



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](mailto: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<sup>[SEP]</sup>

Castillon, Côtes de Bordeaux, Colombe Peyrou 2018

\*tout autre vin de la carte peut également être servi

### Forfaits boissons

11 €/pers

Coupe de Cava Royal de jarras - eaux - café & thé

15 €/pers

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck, Eaux – café & thé

### Zakouskis

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

**Menu de groupe à 40€**

# LE MESS

Saumon label rouge cuit basse t°, salsa verde

Ou

Carpaccio de bœuf Holstein mariné, parmesan et roquette

Ou

Tatin de chicons braisés, zestes d'oranges

Ou

Duo de croquettes artisanales crevettes grises et vieux Bruges et truffe

\*\*\*\*\*

Coucou de Malines cuit basse t°, gratin de butternut et céleri boule  
moutarde à l'ancienne

Ou

Dorade grillée, millefeuille de légumes

Ou

Curry de quinoa belge, Poêlée de légumes de saison

\*\*\*\*\*

Gourmand du Mess ( 2 mini desserts)  
ou

Dame blanche , vanille de madagascar  
Ou

Tiramisu spéculoos

**Menu Découverte de groupe à 55€**

Dégustation du Chef

# LE MESS

\*\*\*\*\*

Carpaccio de Noix de St Jacques, émulsion de pamplemousse rose

Ou

Fines tranches de bœuf mariné, crème de cajou parfumée à la truffe

Ou

pôêlée de champignons belges , crème de butternut

Ou

Duo de croquettes artisanales crevettes grises et vieux Bruges et truffe

\*\*\*\*\*

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

Ou

Filet de bar rôti, crème de panais, pousses d'épinards, piments d'espelette

Ou

Raviole fraîche de courge et ricotta, ragout de champignons

\*\*\*\*\*

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