

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 ou 4 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 2018 - Vermentino Sauvignon

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

13€/pers

Bordeaux - Château Mémoires blanc 2020 - Sauvignon Organic

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

16 €/pers

Coteaux d'Aix - Galinette 2019 - Biodynamique et nature

Castillon, Côtes de Bordeaux, Colombe Peyrou 2018

*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

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, pois japonais

Ou

Tatin d'aubergines et patates douces, zestes de citron et pignons

Coucou de Malines rôti, gratin de butternut et céleri boule, béarnaise légère

Ou

Dorade grillée au thym citron, légumes du sud confits

Ou

Raviole aubergine et ricotta , tombée de tomates cerises

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

Petit œuf basse T°, girolles et céleri boule, chips de serano

Ou

Croquettes artisanales aux crevettes grises

Ou

Carpaccio de Lotte, parfum de poivres, sorbet basilic

Filet de veau cuit basse t°, carottes et chicon poêlés, réduction balsamique à la sauge

Ou

Filet de bar en feuille de choux vert

Ou

Risotto de quinoa belge, courge sauge et parmesan

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

Ou

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

Crumble pomme poire du verger , amandes et noisettes

L E **M** E S S