souvenir offert

Tarif :

86 € TVAC / pers.

Réservation indispensable

Possibilité d'up-grader la formule avec du vin mousseux ou du Champagne en apéritif, des vins de qualité supérieure au cours du repas, un café, un cadeau personnalisé, etc.



CHOIX DE DEUX VERRINES FROIDES

- Tartare de scampis aux fruits de la passion
- Marinade de St Jacques citron vert
- Opéra de saumon, ses perles nacrées au saumon fumé
- Carré crémeux de St Jacques, pointe de yusu
- Salade d'écrevisses et de St Jacques aux éclats de mandarine
- Salade de magret fumé, méli-mélo de melon
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe
- Velouté glacé de concombres au lait de coco
- Tartare de St Jacques à la vanille
- Billes de mozzarella, roquette et Parme
- Lentille verte du Puy, saucisse de Morteau vinaigrette moutarde

CHOIX D'UNE VERRINE CHAUDE

- Waterzooï à la gantoise
- Paëlla poulet et fruits de mer
- Boudin noir, purée revisitée
- Écrevisses à la liégeoise
- Crème du brasseur, tosat grillé
- Vol au vent aux ris de veau
- Joue de cabillaud à la Hertcheuse



CHOIX DU PLAT PRINCIPAL

- Filet de raie aux capres
- Salade liégeoise façon Clawtie
- Parmentier de canard confit
- Filet de porcelet au miel de Trembleur
- Suprême de volaille fermière à la bière des Houyeux
- Confit de canard en feuille de brick, sauce à l'Instar
- Joints de bœuf de 7h00 à la Val Dieu brune

CHOIX DU DESSERT

- Gratin de fruits frais
- Soupe de fraise parfumée à la menthe fraîche
- Mousse au fromage blanc, cœur de fruits rouges sur financier rose
- Tiramisu aux fraises, crumble de biscuit de Reims
- Le véritable Paris Brest
- Brioche façon pain perdu, quenelle glacée
- Charlottine aux poires
- Tartelette aux citron meringuée
- Carpaccio d'ananas, sirop d'hibiscus



CONTACTS :

M. Wouters

Tél. : 04/387 43 33

Fax : 04/387 58 50

domaine@blegnymine.be

www.blegnymine.be



CONDITIONS GENERALES :

- Prix valables pour un groupe de min. 30 pers. et max. 80 pers.
- Sauf dispositions contraires, précisées dans le document de réservation, arrivée des participants entre 11 h 45 et 12 h 30 le midi, entre 18 h 15 et 19 h 00 le soir.
- Le nombre précis de repas doit être connu au moins 48 heures à l'avance.
Passé ce délai, le nombre de repas facturés ne pourra être inférieur au nombre réservé.
- Accompte de 30 % à la réservation. Solde payable à 30 jours fin de mois de réception de la facture.
- Un seul et même menu sera réservé pour l'ensemble du groupe.

