



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

40 €/pers

Raviole de betterave - pesto de pleurotte organic de bruxelles - vinaigre de pomme

Ou

Petit oeuf organic basse T°- espuma de comté fruité

Ou

Croquettes au vieux Bruges et truffe

Filet de pintadeau cuit basse T° - céleri - sarriette et chutney de coing

Ou

Filet de bar grillé - légumes racines - romarin

Ou

Risotto de quinoa et butternut

Duo gourmand du Mess

LE MESS

Menu de groupe Festif

55€

st jacques - bouillon - feuille de citronnier

Ceviche de langoustine - yuzu – coriandre

Ou

Carpaccio de bœuf maturé - sel de guérande - parfum de truffe

Filet de St Pierre - risotto de carottes organic - estragon – parmesan

Ou

Veau de lait cuisson basse t°- jus corsé au thym citronné

Trio gourmand festif du Mess