



VISITEZ
LIÈGE.be

RESTAURANTS
MENUS POUR LES GROUPES

Maison du tourisme du pays de Liège
Office du tourisme de Liège
Réservation groupes
4 rue de la Boucherie, 4000 Liège, Belgique
Tél. +32 (0)4 221 93 03
reservation@visitezliege.be
www.visitezliege.be



**Pour 4 €
seulement**

Dès votre arrivée à Liège, commencez votre journée par un moment de détente avec un accueil café et viennoiserie.

RESTAURANTS

Nombreux menus à partir de 9 €



**Choix entre un, deux ou trois services
du simple au gastronomique**

L'office du tourisme se charge de la réservation de votre repas du midi ou du soir pour des groupes de minimum 15 personnes.

Les prix des menus sont mentionnés par personne ; les boissons ne sont pas comprises dans le prix sauf dans le cas d'un forfait boissons.

Tous les participants doivent prendre le même menu et les mêmes plats.

MENU DU TERROIR

CENTRE-VILLE
+
QUARTIER DE LA GARE

16 €

Deux boulets à la liégeoise et pommes frites

ou

Salade liégeoise (haricots, pommes de terre et vinaigrette crémée, lard fermier rôti)



Poire cuite au four

ou

Café liégeois

MENU TRADITION

CENTRE-VILLE
+
QUARTIER DE LA GARE

21 €

Terrine de campagne et crudités

ou

Potage du jour



Cuisse de lapin au sirop de Liège, légumes du jour et pommes croquettes

ou

Filet de sandre rôti sur peau avec fleur de sel sur une purée à la ciboulette et aux poireaux



Poire cuite au four

ou

Café liégeois

Bistro du musée Grand Curtius

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

MENU COCOTTE

15 €

Navarin d'agneau aux légumes

ou

Filet de lapin aux olives

ou

Poulet façon osso-bucco



Tiramisu

ou

Crème au citron

ou

Misérable

Bistro du musée Grand Curtius

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

MENU LIÉGEOIS

15 €

Boulettes de veau à la liégeoise et purée de pommes de terre

ou

Salade liégeoise

ou

Potée aux carottes et oignons, saucisse de campagne



Café liégeois

ou

Gaufre de Liège tiède et glace moka

ou

Tartine de fromage de Herve et sirop de Liège

ou

Poire cuite et glace vanille

56 PLACES

CENTRE-VILLE

Bistro du musée Grand Curtius

(fermé le mardi ; ouvert uniquement le midi)

MENU BELGE

15 €

Waterzooi de poulet à la gantoise

ou

Mijoté de bœuf à la trappiste et pain d'épice

ou

Marmite de la mer du Nord



Glace au spéculoos *ou* Mousse au chocolat *ou* Tarte au riz et macarons

70 PLACES

CENTRE-VILLE

Brasserie Curtius

Dans le cadre d'une authentique brasserie artisanale

MENU CURTIUS

26,50 € entrée / plat / dessert

22 € entrée / plat ◆◆◆ plat / dessert

Frisée aux lardons, vinaigrette fleur de Curtius

ou

Potage de saison

ou

L'œuf cocotte aux petits légumes de saison et son croustillant



Le boulet liégeois à la Curtius, salade mixte et pommes grenailles sautées aux herbes

ou

Roulade de pangasius, beurre blanc Curtius et ciboulette,
légumes fondants, mousseline de pomme Charlotte



Café liégeois (sans alcool)

ou

Tarte tatin

POUR LES VÉGÉTARIENS

Potage de saison – parmentier de légumes aux herbes et tomates, polenta – dessert

Le Cloître

(restaurant de la Vie wallonne)

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi
Le Cloître est une entreprise de formation par le travail

LES INCONTOURNABLES

Plat unique au choix à commander une semaine à l'avance

Boulets à la liégeoise **10 €**

Vol-au-vent de poule lié à la crème du Pays d'Aubel **13 €**

Cassolette de poissons au vin blanc et julienne de légumes **15 €**

Jambonneau grillé et sa sauce moutarde à l'ancienne **15 €**

Tête de veau tomatée au Madère **14 €**

Tous nos plats sont servis accompagnés de frites coupées à la main et d'une salade de crudités



DESSERT

Véritable café liégeois à base de pekèt **4 €**

Crêpe au sucre **2 €**

Moëlleux au chocolat **4,50 €**

Gaufre de Liège servie tiède, crème fraîche **4 €**

ACCUEIL CAFÉ ET VIENNOISERIE

4.50 € / personne

Un café ou thé et un assortiment de mini viennoiseries (3 pièces par personne)

GOÛTER CAFÉ ET GAUFRE DE LIÈGE

5 € / personne

Un café ou thé et une gaufre de Liège servie tiède accompagnée de crème chantilly

40 PLACES

CENTRE-VILLE

Le Cloître

(restaurant de la Vie wallonne)

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi

MENU 1

11,50 €

Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Vol-au-vent à la poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Cassolette de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Crêpe au sucre

40 PLACES

CENTRE-VILLE

Le Cloître

(restaurant de la Vie wallonne)

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi

MENU 2

15,50 €

Potage aux légumes de saison



Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Vol-au-vent à la poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Cassolette de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Crêpe au sucre

Le Cloître

(restaurant de la Vie wallonne)

Fermé le lundi – ouvert uniquement le midi

MENU 3

20 €

Frisée aux lardons, croûtons, sirop de Liège et moutarde à l'ancienne

ou

Salade de lentilles au saumon fumé



Deux boulets maison sauce liégeoise, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Vol-au-vent de poule, salade vinaigrette, frites coupées à la main

ou

Cassolette de poisson, sauce tartare, écrasée de pommes de terre



Moelleux au chocolat

L'ASSIETTE LIÉGEOISE

20 €

La même pour tout le groupe

Jambon à l'os, pâté de campagne, boudin blanc, jambon d'Ardenne, œuf dur, fromage et sirop, 1/3 de baguette, beurre et petite salade fraîcheur

Veillez nous faire part de vos allergies et de vos intolérances alimentaires
Plats adaptés pour les végétariens composés de salade et crudités et/ou de pâtes aux légumes

Forfait boissons pendant le repas par personne et par groupe
Eau plate, eau pétillante, jus d'orange, café : 6€ par personne

ou

Kir, vin blanc, vin rouge, eau plate, eau pétillante, café : 14€ par personne

ou

Boissons prix à la carte

*La table de François***MENU LIÉGEOIS****27 € entrée / plat / dessert****22 € entrée / plat**

Frisée aux lardons, œuf poché

ou

Croquettes de vol-au-vent maison

ou

Potage maison du jour



Boulets à la liégeoise et ses frites

ou

Filet de lieu noir, sauce ostendaise et purée maison

ou

Le petit jambonneau grillé, béarnaise et croquettes



Café liégeois

ou

Crème brûlée

ou

Coupe glacée aux fruits frais

avec café / thé

*La table de François***MENU LUNCH****22 € plat / dessert**

Bouchée à la reine, nappée de vol-au-vent maison avec frites

ou

Tagliatelles carbonara

ou

Tartines Ardennaise (pâté campagnard, pommes, salade et vinaigre de framboises)

*ou*Salade Parme (jambon serano, melon, oignons, porto rouge et vinaigre balsamique)
uniquement de juin à septembre*ou*

Salade Tropical (blanc de poulet pané, ananas, vinaigrette au miel)



Boulets à la liégeoise et ses frites

ou

Filet de lieu noir, sauce ostendaise et purée maison

ou

Le petit jambonneau grillé, béarnaise et croquettes



Café liégeois

ou

Crème brûlée

ou

Coupe glacée aux fruits frais

avec café / thé

Forfaits boissons

Eau, soft, Jupiler ou vin

3 boissons 6 € ; 2 boissons 5 €

Apéritif maison (kirsch royal) : 8 €

35 PLACES

CENTRE-VILLE

Le vin sur vin

MENU 1

22 € plat / dessert

Boulets à la liégeoise, frites, salade ou compote ou

Salade de scampis

ou

Salade de chèvre



Café liégeois

ou

Tiramisu aux fruits rouges

ou

Mousse au chocolat

35 PLACES

CENTRE-VILLE

Le vin sur vin

MENU 2

24 € plat / dessert

Cassolette de scampis

ou

Cuisses de grenouilles

ou

Escargots de Bourgogne



Boulets à la liégeoise, frites, salade *ou* compote *ou*

Salade de poulet à la mangue

*Le vin sur vin***MENU 3 : TERROIR LIÉGEOIS****26 € entrée / plat / dessert**

Croquettes de crevettes grises de la mer du nord
ou
Pressé de mozzarella, tomates et basilice



Boulets à la liégeoise, frites, salade ou compote
ou
Ravioles aux asperges vertes



Café liégeois
ou
Tiramisu aux fruits rouges
ou
Mousse au chocolat

*Le vin sur vin***MENU 4****30 € entrée / plat / dessert**

Cassolette de scampis
ou
Tartare aux deux saumons frais et fumés



Salade de chèvre cendré
ou
Magret de canard à l'orange, pommes croquettes



Mousse au chocolat *ou* Dame blanche

Forfaits boissons

Deux verres de vin rouge, rosé ou blanc ou deux softs ou deux bières pression (Leffe ou Jupiler): 7€.
Apéritif maison (sangria ou kir ou bière pression), deux boissons au choix (soft, bière ou vin) : 10€.
Apéritif maison, deux boissons au choix, café/thé : 12€

*Bar à Bœuf***MENU VIANDE****36 €**

Tendre Limousin: Le plus tendre du Limousin tranché en carpaccio et salé au collonata, tapenade de picholines, croquant de Granny Smith et crème légère au curry de Madras

ou

Os à moëlle grillé au four et relevés au piment d'Espelette

ou

Croquettes maisons (au choix : crevettes, volaille accompagnée d'un coulis de tomate, fondues au vrai parmesan)



Brochettes du monde : assortiment de min. deux viandes d'AOC différentes, sauce au choix

ou

Entrecôte irlandaise : la classique entrecôte cuite au grill, sauce au choix

ou

Cœur d'entrecôte B.B.B, sauce au choix

Accompagnement : choix entre frites ou gratin

Tous les plats sont également accompagnés d'une salade en été et d'une poêlée de légumes de saison en hiver

Sauces au choix : «Bar à bœuf», roquefort, poivre, béarnaise



Café liégeois

ou

Dame blanche

ou

Brésilienne

Forfaits boissons

Formule boissons composée d'un apéro maison – soft, eaux, bière, vin blanc et rouge à discrétion – un café ou thé : 18 €

La même formule sans vin : 12,50 €

La Taverne Valaisanne

Fermé le lundi – Repas pour groupes uniquement le midi

MENU VALAISANNE

19,50 € entrée / plat / dessert

Croquette de fromage



2 boulets à la liégeoise, salade et frites



Crème brûlée