



Dank u voor uw interesse in Le Mess voor uw evenement. We streven naar creativiteit en kwaliteit in de beste prijs-kwaliteitverhouding te bieden.

De keuze tussen de voorgerechten, hoofdgerechten en desserts (max twee voorgerechten en twee verschillende gerechten) moeten aan ons 48 uren op voorhand verstuurd.

Onze groep menus zijn gemaakt voor groepen vanaf 10 personen. Het aantal zetels gereserveerd tot 24 uren voor uw evenement zal definitief worden beschouwd en zal dienen als basis voor de facturering.

Alleen respect voor deze enkele beperkingen stelt ons in staat om een service van hoge kwaliteit te garanderen.

We kijken ernaar uit u te verwelkomen in de Mess en blijven 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)

# LE MESS

Wijne\*

1/2 fles per persoon

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 - Biodynamics en nature

Bordeaux - Château Priolat 2012 - Cabernet Sauvignon

Dranken

10 €/pers

Cava "Herencia", water en koffie

15 €/pers

Coupe van Monopole Heidsieck Champagne,  
water en koffie

\*andere wijn van de menukaart kunnen worden  
gediend



Groepsmenu's

Menu aan 40 €/pers ( 3 gangen)

Bietravioli, pesto van Brusselse oesterzwammen, appelazijn uit de boomgaard

Of

Organic ei op lage t° gekookt, comté espuma, nootmuscaat

Of

Kaaskroketten met « Oude Brugge » en truffel

\*\*\*

Suprême van parelhoenders gekookt op lage t°, selderij,  
hartig, chutney van kweeper uit de boomgaard

Of

Gergrilled Zeebar wortelgroenten rozemarijn uit de plantenhas

Of

Belgische ORGANIC quinoa risotto en butternut

\*\*\*

Duo gourmand van Le Mess

# LE MESS

Feestelijke groepsmenu's

Aan 55€ ( 4 gangen)

Ceviche van langoustine , yuzu en koriander

Of

Gerijpte carpaccio van Holstein-rundvlees, paddestoelen,  
sel de Guérande, olie van truffel

\*\*\*

Zonnevis fillet, organic wortelrisotto, parmezaan , dragon

of

Melkkalf gekookt op lage t°, thijm citroen saus

\*\*\*

Feestelijke gourmand trio van Le Mess