

# LE 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](mailto: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

40 €/pers

Cru de saumon label rouge, vinaigrette d'asperge blanche

ou

Boules de chèvre frais , poudre d'ortie et mix graines

Ou

Duo de croquettes aux crevettes grises et au vieux Bruges et truffe

\*\*\*

Coucou De malines cuit basse t°, croute d'herbes, jus de cuisson au Yuzu

ou

Filet de bar grillé, crème vegan à l'estragon

ou

Risotto de quinoa belge organic, feta, carottes et bettes colorées

\*\*\*

Gratin de fraise et amandes

ou

Le gourmand du Mess

ou

Tiramisu léger au speculoos du Mess