

**Les menus groupes à Blegny-Mine**  
**Prix valables jusqu'au 30/06/2022**

**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 : 19,90 €**

Quiche aux poireaux et au fromage de Val Dieu  
Salade vinaigrette

\*\*\*\*\*

Filet de volaille à la bière des Hertcheûses,  
Ecrasé de pommes de terre aux jeunes oignons  
Légumes grillés

\*\*\*\*\*

Feuilleté aux poires et au chocolat,  
Crème anglaise

**2. Planchette de fromages régionaux : 15,70 €**

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

**3. Boulets liégeois avec frites : 14,20 €**

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

**4. Repas scolaire (jusque 12 ans) : 9,50 €**

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

## MENUS GROUPES (min. 15. pers.) PRIX VALABLES JUSQU'AU 30/06/2022

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 !

### Menu Briquet

Crème du moment

\*\*\*\*\*

Cuisse de volaille grillée, sauce au cidre

Trio de crudités de saison

Pommes frites

\*\*\*\*\*

Tarte aux pommes servie tiède

16,50 €

### Menu des Hèrtcheûses

La terrine de campagne aux poires de Saint-Remy

Trio de crudités de saison

\*\*\*\*\*

Salade Liégeoise façon Clawtie's

Saucisse grillée

Tomate grillée

\*\*\*\*\*

Crème brûlée parfumée au pékèt citron

20,50 €

### Menu des Houyeux

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

22,30 €

### 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

22,20 €

### Menu des Glâneuses

Toast aux champignons et jambon d'Ardenne

Mesclun de salade

\*\*\*\*\*

Duo de côtes de porcelet de la Waide

Sauce à la moutarde à l'ancienne

Galette de pommes de terre aux oignons

\*\*\*\*\*

Cramique façon pain perdu Quenelle glacée vanille bourbon

25,20 €

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

Bière des Houyeux / Bière des Hèrtcheûses	3,50 €
Kir de Trembleur (cidre de pomme + sirop de cassis)	3,50 €
Cocktail des Houyeux	3,70 €

#### PETITS-DEJEUNERS

Café + croissant + confiture	4,50 €
Café + 2 piccolos (fromage du Val Dieu et jambon braisé d'Aubel)	5,30 €
Supplément café à volonté	0,50 €

#### GOÛTER

Tarte (riz et/ou pomme) + café	5,50 €
--------------------------------	--------

#### 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. 14,80 €

#### BOISSONS

Soft (25 cl) ou Jupiler (25 cl)	2,20 €
Café	2,20 €
1/2 vin	12,00 €

#### FORFAIT BOISSONS

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

