

LE MESS

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*

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

LE MESS

Menu de groupe à 40€

Duo de croquettes crevettes grises et vieux bruges

Ou

Tartare de légumes de saison, saumon frais

Coucou de Maline cuit basse T°, bearnaise végétale à l'estragon

Ou

Dos de colin pêche mer du nord en croute d'herbes, coco et spaghetti de courgette

Ou

Risotto de quinoa verde

Duo gourmand



Menu de groupe à 50€

Tartare de gambas sauvage, fenouil, pomme acidulée parfum de yuzu

Ou

Carpaccio de boeuf Holstein maturé, pecorino, graine et micro pousses de tournesol

Filet de veau cuit basse t°, pleurottes et chicons de bruxelles

Ou

Filet de bar grillé, tian de légumes de saison, thym citronné frais

Ou

Risotto de quinoa belge, verte , asperges et parmesan

Trio gourmand festif du Mess

L E **M** E S S