

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. Si possible nous vous proposons de choisir 2 options par service.

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

LE MESS

Forfaits vins*

1/2 bouteille de vin/pers

10 €/pers

Pays d'Oc - Clos de Belloc blanc 2018 - Vermentino Sauvignon

Pays d'Oc - Clos de Belloc rouge 2018 - Grenache, Syrah, Merlot

13€/pers

Bordeaux - Château Mémoires blanc 2019 - Sauvignon Organic

Bordeaux - Château Mémoires rouge 2016 - Cabernet, Sauvignon, Merlot Organic

16 €/pers

Coteaux d'Aix - Galinette 2018 - Biodynamique et nature

Bordeaux - Château Priolat 2014 - 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

Zakouskis

Fait maison, inspiration de notre chef Antonio 3 /pers 6€



Menu de groupe à 40€

Duo de croquettes crevettes grises et vieux bruges et truffe

Ou

Carpaccio de bœuf Holstein mariné

Ou

Tatin d'aubergines et tomates, origan frais

Coucou de Malines rôti, crumble de serano, artichauts et jus à la sauge

Ou

Dorade grillée au thym citron, tian de courgettes , huile vierge

Ou

Petites boulettes de quinoa belge, pomme gingembre , crème de carotte et menthe

Gourmand du Mess (2 mini desserts)

ou

Dame blanche , vanille de madagascar

Ou

Tiramisu spéculoos et myrtilles

LE MESS

Menu Découverte de groupe à 55€

Dégustation du Chef

crevettes grise et tomate, cru de chicon, mayonnaise légère au yuzu

Ou

Carpaccio de boeuf Holstein mariné, asperges et parmesan

Ou

Croquettes artisanales aux crevettes grises

Ou

Millefeuille de légumes confits, cru de tomate et basilic

Filet de veau cuit basse t°, jus à la sauge

Ou

bar grillé, aux herbes, légumes verts et bergamote

Ou

Raviole aubergine et ricotta, crème de poivron

Gourmand festif du Mess
(Trio de mini desserts au choix)

Ou

Moelleux chocolat et noisette, caramel fleurs de sel et cidre belge
ou

Abricots rôtis au miel et huile d'olive crumble, d amandes et glace vanille