

## 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 €

