

## 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 : 23,90 €

Crème du brasseur  
(potage aux oignons et à la Hèrtcheuse)  
Croustons croustillants  
\*\*\*\*\*

Roti de porc à la façon de la république libre d'Outremeuse  
(moutarde, ail, pékèt)  
Tomates grillées et haricots au beurre  
Pommes purée  
\*\*\*\*\*

Brioche façon pain perdu,  
Comptée de fruits du verger



### 2. Planchette de fromages régionaux : 19,00 €

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

### 3. Duo de boulets liégeois avec frites : 17,10 €

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

### 4. Repas scolaire (jusque 12 ans) : 11,00 €

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

## MENUS GROUPES (min. 15. pers.).

### Menu Briquet

Crème du moment

\*\*\*\*\*

Cuisse de volaille grillée  
Sauce au cidre d'Aubel  
Trio de crudités de saison

Pommes frites

\*\*\*\*\*

Poire cuite de Saint Remy servie tiède,  
Boule vanille

20,00 €

### Menu des Hèrtcheûses

Terrine de campagne,  
Salade vinaigrette à la moutarde

\*\*\*\*\*

Salade Liégeoise  
Tranche de lard et saucisse grillées  
Tomate grillée

\*\*\*\*\*

Maquée Liégeoise aux pommes,  
Amandes grillées

24,80 €

### Menu des Houyeûs

La cassollette de fromage de Val  
Dieu servi chaud  
Toast grillé

\*\*\*\*\*

Filet pur de porcelet en basse  
température

Sauce au sirop d'Aubel, pommes  
purée

Duo de carottes confites

\*\*\*\*\*

Véritable café liégeois (glace)  
Duo de biscuits

26,20 €

### Menu des Porions

Loempia de boudin blanc et noir  
sur lit de pommes,  
Mesclun de salade

\*\*\*\*\*

Côte de porc du terroir,  
Chicons caramélisés  
Réduction à la Hèrtcheûses

\*\*\*\*\*

Gaufre liégeoise servie tiède  
Quenelle glacée à la vanille

26,70 €

### Menu des Glâneuses

Salade frisée Liégeoise  
aux lardons

Toast au Herve doux

\*\*\*\*\*

Carbonnades de bœuf  
et cerises au sirop  
Ecrasé de pommes de terre  
Chicon braisé

\*\*\*\*\*

Flan Liégeois

29,50 €

**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 Houyeûs / Bière des Hèrtcheûses	4,20 €
Kir de Trembleur (cidre de pomme + sirop de cassis)	4,20 €

#### PETITS DEJEUNERS

Café + croissant + confiture	5,20 €
Café + 2 piccolos (fromage du Val Dieu et jambon braisé d'Aubel)	6,25 €
Supplément café à volonté	1,60 €

#### GOÛTER

Tarte (riz et/ou pomme) + café	7,30 €
--------------------------------	--------

#### 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. 17,80 €

#### BOISSONS

Soft (25 cl) ou Jupiler (25 cl)	2,60 €
Café	2,60 €
1/2 vin	14,00 €

#### FORFAIT BOISSONS

Kir de Trembleur + 1/4 de vin + café	13,50 €
Supplément 1/4 d'eau	+1,75 €

