



Bonjour,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez au restaurant Le Mess pour organiser votre événement et nous nous réjouissons de vous offrir un service et un repas impeccable.

Le choix entre les entrées, plats et desserts devrait nous être communiqué 3 jours 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*

LE MESS

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

13€/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

*tout autre vin de la carte peut également être servi

Forfaits boissons

11 €/pers

Coupe de Cava "Herencia", eaux et café

15 €/pers

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck, Eaux et café

Zakouskis

Fais masion, inspiration de notre chef Antonio 3 ;pers 6€

LE MESS

Menu de groupe à 40€

Duo de croquettes crevettes grises et vieux bruges

Ou

Tartare de saumon, avocat yuzu coriandre et gingembre

Ou

Millefeuille de legumes de saison, parfum de carotte et safran

Coucou de Maline cuit basse , bearnaise légère, pleurottes, pomme grenailles

ou

dorade en croute de persil, petits légumes de saison huile vierge

Ou

Quinoa belge, butternut et choux kale

Tiramisu au speculoos

Ou

Carpaccio d ananas , fruit de la passion et noix de cajou

Ou

crème brûlée à l'orange

LE MESS

Menu Festif de groupe à 55€

Dégustation du Chef

Noix de st jacques poelées, chicons crus et cuits

Ou

Carpaccio de boeuf Holstein mariné, micro pousses et parfum de truffe

Filet de veau de lait cuit basse T°, mousseline de panais, chips de salsifis

Ou

Dos de skrei , agrumes et pesto de kale

Ou

Risotto de quinoa , parfum de truffe et parmesan

Gourmand festif du Mess

Carpaccio d ananas, moelleux et vanille de madagascar

L E **M** E S S