

Les menus groupes à Blegny-Mine



Les menus (min. 15 pers.)

Retrouvez les saveurs du terroir et la convivialité liégeoise autour de 4 espaces gourmands.



Le restaurant pour groupes : 160 places dans le restaurant pour groupes (même période d'ouverture que la visite de la mine).



La salle polyvalente : 330 places pour les banquets ou pour les pique-niques.



Le restaurant «Le Chalet» : 70 places pour les individuels et familles.



Le «Puits sans Faim» : pour tous, la brasserie «Le Puits sans Faim» avec ses 120 places intérieures et ses 60 places en terrasse. Petite restauration, plat du jour et suggestions.

Le chef et ses conseils :

1. Menu du terroir : 24,90 €

Crème de pommes de terre au fromage de Val Dieu
Croutons gratinés

Filet de volaille fermière
Sur lit de chicons à la liégeoise
Pommes purée, carottes caramélisées

L'assiette foraine :
Glace à la barbe à papa
Beignets aux pommes
Churros au sucre

2. Planchette de fromages régionaux : 19,00 €

accompagnée d'une bière des Houyeûs ou d'une
bière des Hêrtcheûses (33cl)

3. Duo de boulets liégeois avec frites : 18,00 €

accompagnés d'une Jupiler (30 cl) ou 1 soft (25 cl)

4. Repas scolaire (jusque 12 ans) : 11,50 €

1 boulet sauce tomate + frites
+ 1 jus de fruit ou 1 soft

MENUS GROUPES (min. 15. pers.).

Menu N°1

Crème du moment

Cuisse de volaille grillée,
Sauce aux champignons,
Trio de crudités de saison,
Pommes frites

Gâteau gourmand à la maquée,
Fraises et framboises,
Crème anglaise

21,50 €

Menu N°2

Roastbeef façon carpaccio,
Haricots et oignons émincés,
Julienne de chicons à la moutarde

Potée liégeoise aux suprêmes
de poireaux,
Tranche de lard et saucisse grillées

Tartelette feuilletée aux pommes
servie chaude,
Quenelle glacée à la vanille

27,30 €

Menu N°3

Les deux croquettes au
fromage de Herve,
Coulis au sirop d'Aubel
et vinaigre de framboise

Le carré de porc braisé,
Sauce aux lardons flambés au Pékèt,
Pommes grenailles au saindoux

Véritable café liégeois,
Duo de biscuits

28,50 €

Menu N°4

Duo de ravioles de truite,
Coulis au cresson de fontaine

La belle tranche de jambon
à l'os grillée,
Coulis à la Bière des Houyeux,
Tomate Clamart, croquettes

Cramique façon pain perdu
compotée du verger à la vanille

29,90 €

Menu N°5

Risotto à la Bière des Hèrtcheûses
et aux petits pois, galette
de fromage de Val Dieu

Blanquette de veau à l'ancienne,
Pommes paillason

Lacquemant comme à la fête,
Glace au chocolat blanc
Chantilly

32,90 €

Un seul impératif : afin de nous permettre d'assurer un bon service dans des délais raisonnables, nous demandons au responsable de bien vouloir réserver un **MÊME MENU** pour l'ensemble du groupe (voir nos conditions restauration p. 18).

Les menus sont servis uniquement au restaurant «groupes» à Blegny-Mine. Les petits-déjeuners et goûters sont servis à la brasserie «Le Puits sans Faim» ou dans la salle polyvalente selon le nombre de convives.

Bon appétit !

APERITIFS REGIONAUX

Bière des Houyeux / Bière des Hèrtcheûses	4,60 €
Kir de Trembleur (cidre de pomme + sirop de cassis)	4,50 €

PETITS DEJEUNERS

Café + croissant + confiture	5,40 €
Café + 2 piccolos (fromage du Val Dieu et jambon braisé d'Aubel)	6,50 €
Supplément café à volonté	+ 1,70 €

GOÛTER

Tarte (riz ou pomme) + café	7,50 €
-----------------------------	--------

BUFFET CAMPAGNARD

Potage, 3 sortes de pain, assortiment de charcuteries (jambon barbecue, salami, pâté-crème d'Aubel), 2 sortes de fromages (Pain du Val-Dieu et Bouquet des Moines), beurre, confiture, choco, café ou thé, le tout servi en buffet. 18,60 €

BOISSONS

Soft (25 cl) ou Jupiler (25 cl)	2,80 €
Café	2,70 €
1/2 vin	14,00 €

FORFAIT BOISSONS

Kir de Trembleur + 1/4 de vin + café	14,20 €
Supplément 1/4 d'eau	+1,70 €

