Les menus pour les groupes

2026

Les gourmandises du Moulin du Broukay

Les prix notifiés dans le catalogue sont destinés pour un événement qui se déroule dans un de nos établissements moyennant une offre de prix personnalisée. Pour un événement en extérieur les prix peuvent variés



WORK INN

AIGS

Wallonie

Le Moulin du Broukay
Restaurant, traiteur

Le restaurant du Moulin du Broukay est installé dans un écrin de verdure au cœur d'une ancienne carrière de silex et de tuffeau offrant une vue imprenable et paisible sur la vallée du Geer.

Le restaurant du Moulin du Broukay est géré par l'asbl Work'inn, qui est un Centre d'Insertion SocioProfessionnelle agréé par la Wallonie. L'asbl Work'inn a comme objectif d'assurer la formation par le travail ainsi que la réinsertion vers l'activité professionnelle des demandeurs d'emploi inscrits en formation.

L'entreprise Work'inn s'inscrit comme partenaire et acteur dans le développement socio-économique de son territoire au niveau local, régional et provincial .

Côté cuisine, vous pourrez y déguster des plats "bistronomiques" aux saveurs d'autrefois et d'aujourd'hui, réalisés par les chefs et leurs apprentis. Ils vous feront découvrir des saveurs raffinées par des mets d'exception, travaillés à partir de produits de qualité dans une ambiance conviviale, en proposant une cuisine inventive et gourmande à la portée de toutes les bourses.

Les spécialités de la maison sont : **« le toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael et l'effiloché de jambonneau caramélisé, miel et moutarde, chicon braisé, frites»**.

En plus de la carte, les chefs proposent une ardoise de la semaine avec des plats d'ici et d'ailleurs qui raviront vos papilles.

Nous voulions également vous informer que certains plats nécessitent une cuisson minute et un temps de repos. Par conséquent, il peut arriver que l'attente soit un peu plus longue.

Pour éviter tout désagrément, nous vous prions de regrouper au maximum les commandes pour les tables de plus de 6 personnes.

Le restaurant est ouvert du mardi au dimanche - Fermé le Lundi

Horaire d'été du 1/04 au 30/9 pour le restaurant & la terrasse :

Du mardi au vendredi de 11h00 à 18h00 - La cuisine est ouverte de 12h à 16h30

Du samedi au dimanche de 11h00 à 20h00 - La cuisine est ouverte de 12h à 18h30

Horaire d'hiver du 1/10 au 30/3 pour le restaurant, terrasse fermée :

Du mardi au vendredi de 11h00 à 17h00 - La cuisine est ouverte de 12h à 15h30

Du samedi au dimanche de 11h00 à 18h00 - La cuisine est ouverte de 12h à 16h30

Ouverture en soirée sur demande pour les groupes de plus de 50 personnes avec « Devis »

Le menu « Wallon »

22,00€TVAC/Personne

Deux boulets maison sauce liégeoise, frites et salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-10-11-12-20)

Ou

Deux boulets maison sauce aux chicons et à la bière Blonde d'Oleye, frites et salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-10-11-12-20)

***

Une gaufre de Liège tiède et sa boule de glace vanille, chantilly

(Allergènes : 1A-3-6)

Ou

Le véritable café Liégeois, avec alcool

(Allergènes : 1A-3-6)

Le menu aux champignons de la grotte « d'Eben-Emael »

36,00€TVAC/Personne

Toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael

(Allergènes : 1A-6-9)

***

Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael, frites, salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-8-9-10-13-20)

Ou

Deux boulets maison sauce aux champignons d'Eben-Emael lardons vin blanc, frites et salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-9-10-11-12-20)

***

Une gaufre de Liège tiède et sa boule de glace vanille, chantilly

(Allergènes : 1A-3-6)

Ou

Le véritable café Liégeois, avec alcool

(Allergènes : 1A-3-6)

Menu unique pour toute la table sauf si les choix des plats son transmis par mail à l'adresse moulindubroukay@aigs.be avant le jour du repas. Alternative pour les végétariens et les personnes qui ont des allergies

Nous sommes à votre disposition pour les renseignements concernant les allergènes

Le menu du Moulin du Broukay

37,00€TVAC/Personne

Toast rôti aux champignons de la grotte d'Eben-Emael

(Allergènes : 1A-6-9)

Ou

Scampis (5 pièces) à l'ail, huile d'olive, vin blanc et persillade

(Allergènes : 2-20)

Ou

Gravlax de saumon aux agrumes, vinaigrette de Raifort et salade d'herbes (+2,50 €)

(Allergènes : 4-18-20)

***

Vol-au-Vent maison aux champignons d'Eben-Emael, frites, salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-8-9-10-13-20)

Ou

Deux boulets maison sauce aux champignons d'Eben-Emael lardons vin blanc, frites et salade vinaigrette

(Allergènes : 1A-3-6-9-10-11-12-20)

Ou

Effiloché de jambonneau caramélisé, miel et moutarde, chicon braisé, frites

(Allergènes : 3-6-10-11-20)

Ou

Cassolette de poisson selon l'arrivage, frites, salade vinaigrette (+2,50 €)

(Allergènes : 2-4-6)

Ou

La bonne pièce de bœuf du boucher, les accompagnements selon la saison (+3,50 €)

(Allergènes : demander la fiche au chef)

Ou

Tournedos de cochon de lait, poêlée de légumes de saison, sauce Saint-Amour (+2,50 €)

***

Une gaufre de Liège tiède et sa boule de glace vanille, chantilly

(Allergènes : 1A-3-6)

Ou

Le véritable café Liégeois avec alcool

(Allergènes : 1A-3-6)

Ou

La dame blanche : 3 boules, chocolat maison et chantilly

(Allergènes : 1A-3-6)

Ou

La quenelle au chocolat belge, crème anglaise pralinée et glace chocolat blanc (+2,50 €)

(Allergènes : 1A-3-6)

Menu unique pour toute la table sauf si les choix des plats son transmis par mail à l'adresse moulindubroukay@aigs.be avant le jour du repas. Alternative pour les végétariens et les personnes qui ont des allergies

Nous sommes à votre disposition pour les renseignements concernant les allergènes

Les formules barbecues du Moulin du Broukay

(minimum 20 personnes)

Les formules barbecues sont accompagnées de féculents, de pains et de beurres, de sauces assorties et d'un assortiment de: crudités ou légumes »

Les crudités, les légumes et les féculents:

Les crudités : *une salade verte vinaigrette à l'échalote, une salade de tomates, une salade de concombres et une salade de carottes*

Les légumes chauds : *la poêlée de courgettes aux oignons rouges et parmesan et la poêlée de haricots verts à l'ail et à l'échalote.*

Les féculents froids : *salade de pâtes à l'italienne*

Les féculents chauds : *les grenailles rôties à l'huile d'olive extra vierge*

La formule campagnarde

17,00€TVAC/Personne

La brochette de volaille (3 morceaux)

La saucisse fine de campagne et le gros morceau de lard

La formule silex

20,00€TVAC/Personne

La brochette de « bœuf avec cuisson saignante » (3 morceaux) et la brochette de volaille (3 morceaux)

La saucisse fine de campagne et le gros morceau de lard

La formule Geer

22,00€TVAC/Personne

La brochette de « bœuf avec cuisson saignante » (3 morceaux) et la brochette de volaille (3 morceaux)

La saucisse fine de campagne et la saucisse fines merguez

La formule Moulin

25,00€TVAC/Personne

La brochette de « bœuf avec cuisson saignante » (3 morceaux) et la brochette de volaille (3 morceaux)

La saucisse fine de campagne et la saucisse fines merguez, le morceau de Spare Ribs

La formule enfant uniquement valable avec les formules adultes :

de 0ans à 4ans : Gratuit
de 5ans à 8ans : 10,50€TVAC/Enfant
de 9ans à 12ans : 12,50€TVAC/Enfant

Méli- mélo de saucisses fines de campagne et de brochettes de poulet (3 morceaux)

Nous sommes à votre disposition pour les renseignements concernant les allergènes

Forfait boissons pendant le repas par personne et par groupe

Les forfaits « apéro » par « adulte » pour une durée d'une heure :

Soft - bière (jupiler) - Vin + 3 hors-d'œuvre (sélection du chef)	15,00€ TVAC/PERSONNE
Soft - bière (jupiler) - les bulles du Moulin + 3 hors-d'œuvre (sélection du chef)	17,00€ TVAC/PERSONNE

Les forfaits boissons à l'heure par « adulte » avec alcool :

Soft (eau – coca – jus d'orange) – bière « Jupiler » – vin – café Samovar

Pour une durée de 1 heure :	11,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 2 heures :	15,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 3 heures :	17,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 4 heures :	20,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 5 heures :	23,00€TVAC/PERSONNE

Les forfaits boissons à l'heure par « adulte » sans alcool :

Soft (eau – coca – jus d'orange) – café Samovar

Pour une durée de 1 heure :	8,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 2 heures :	10,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 3 heures :	12,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 4 heures :	14,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 5 heures :	16,00€TVAC/PERSONNE

Les forfaits boissons à l'heure par « enfant » de 5 ans à 12 ans :

Eau – coca – fanta – jus d'orange – jus de pomme

Pour une durée de 1 heure :	6,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 2 heures :	8,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 3 heures :	10,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 4 heures :	12,00€TVAC/PERSONNE
Pour une durée de 5 heures :	14,00€TVAC/PERSONNE

De 0 ans à 4ans accompagné du groupe des adultes: Gratuit

Si vous souhaitez dépasser l'heure de fin prévue qui sera notifié dans le devis, le forfait boissons est de 4,00€/personne tva comprise l'heure supplémentaire.

Pour des raisons d'organisation, nous vous prions de choisir un forfait boisson unique pour votre groupe. N'hésitez pas à nous contacter pour demander une offre de prix personnalisée et gratuite avec l'un de nos chefs.

Nous sommes à votre disposition pour les renseignements concernant les allergènes

Les forfaits boissons par groupe pour les salles de séminaires et autres

Accueil boissons : Pour une durée de 30 min

café samovar, thé, eau, jus d'orange

6,50€/Personne

Accueil boissons et cake : Pour une durée de 30 min

café samovar, thé, eau, jus d'orange, une tranche de cake par personne

8,00€/Personne

Accueil boissons et les gourmandises : Pour une durée de 30 min

café samovar, thé, eau, jus d'orange, 2 mini viennoiseries par personne

(un assortiment de croissants, de pains au chocolat, de couques suisses)

10,00€/Personne

Pause boissons : Pour une durée de 30 min

café samovar – thé - eau – jus d'orange

6,50€/Personne

Pause boissons et cake : Pour une durée de 30 min

café samovar, thé, eau, jus d'orange, une tranche de cake par personne

8,00€/Personne

Pause boissons et la gourmandise du village : Pour une durée de 30 min

café samovar, thé, eau, jus d'orange, un morceau de tarte de chez Smets

10,00€/Personne

Les suppléments à la pièce :

Grande bouteille d'eau plate / pétillante	7,50€TVAC/Pièce
Grande bouteille de jus d'orange / coca	9,00€TVAC/Pièce
Un thermo de café samovar, sucre et lait (+/- 12 tasses)	22,00€TVAC/Pièce
Un thermo de thé nature, sucre et lait (+/- 12 tasses)	22,00€TVAC/Pièce
Un Samovar de café, sucre et lait (+/- 50 tasses)	90,00€TVAC/Pièce

Droit de bouchon et droit de service :

Droit de bouchons : 6,50€/TVAC la bouteille de 75 cl, ouverte

Droit de bouchons : 13,00€/TVAC la bouteille de 1,50 L (Le Magnum), ouverte

+

Droit de service des boissons qui seront apportés par vos soins :

3,00€/TVAC de l'heure par personne

Pour des raisons d'organisation, nous vous prions de choisir un forfait boisson unique pour votre groupe. N'hésitez pas à nous contacter pour demander une offre de prix personnalisée et gratuite avec l'un de nos chefs.

Nous sommes à votre disposition pour les renseignements concernant les allergènes