

# Prochainement à Blegny-Mine

## Visite guidée du biotope du terril

Dimanches 27/06, 25/07, 29/08, 26/09, 24/10

En compagnie d'un guide, découvrez ce qu'est un terril et comment la vie naît sur un «tas de cailloux». Quelles sont les espèces pionnières qui vont coloniser les pentes arides des terrils afin de préparer le terreau de la biodiversité future ? Pourquoi un terril brûle-t-il ? Vous trouverez les réponses à ces questions et à bien d'autres encore au cours de la balade.

Cette activité s'inscrit dans le cadre de l'année à thème du tourisme dédiée à la nature.

Horaire : de 10 h 30 à 12 h 30 - Adultes : 5,00 € - Enfants (6-12 ans) : 3,50 €  
Séniors (+ 60) : 4,50 €.

Réservation obligatoire via [www.blegnymine.be](http://www.blegnymine.be) ou au 04/387 43 33



## Journées du Patrimoine sam. 11 et dim. 12/09 : Visite guidée du musée du Puits-Marie avec mise en évidence du rôle des femmes dans les mines

Pourquoi le «Puits-Marie» ? Est-ce une référence à la Sainte-Vierge, le souvenir d'une courtisane bien aimée prénommée Marie, une allusion à la sœur des premiers exploitants ou à l'épouse de l'un d'entre eux pour lui rendre hommage ? Les dames auront l'occasion de découvrir le dur labeur de leurs consœurs du 19ème siècle, les « hêrtcheûses », en s'essayant au poussage d'une véritable berline de charbon !  
Visites guidées gratuites à 11 h, 13 h 30 et 15 h 30. Nombre de places limités.

Réservation obligatoire via [www.blegnymine.be](http://www.blegnymine.be) ou au 04/387 43 33

Retrouvez toutes les informations concernant nos manifestations sur [www.blegnymine.be/fr/agenda](http://www.blegnymine.be/fr/agenda)

# Les croisières ensoleillées 2021



## Croisières « Deux Pays »

Liège - Maastricht - Liège

### Croisières «Maastricht Découverte» Jours de marchés

Dates  
Vendredis : 2, 9, 16, 23 et 30/07 - 06, 13, 20 et 27/08.  
Mercredi : 15/09

Horaire  
08h30 : embarquement à la Passerelle Saucy à Liège.  
09h00 : départ en navigation vers Maastricht.  
Passage de l'écluse de Lanaye.

11h30-12h00 : arrivée à Maastricht - Temps libre.  
15h30 : départ de Maastricht vers Liège.  
± 18h00 : arrivée à Liège-Passerelle.

Tarif Réservation indispensable (voir bas de page).  
● Ad. : 19,90 € ● Sen. (60+) : 17,30 € ● Enf. (6-12) : 13,90 €

### Croisière «Maastricht Shopping»

Date  
Dimanche : 12/12

Horaire  
09h00 : embarquement à la Passerelle Saucy à Liège.  
09h30 : départ en navigation vers Maastricht.  
Passage de l'écluse de Lanaye.

12h00 - 12h30 : arrivée à Maastricht - Temps libre.  
15h30 : départ de Maastricht vers Liège.  
± 18h00 : arrivée à Liège-Passerelle.

Tarif Réservation indispensable (voir bas de page).  
● Ad. : 22,30 € ● Sen. (60+) : 19,35 € ● Enf. (6-12) : 15,60 €

### IMPORTANT

- Les enfants de moins de 6 ans bénéficient de la gratuité lorsqu'ils sont accompagnés d'un adulte ou d'un senior payant.
- Formules petit-déjeuner et petite restauration possibles, plus d'infos à la réservation.
- Les quais de Maastricht sont difficilement accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Les chiens ne sont pas acceptés à bord du bateau.

## Croisières « Montagne Saint-Pierre »

Liège - Lanaye - Liège

Chaussures confortables conseillées pour les «montagnards»

Dates  
Mardi 20/07, mercredis 04 et 25/08, lundi 27/09.

Horaire  
13h30 : embarquement à la Passerelle Saucy à Liège.  
14h00 : départ en navigation vers Lanaye.  
15h30 : arrivée au pont de Lanaye. Balade guidée dans la Montagne Saint-Pierre OU croisière dans la tranchée de Kanne et sur la partie flamande du Canal Albert.

PORT DU MASQUE RECOMMANDÉ POUR LA BALADE  
17h30 : retour à bord des «montagnards» et départ vers Liège.  
19h00 : arrivée à Liège-Passerelle.

Tarif Réservation indispensable (voir bas de page).  
● Ad. : 15,10 € ● Sen. (60+) : 12,35 € ● Enf. (6-12) : 10,90 €

## Croisières « Canal Albert »

Lanaye - Binégdon - Lanaye

Dates  
Mardi 20/07, mercredis 04 et 25/08, lundi 27/09.

Horaire  
15h30 : embarquement au pont de Lanaye.  
Croisière dans la tranchée de Kanne et sur la partie flamande du Canal Albert.  
17h30 : débarquement. Fin de la croisière.

Tarif Réservation indispensable (voir bas de page).  
● Ad. : 7,90 € ● Sen. (60+) : 6,85 € ● Enf. (6-12) : 5,50 €

### INFOS ET RÉSERVATIONS :

Blegny-Mine asbl  
Rue Lambert Marlet 23 ● B-4670 BLEGNY  
Tél. : +32 (0)4/387 43 33  
[www.bateaulpaysdeliege.be](http://www.bateaulpaysdeliege.be)



# Bateau Le Pays de Liège

## Les croisières de l'été 2021



Croisières en journée vers Maastricht,  
la Montagne Saint-Pierre et la tranchée de Kanne  
Croisières gourmandes en soirée

### INFOS ET RÉSERVATIONS :

Blegny-Mine asbl - Rue Lambert Marlet 23 ● B-4670 BLEGNY  
Tél. : +32 (0)4/387 43 33  
[www.bateaulpaysdeliege.be](http://www.bateaulpaysdeliege.be)

Avec le soutien du Collège Provincial de Liège et du Commissariat Général au Tourisme de la Wallonie.



N'hésitez pas à partager vos expériences à bord du bateau Le Pays de Liège via le #WallonieTerredEau ainsi que sur nos pages Facebook et Tripadvisor.

Vous souhaitez louer le bateau «Le Pays de Liège» pour une manifestation, une réunion, une fête, ...

Rien de plus simple !

Contactez Marc Lange au +32 (0)4/387 43 33 ou par mail à l'adresse suivante [domaine@blegnymine.be](mailto:domaine@blegnymine.be). Surfez aussi sur [www.bateaulpaysdeliege.be](http://www.bateaulpaysdeliege.be)



### RESTEZ INFORMÉS SUR NOS FUTURES ACTIVITÉS

#### Coordonnées\*

Madame/Monsieur : .....

Adresse : .....

C.P. .... : Localité : .....

Tél. : ..... E-mail : .....

marque son accord pour recevoir régulièrement les informations (e-mailing, promotions, manifestations, ...) du bateau Le Pays de Liège.

marque son accord pour recevoir régulièrement les informations (e-mailing, promotions, newsletters, invitations, manifestations, ...) de Blegny-Mine.

\*Ces données, confidentielles, seront encodées dans notre base de données et pourront, à tout moment, être supprimées sur simple demande.



# Les croisières gourmandes de l'été 2021

**Samedi 26 juin**

Tartare de scampis aux fruits de la passion et aux agrumes  
 Pièce de magret de canard laqué, émulsion acidulée aux cerises et balsamique,  
 Blinis de pommes de terre  
 Déclinaison de crèmes brûlées :  
 Lavande – fleur d'oranger – citron vert et gingembre

Animation musicale « live »



© FTPL J-M Léonard

**Samedi 14 août**

Filet de raie sur lit de pommes,  
 Beurre au citron confit  
 Médaillon de veau sauce au Côtes du Rhône et champignons de Paris,  
 Pomme de terre farcie à l'œuf de caille  
 Gratin de figues et boule de glace au lait d'amandes

Animation musicale « live »

**Samedi 21 août**

Noix de Saint Jacques bardées, tatin de champignons des bois,  
 Son jus corsé  
 Gigot d'agneau de 7 heures à l'ail,  
 Gratin de pommes de terre façon sarladaise  
 Vol-au-vent de poires au chocolat chaud,  
 Quenelle glacée vanille bourbon

Animation musicale « live »

**Samedi 03 juillet**

Carpaccio de jambon d'Ardenne, sorbet aux poires,  
 Jeunes pousses au balsamique blanc  
 Filet de coucou de Malines rôti sur peau,  
 Sauce aux oignons caramélisés, stoemp aux chicons  
 Emincé d'agrumes, sabayon au Grand Marnier et aux pistils de safran

Animation musicale « live »

**Samedi 10 juillet**

Panna Cotta de chou-fleur, saumon fumé maison,  
 Vinaigrette aux olives noires et balsamique blanc  
 Aiguillettes de filet de canette aux essences de cannelle et d'orange,  
 Pommes paillason aux oignons rouges  
 Crème de mascarpone sur compotée de rhubarbe et fraises,  
 Émietté de biscuits roses de Reims

Animation musicale « live »

**Samedi 28 août**

Carpaccio de bœuf et de foie gras,  
 Brunoise de pêches et de gingembre confit  
 Filet de truite saumonée rôti sur peau,  
 Beurre d'algues wakamé et linguines fraîches  
 Kouglof en trompe l'œil  
 (Glace au marc de Gewurztraminer et raisins macérés)  
 Coulis au chocolat beurre salé

Animation musicale « live »

**Samedi 04 septembre**

Joues de cabillaud sur une poêlée de cèpes de Bordeaux,  
 Sauce moussueuse aux herbes  
 Suprême de poulet fermier grillé  
 Coulis de petits pois aux lardons,  
 Gratin de butternut  
 Compotée de pastèque,  
 Maquée de Val Dieu et amandes grillées

Animation musicale « live »

**Samedi 17 juillet**

Terrine de foie gras au Monbazillac,  
 Carpaccio de melon de cavaillon caramélisé  
 Râble de lapin aux poires et au bleu de Val Dieu,  
 Pomme Anna, crème aux herbes  
 Panna cotta au chocolat blanc et à la framboise

Animation musicale « live »

**Samedi 24 juillet**

Saumon cuit à l'unilatéral, coulis aux cerises et au basilic,  
 Cordon de mousseline à l'huile d'olive  
 Strudel de filet pur d'agneau, jus au romarin,  
 Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches  
 Soupe de fruits rouges au Rosé Lucile de Lussac-St-Emilion et thym citron

Animation musicale « live »

**Samedi 31 juillet**

Velouté de tomates italiennes à la nectarine et crème de mascarpone,  
 Queues de scampis au piment d'Espelette  
 Dos de bar grillé à l'huile d'olives, sauce à la moutarde violette,  
 Fenouil glacé à l'anis étoilé  
 Carpaccio d'oranges mariné à la fleur d'oranger,  
 Sauce chocolat chaude à l'huile d'olives

Animation musicale « live »

**Samedi 07 août**

Tartare de saumon et de Saint Jacques,  
 Huile de homard, œufs de saumon,  
 Toast grillé  
 Filet pur de porcelet, chutney de melon de cavaillon,  
 Coque de pommes de terre farcie à la vitelotte  
 Gros macaron au cœur coulant caramel salé,  
 Crème anglaise Baileys

Animation musicale « live »

## Horaire des croisières gourmandes

**19h00** : embarquement à la Passerelle Saucy à Liège.

**19h30** : départ en navigation et découverte de la Cité Ardente. Croisière avec repas et animation musicale (SAUF ÉVOLUTION DES MESURES DE SÉCURITÉ CONTRE LE COVID, LA PISTE DE DANSE N'EST PAS ACCESSIBLE).

NB : les enfants reçoivent soit le même menu en quantité réduite, soit un menu enfant (à préciser à la réservation).

La réservation des places est indispensable auprès de : Blegny-Mine asbl, rue Lambert Marlet, 23 B-4670 Blegny

Tél. : +32 (0)4/387 43 33 - Fax : +32 (0)4/387 98 28 - [domaine@blegnymine.be](mailto:domaine@blegnymine.be) - [www.bateaulepaysdeliege.be](http://www.bateaulepaysdeliege.be)

**23h00** : retour à quai.

**23h30** : fin de la croisière.

## Tarif des croisières gourmandes

**59,00 €/pers.** (32,70 €/enf. de moins de 12 ans) comprenant la croisière, l'apéritif, le repas, le café et l'animation musicale.

## Fêtez votre anniversaire à bord lors des croisières gourmandes !

Si vous fêtez un anniversaire (personnel ou de mariage), avertissez-nous dès votre réservation...

>> il est possible de remplacer le dessert du jour par un morceau de gâteau (supplément de 2 €/personne).

>> en coordination avec l'animation musicale, nous ferons en sorte que ce moment reste inoubliable pour la (ou les) personne(s) fêtée(s).



# Mesures de sécurité face à la crise sanitaire

Pour que vous puissiez profiter de votre croisière en toute sécurité, l'équipe du bateau «Le Pays de Liège» vous demande de respecter les mesures de sécurité sanitaire ci-dessous (sous réserve d'évolution des règles légales) :

- Les réservations des croisières sont obligatoires.
- Le lavage des mains est obligatoire en montant à bord du bateau. Du gel hydroalcoolique est mis à votre disposition.
- Le port du masque est obligatoire pendant vos déplacements à bord du bateau.
- Le port du masque est obligatoire pour sur les ponts extérieurs.
- Toutes les tables sont espacées d'1,5 mètre au minimum.
- Le service se fait à table uniquement. Nous vous demandons de ne pas vous rendre au bar.
- Les serveurs portent un masque tout au long du service.
- Le paiement par carte bancaire est recommandé dans la mesure du possible.
- Les toilettes sont régulièrement désinfectées.
- La piste de danse n'est pas accessible.



## RESTEZ INFORMÉS SUR NOS FUTURES ACTIVITÉS

Dans le cadre du respect de la nouvelle réglementation générale européenne sur la protection des données personnelles (R.G.P.D.), nous vous proposons, si vous le souhaitez, de continuer à recevoir nos informations et folders.

Comment ?

- En remplissant le formulaire que vous trouverez sur le [www.bateaulepaysdeliege.be/fr/demande-d-infos](http://www.bateaulepaysdeliege.be/fr/demande-d-infos).
- En marquant votre accord explicite via un e-mail à [domaine@blegnymine.be](mailto:domaine@blegnymine.be) avec vos coordonnées complètes.
- En nous retournant le coupon au verso dûment complété :
  - par courrier à l'adresse suivante : Blegny-Mine Rue Lambert Marlet 23 4670 BLEGNY.
  - par mail à [domaine@blegnymine.be](mailto:domaine@blegnymine.be)
  - par fax au 04/387 58 50.