



# Blegny-Mine

Un des 4 sites miniers majeurs de Wallonie

# **SPECIAL ENTREPRISES ET GROUPES 2025**



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.

<u>Programme possible :</u>

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
Vins de qualité supérieure au
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**

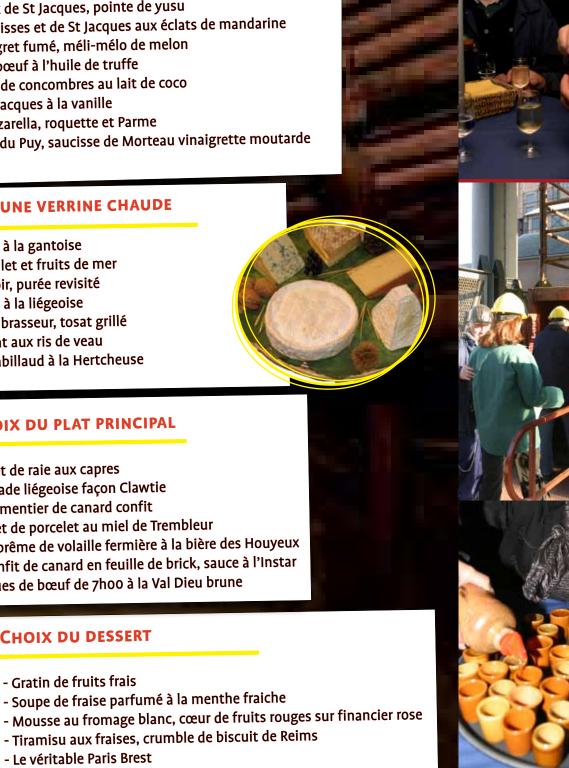
- Waterzooï à la gantoise
- Paëlla poulet et fruits de mer
- Boudin noir, purée revisité
- Écrevisses à la liégeoise
- Crème du brasseur, tosat grillé
- Vol au vent aux ris de veau
- -Joue de cabillaud à la Hertcheuse

#### 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
- Joues de bœuf de 7h00 à la Val Dieu brune

#### **CHOIX DU DESSERT**

- Gratin de fruits frais
- Soupe de fraise parfumé à la menthe fraiche
- 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.

