

## 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 : 26,00 €

Crème de chicon,  
fleurette aux lardons

\*\*\*\*\*

Chou farci à la volaille,  
Jus de veau réduit au cidre  
Fondue de poireaux à la maquée

Pommes croquettes

\*\*\*\*\*

Tartelette meringué au pékèt citron,  
Crème anglaise parfumée aux agrumes, zestes d'oranges confits

### 2. Planchette de fromages régionaux : 19,50 €

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

### 3. Duo de boulets liégeois avec frites : 18,50 €

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

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

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

22,50 €

### 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

28,50 €

### 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

29,50 €

### 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

31,00 €

### 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

34,50 €

**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 Houyeux / Bière des Hèrtcheûses	4,60 €
Kir de Trembleur (cidre de pomme + sirop de cassis)	5,00 €

#### PETITS DEJEUNERS

Café + croissant + confiture	5,60 €
Café + 2 piccolos (fromage du Val Dieu et jambon braisé d'Aubel)	6,70 €
Supplément café à volonté	+ 1,75 €

#### GOÛTER

Tarte (riz ou pomme) + café	7,70 €
-----------------------------	--------

#### 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.	19,50 €
---	---------

#### BOISSONS

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

#### FORFAIT BOISSONS

Kir de Trembleur + 1/4 de vin + café	14,50 €
Supplément 1/4 d'eau	+1,70 €

