



## Bienvenue au 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)

# LE MESS

## Forfaits vins\*

*1/2 bouteille de vin/pers*

### **10 €/pers**

Clos de Belloc Pays d'Oc 2016, Vermentino Sauvignon  
Clos du Belloc, Pays d'Oc 2015, Grenache Syrah, merlot

### **12€/pers**

Bordeaux - Château Mémoires, Sauvignon 2015 - Organic  
Château Memoires – Bordeaux - Cabernet sauvignon merlot - Organic

### **16 €/pers**

Galinette - Coteaux d'Aix 36  
2015 Biodynamique et nature  
Château Peybonhomme-Les-Tours 33  
2015 Merlot Cabernet franc Malbec Biodynamique

## 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

*Il est possible de demander un plat végétarien  
à la place d'un des choix*

Menu à 40 €/pers

Ravioles fraîches aux asperges verts, ricotta, émulsion de parmesan et huile  
balsamique

ou

Tartare Gambas sauvages au léger parfum de Tandoori

ou

Mesclun et chèvre frais, graines de moutarde et sésame noir

\*\*\*

Coucou de malines cuisson basse température, pleurotes de Bruxelles organiques,  
crumble de serrano

ou

Filet de bar grillé, mille feuilles de légumes, huile vierge parfumée à la bergamote

ou

Quinoa belge organic, asperges, rhubarbe et parmesan

\*\*\*

Le gourmand du mess (= assortiment de trois mini desserts)

ou

Tiramisu léger

ou

Crumble aux fruits frais