

Bienvenue au Mess !

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au restaurant Le Mess pour organiser votre événement et nous nous efforcerons de vous offrir la créativité et la qualité dans un rapport qualité/prix optimal.

Le choix entre les entrées, plats et desserts (max 2 entrées et deux plats différents) devrait nous être communiqué 48h à l'avance

Nos menus de groupes sont réalisés pour des groupes à partir de 10 personnes.

Le nombre de couverts réservés jusqu'à 24h avant votre événement sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.

Seul le respect de ces quelques contraintes nous permet de vous garantir un service de qualité, rapide et au prix des offres de groupe.

Nous nous réjouissons de vous accueillir au Mess et restons à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire.

Le Mess - Boulevard Louis Schmidt 1 – 1040 Bruxelles
02 734 03 36 – info@lemess.com

Forfaits vins*

1/2 bouteille de vin/pers

10 €/pers

Clos de Belloc Pays d'Oc 2016, Vermentino Sauvignon
Clos du Belloc, Pays d'Oc 2015, Grenache Syrah, merlot

12€/pers

Bordeaux - Château Mémoires, Sauvignon 2015 - Organic
Château Memoires – Bordeaux - Cabernet sauvignon merlot - Organic

16 €/pers

Galinette - Coteaux d'Aix
2015 Biodynamique et nature
Château Priolat , Francs côte de Bordeaux
2012 Merlot Cabernet Sauvignon & Francs

Forfaits boissons

10 €/pers

Cava "Herencia", eaux et café

15 €/pers

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck, Eaux et café

*tout autre vin de la carte peut également être servi

Menu de groupe

*Il est possible de demander un plat végétarien
à la place d'un des choix*

Menu à 40 €/pers

Croquettes au vieux Bruges et truffe

ou

Saumon frais cuit basse T°, sauce Vincent

ou

Aubergine confite, tomate, origan

Coucou de Malines cuit basse T°, coco, citronnelle, coriandre

ou

Filet de bar grillé, millefeuille de légumes confits , gomasio citrons confits et sesame

ou

Quinoa belge organic, bettes, croquant de noisettes, parmesan

Le gourmand du mess (= assortiment de trois mini desserts)

ou

Tiramisu léger

ou

gratin de fruits de saison, amande , vanille

ou

mousse au chocolat noir, croquant de chocolat blanc