

SAMEDI 29 SEPTEMBRE 2018

**VISITE AU
MUSEE NATIONAL DES MINES A RUMELANGE.**

à 16h00 départ de la visite

RENDEZ-VOUS : 15H45

Pour toute personne intéressée



La visite du Musée National des Mines de Fer se fait en groupe accompagné d'un guide spécialisé. La visite commence avec une introduction dans la salle d'exposition. Puis les visiteurs reçoivent un casque avant de prendre place à bord d'un train pour l'accès à la mine. Le trajet dure environ 20 minutes. Une fois arrivé dans la mine, les visiteurs suivent à pied un parcours à travers les galeries et ils découvrent les techniques d'extraction du minerai, la vie quotidienne du travail souterrain. Sortie de la mine en train par la galerie Walert.

La visite dans la mine dure 1h et 30min.

La visite en groupe est destinée au grand public. Elle est aménagée pour les personnes en chaise roulante.

min. 16 personnes

Prix Adulte 8 €

Enfant jusqu'à 14 ans 6 €

Inscription jusqu'au 15 septembre pour le musée 8€ à virer sur le compte de l'association : BGL BNP PARIBAS : IBAN LU46 0030 1264 9243 1000

Durant toute l'année il y a une **température moyenne dans la mine de 10°C** et une **humidité de 80% à 90%**. Il est **indispensable de se munir de vêtements chauds**. Les déplacements dans les galeries sont sans risque. Il est recommandé de **porter de chaussures à talon plat**. Le port d'un casque de sécurité est obligatoire.



Après, chacun peut manger avec le groupe

*Pour le restaurant inscription jusqu'au 23 septembre
(c'est payé individuellement)*

Prix d'un menu à la carte : entre 23 et 39 euros plus les boissons



FORMULAIRE D'INSCRIPTION*

Inscription jusqu'au 15 septembre pour le musée 8€

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Localité :

Numéro de téléphone :

E-mail :

J'ai fait le virement de 8 € sur le compte APL

BGL BNP Paribas Iban LU 46 0030 1264 9243 1000

Lieu et date :

Signature :

Contact : Amitié Portugal Luxembourg a.s.b.l

5, avenue Marie-Thérèse

L-2132 Luxembourg

bibliotheque@amitie.lu ou secreteriat@amitie.lu

tél : 44743-342



Menu 1	Potage maison Judd mat gaardebounen (collet de porc) Tarte maison	23 euro
Menu 2	Quiche lorraine Cuisse de canard au poivre vert, Pommes sautées, légumes Mousse au chocolat	25 euro
Menu 3	Tomate aux crevettes Cordon bleu de dinde crème champignons, Croquettes, salade Duo de glace	28 euro
Menu 4	Feuilleté aux champignons Rôti Prince Orloff, croquettes, légumes Nougat glacé	32 euro
Menu 5	Saumon fumé sur toast Duo de poisson sauce du chef, riz, salade Crème caramel	33 euro
Menu 6	Salade gourmande Filet de veau Rossini, pommes décor légumes Tiramisu au chocolat	39 euro