



Welcome bij de Mess !

Bedankt voor uw interesse in Le Mess restaurant om te organiseren uw evenement. We zullen ons uiterste best doen om u creativiteit en kwaliteit bieden in een optimale prijs-kwaliteitverhouding.

Het is noodzakelijk dat de keuze van de voorgerechten, hoofdgerechten en desserts 48 uur van te voren wordt meegedeeld.

Onze groepsmenu's worden gemaakt voor groepen van minimaal 10 personen.

Het aantal gereserveerde plaatsen tot 24 uur voor uw evenement wordt als definitief beschouwd en dien als basis voor de facturatie.

We verheugen ons erop u in de Mess te mogen verwelkomen en staan volledig tot uw beschikking voor verdere informatie.

Le Mess

Boulevard Louis Schmidt 1 – 1040 Bruxelles 02 734 03 36 – [info@lemess.com](mailto:info@lemess.com)



### **Wijnpakketten\***

1/2 fles van wijn / 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 - Biodynamics and nature

Bordeaux - Château Priolat 2012 - Cabernet Sauvignon

### **Drankenpakketten**

11 €/pers

Cava "Herencia", water & koffie

15 €/pers

Glassje Champagne Monopole Heidsieck, water & koffie

*\* Alle andere wijnen van de kaart kunnen ook worden gereserveerd*



**Group menu** (3 courses)

Menu at 40€/pers

Artisanale grijze garnaalkroketten

or

Tartaar van seizoensgroenten, verse zalm

\*\*\*

Mechelse koekoek gekookt op lage t°, plantaardige bearnaise, dragon

or

Heekrug in kruidenkorst, kokosnoot, courgette spaghetti

or

Risotto van quinoa verde

\*\*\*

Het duo gourmand van Le Mess



## **Festive Group menu (4 courses)**

Menu at 50 €/pers

Tartaar van wilde gambas, venkel, zure appel met yuzu smaak

or

Gerijpte carpaccio van Holstein-rundvlees, pecorino, zonnebloemzadden

\*\*\*

Kalfsfilet gekookt op lage t°, oesterzwammen, witloof van Brussel

or

Gegrilde zeebaarsfilet, tian van seizoensgroenten, verse citroentijm

or

Risotto van quinoa verde, groene asperges, parmezaanse kaas

\*\*\*

Het feestelijke Trio Gourmand van le Mess