

GARE DE LIÈGE-GUILLEMINS

Menus *Groupes* 2026

Recevez vos convives sous la voûte de Calatrava. Banquets, repas d'entreprise, séminaires, communions et réunions de famille, dans une brasserie ouverte de 7h à 21h, à deux minutes du quai.

FORMULES TOUT COMPRIS DÈS

35,00 € par personne

LE REPAS ET LES BOISSONS DANS UN SEUL PRIX

Nos formules **tout compris**

Le repas, les boissons, les eaux et le café ou thé réunis dans un prix unique par personne, réglé en une seule addition. Le menu est choisi à l'avance et servi à l'ensemble du groupe.

L'Essentiel Plat unique, servi rapidement UN PLAT AU CHOIX POUR LE GROUPE Boulets à la liégeoise, frites maison Vol-au-vent, frites maison Filet américain, frites maison Déjeuner d'équipe ou départ en train : service assuré en 45 minutes.	LE PLAT SEUL 23,00 € TOUT COMPRIS 35,00 € 1 verre au choix Eaux · Café ou thé
---	--

— + 14,00 € : le dessert et un second verre

LE PLUS DEMANDÉ Le Convivial Plat et dessert LE PLAT AU CHOIX, SUIVI DU DESSERT DU JOUR Boulets à la liégeoise · Vol-au-vent · Filet américain Café liégeois, mousse au chocolat ou tarte du moment Le bon équilibre entre le temps disponible et le plaisir de rester à table.	LE REPAS SEUL 32,00 € TOUT COMPRIS 49,00 € 2 verres au choix Eaux · Café ou thé
---	--

— + 16,00 € : l'entrée, l'apéritif et la demi-bouteille de vin

Le Valeureux Liégeois Entrée, plat et dessert, le meilleur du terroir MENU EN TROIS SERVICES Croquette au fromage Boulets à la liégeoise, frites maison, salade Café liégeois Variante végétarienne Plat : polpettes d'aubergines, coulis de tomates et parmesan En option, le Pékèt des Houyeux en digestif : 5,00 € par personne.	LE MENU SEUL 40,00 € TOUT COMPRIS 65,00 € Apéritif · 1/2 bouteille de vin Eaux · Café ou thé
--	---

POUR LES OCCASIONS QUI COMPTENT

Les menus **signature**

Quand le repas est l'événement lui-même : une carte plus ample, dressée à l'assiette, et un accord boissons complet au choix.

MENU SIGNATURE

Le Belgein

Croquette de crevettes grises

Blanquette de veau aux légumes, pomme nature

Mousse au chocolat

Le menu seul 50,00 €

Avec le forfait boissons 75,00 €

Avec le forfait Champagne 85,00 €

MENU SIGNATURE

Le Guillemins

Terrine de foie gras d'oie

Cabillaud au beurre de persil et câpres, gâteau de légumes

Tarte fine aux pommes

Le menu seul 60,00 €

Avec le forfait boissons 85,00 €

Avec le forfait Champagne 95,00 €

Le forfait boissons **25,00 €**

1 kir Sauvignon

2 verres au choix : bière Jupiler, Coca, Fanta, vin blanc, rosé ou rouge

Eaux plate et pétillante

1 café ou thé

Le forfait Champagne **35,00 €**

La coupe de Champagne Pommery

Languedoc, Olivier Mavit, Tandem Blanc, Chenin Côtes du Rhône, Domaine du Séminaire, Syrah

Softs et bière Jupiler, eaux, 1 café ou thé

LES PETITS PLUS

Ce qui fait la **différence**

La coupe de Champagne Pommery Brut Silver à l'accueil 14,00 €

La planche à partager, charcuteries et fromages 8,00 €

Le plateau de fromages de Herve et pain d'épices 9,00 €

Le Pékèt des Houyeux en digestif 5,00 €

Le gâteau d'anniversaire, sur demande et réservation préalable Sur devis

Le chef et son équipe se tiennent à votre disposition pour toute alternative.

Prix par personne · Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes, la composition des produits peut varier à tout moment, nous sommes à votre disposition pour toute information.

AVANT, ENTRE ET APRÈS

Accueils et Afterwork Ardent

Une arrivée de groupe, une matinée de travail ou une fin de journée se prolonge volontiers autour d'une table. Ces formules se combinent librement avec les menus.

DÈS 7H00

L'accueil petit-déjeuner

1 viennoiserie, croissant au beurre
1 boisson chaude, café, thé ou infusion
Supplément jus d'orange frais :
5,00 €

7,00 €

DE 15H À 18H

L'accueil goûter

1 crêpe, gaufre de Liège ou part de tarte
1 boisson chaude, café, thé ou infusion
Supplément pâtisserie du jour :
2,00 €

10,00 €

DÈS 17H00

L'Afterwork Ardent

La planche à partager, charcuteries et fromages
2 boissons au choix : Jupiler pression 25 cl, Jupiler 0,0 % ou soft

12,50 €

NOS ESPACES

Espaces intimistes jusqu'à 16 personnes, pour les déjeuners d'affaires

Capacité totale de 130 places assises

Terrasse de 100 m², idéale pour les cocktails et réceptions dans un cadre unique

Privatisation complète dès 80 personnes, pour les événements d'entreprise

ORGANISATION

Formules de 8 à 80 personnes, au-delà privatisation sur demande. Un menu unique est servi à tous les participants, choisi à la confirmation.

Le nombre définitif de convives est communiqué 48 heures avant la réception. Il sert de base à la facturation.

Alternative végétarienne et adaptations liées aux allergies prévues sans supplément, sur annonce préalable.

RÈGLEMENT ET ACCÈS

Règlement en une seule addition globale. Bancontact, cartes de crédit, facture sur demande.

Ouvert dès 7h du lundi au vendredi, dès 8h le samedi, dès 10h le dimanche et les jours fériés. Dernière commande en cuisine à 21h.

Parking de la gare, arrêts de tram et de bus à l'entrée, quais à deux minutes à pied.

Réservez ensemble votre table

Le Grand Café de la Gare • Gare des Guillemins, 20 C • 4000 Liège
04 222 43 59 • contact@grandcafedelagare.be

DEVIS PERSONNALISÉ SOUS 48 HEURES