



## 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 : 19,50 €

Potage des brasseurs, fleurette à la brel  
(Crème de volaille à la bière)

\*\*\*\*\*

Chou farci, coulis de tomates aux oignons,  
chips de lard,  
pommes purée et chicon braisé

\*\*\*\*\*

Tiramisu aux côtes peûres,  
brisures de spéculoos



#### 2. Planchette de fromages régionaux : 14,90 €

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

#### 3. Boulets liégeois avec frites : 13,60 €

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

#### 4. Repas scolaire (jusque 12 ans) : 8,60 €

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

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

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. 21).

Bon appétit !

### Briquet

Crème du moment  
\*\*\*\*\*

Cuisse de volaille grillée, sauce au cidre  
Trio de crudités de saison  
Pommes frites  
\*\*\*\*\*  
Tartelette à la maquée liégeoise,  
Concassé de pommes de nos vergers  
caramélisées

15,70 €

### Menu des Hèrtcheûses

La terrine de campagne aux poires  
de Saint-Remy,  
Trio de crudités de saison  
\*\*\*\*\*  
Salade Liégeoise façon Claw'tis,  
Saucisse et  
Tomate grillées  
\*\*\*\*\*  
Feuilleté aux pommes rafraichi  
à la vanille

19,50 €

### Menu des Houyeûs

La cassolette de fromage Crameux  
servi chaud,  
Filet de Saxe de Chez Renard à Visé  
\*\*\*\*\*  
Fines tranches de rôti de porcelet,  
Sauce au herve doux et aux chicons,  
Duo de légumes de saison,  
pommes croquettes  
\*\*\*\*\*  
Véritable café liégeois (glace),  
Duo de biscuits

21,30 €

### Menu des Porions

Bouquet des moines gratiné  
sur toast,  
Coulis à la bière des Houyeux,  
Mesclun de salade  
\*\*\*\*\*  
Parmentier de jambonneau et  
oignons confits,  
Duo de légumes de saison  
\*\*\*\*\*  
Lacquement comme à la foire,  
Quenelle glacée à la vanille

21,70 €

### Menu des Glâneuses

Toast aux champignons  
et au jambon d'Ardenne,  
mesclun de salade  
\*\*\*\*\*  
Entrecôte aux chicons et au fromage de Herve  
\*\*\*\*\*  
Pain perdu au cramique et sirop de Liège,  
boule glacée à la vanille

24,70 €



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.

#### APERITIFS REGIONAUX

Bièrre des Houyeux / Bièrre des Hèrtcheûses	3,50 €
Kir de Trembleur (cidre de pomme + sirop de cassis)	3,50 €
Cocktail des Houyeux	3,60 €

#### PETITS-DEJEUNERS

Café + croissant + confiture	4,00 €
Café + 2 piccolos (fromage du Val Dieu et jambon braisé d'Aubel)	4,80 €
Supplément café à volonté	0,50 €

#### GOÛTER

Tarte (riz et/ou pomme) + café	5,20 €
--------------------------------	--------

#### 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. 13,80 €

#### BOISSONS

Soft (25 cl) ou Jupiler (30 cl)	2,40 €
Café	2,10 €
1/2 vin	12,00 €

#### FORFAIT BOISSONS

Kir de Trembleur + 1/4 de vin + café	11,50 €
Supplément 1/4 d'eau	+ 1,50 €

