



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

Pays d'Oc - Clos de Belloc blanc 2016 - Vermentino Sauvignon

Pays d'Oc - Clos de Belloc rouge 2015 - Grenache, Syrah, Merlot

12€/pers

Bordeaux - Château Mémoires blanc 2015 - Sauvignon Organic

Bordeaux - Château Mémoires rouge 2015 - Cabernet, Sauvignon, Merlot Organic

16 €/pers

Coteaux d'Aix - Galinette 2015 - Biodynamique et nature

Bordeaux - Château Priolat 2012 - Cabernet Sauvignon

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

LE MESS

Menu de groupe

Menu à 40 €/pers

Croquettes au vieux Bruges et truffe

ou

Tartare de saumon, jeunes jeunes pousses

ou

Poêlée de légumes de saison sarriette et sechuan

Coucou de Malines cuit basse T°, crème de sauge

ou

Filet de dorade grillée, potiron organic, châtaigne, romarin, huile de

noix

ou

Galette de quinoa belge organic, carotte gingembre organic

Tiramisu léger

ou

Le café glacé du Mess

ou

Mousse au chocolat noir, croquant de chocolat blanc

LE MESS

Menu festif

Menu à 55€/pers

Capuccino de gambas

Carpaccio de noix de st jacques aux agrumes et bergamote

ou

Raviole de cèleri et pesto de champignon

Coucou de maline, ris de veau et pleurotes de Bruxelles

ou

Filet de bar, confit de chicon et thym citronné

Gratin de fruits rouges

ou

Le moelleux du Mess

ou

Le gourmand du Mess