

# MENUS DE GROUPES



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 **M** ESS

NATURAL, HEALTHY, LOCAL PRODUCTS  
CLASSIC & SEASONAL

## FORFAITS VINS

---

1/2 bouteille(s) de vin / pers (tout autre vin de la carte peut également être servi)

**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

## 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 à - 6€

# MENU DE GROUPE À 40€

---

## Entrée

Tartare de saumon label rouge pomme verte, courgettes émulsion aux herbes

OU

Millefeuille de veau, sucrine, tomates confites, crème de thon

OU

Carpaccio de betteraves, chèvres frais belge, coriandre, piment d'Espelette

OU

Duo de croquettes artisanales aux crevettes grises et Vieux Bruges à la truffe

## Plat

Coucou de Malines cuit basse t°, crumble petits pois et Serrano, crème de bintje à la truffe

OU

Dorade grillée, chapelure à l'estragon, tian de légumes, huile vierge

OU

Risotto d'épeautre graine de curieux, petits légumes, sésame, coriandre,  
pousse d'épinards petits pois

## Dessert

Gourmand du Mess (2 mini desserts)

OU

Dame blanche, vanille de Madagascar

OU

Tiramisu spéculoos

# MENU DE GROUPE DÉCOUVERTE À 50€

---

## Entrée

Salade de crevettes grises, tomates , cru de chicon et cressonnette

OU

Fines tranches de boeuf mariné, petits champignons de Bruxelles « Eclo »  
pickles d'oignons rouges, crème d'avocat

OU

Petit œuf fermier basse t°, asperges belges , crèmeuse de cerfeuil, zestes de citron, tuile de  
parmesan

OU

Duo de croquettes artisanales aux crevettes grises et Vieux Bruges à la truffe

## Plat

Pluma ibérique laqué aux épices basse T°, fondant d'aubergines et bettes

OU

Truite saumonée de Bruxelles BIGH, tagliatelle de légumes émulsion de petits pois et amandes

OU

Raviole fraiche aux asperges, ricotta, ragout de champignons de Bruxelles à l ail fumé

## Dessert

Moelleux chocolat et noisette, caramel fleurs de sel

OU

Crumble pommes rhubarbe, amande noisette, glace vanille

OU

Salade de fraises de la Falize, sirop de fleurs de sureau et citron