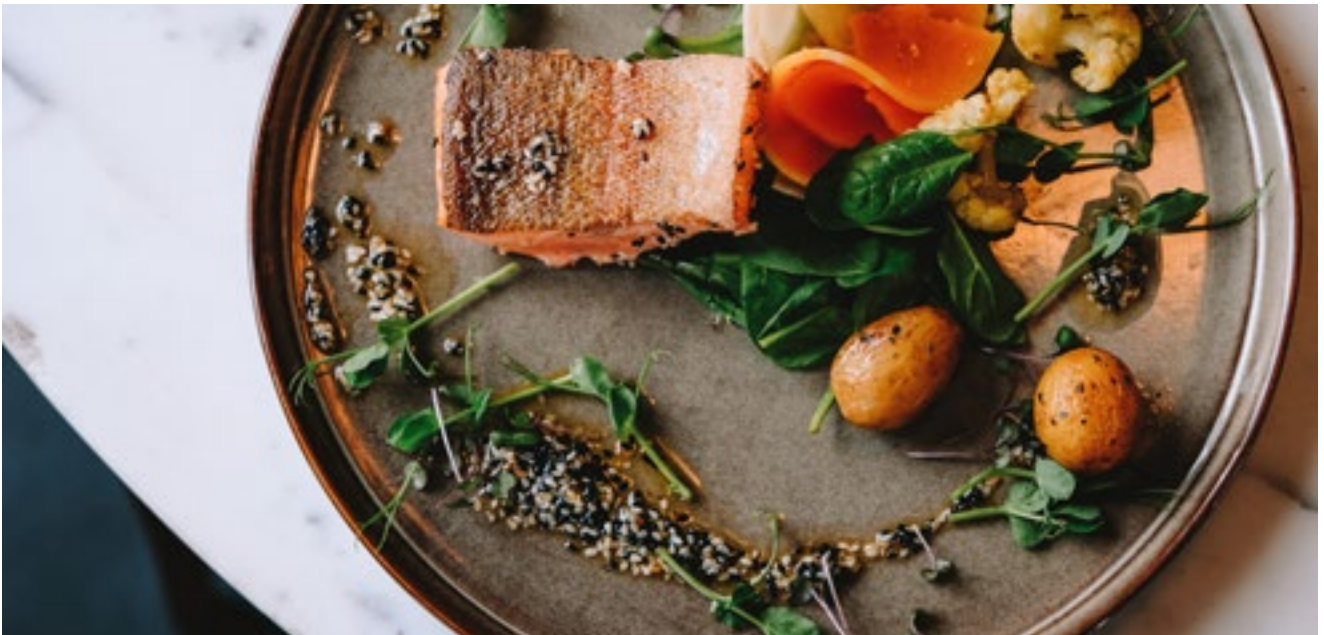


MENUS DE GROUPES



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

Tartare de betterave rouge, pickles d'oignons rouges

OU

Duo de croquettes artisanales crevettes grises et vieux Bruges et truffe

Plat

Coucou de Malines cuit basse t°, pommes grenaille et thym frais sauge et citron

OU

Dorade grillée, chapelure à l'estragon, émulsion de tomates cerises et origan

OU

Risotto de quinoa belge parfum de coco et curry

Dessert

Duo gourmand

OU

Tiramisu spéculoos

OU

Fraise melba

MENU DE GROUPE DÉCOUVERTE À 50€

Entrée

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

OU

Fines tranches de boeuf mariné aux champignons de Bruxelles Eclo

OU

Fleur de courgette, ricotta confite, tombée de tomates cerises

OU

Duo de croquettes artisanales crevettes grises et vieux Bruges et truffe

Plat

Tagliata de veau cuit basse T°, caviar d'aubergines, champignons Erenгии de Bruxelles

OU

Truite saumonée de Bruxelles BIGH tian de courgettes, huile vierge

OU

Raviole fraiche pousses d'épinards et chèvre fermier, artichaut, basilic, et parmesan

Dessert

Moelleux chocolat et noisette, caramel fleurs de sel

OU

Crumble de fruits de saison, amande, noisette, glace vanille

OU

Salade de fruits rouges, sirop de fleurs de sureau et citron