

MENUS DE FÊTES



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.

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

L'INATTENDU 2021, Domaine Les Davids
Cinsault, Viognier, Chardonnay
COLOMBE PEYROU 2019, Castillon, Côtes de Bordeaux
Merlot, Carbernet Franc

FORFAITS BOISSONS

12 € / pers

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

16 € / pers

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck - eaux - café & thé

ZAKOUSKIS

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

MENU GOURMAND 45€

Entrée

Gravlax de saumon label rouge, émulsion d'herbes fraîches

Ou

Duo de croquettes artisanales, crevettes grises et vieux Bruges à la truffe

Ou

Millefeuille de betterave et chèvre frais, vinaigrette balsamique

Plat

Coucou de Malines façon vol au vent du Mess, champignons ECL0, carottes, cerfeuil

Ou

Dos de cabillaud en chapelure d'algues, tian de légumes d'automne

Ou

Ragout de lentilles, Beluga, carottes, choux rouge et pomme façon "parmentier"

Dessert

Duo gourmand

MENU FESTIF 55€

Entrée

Tartare de noix de Saint-Jacques et saumon label rouge, émulsion aux agrumes

Ou

Carpaccio de boeuf Holstein mariné, crème de cajou parfumée à la truffe

Ou

Petit oeuf fermier basse t°, crème de céleri et bintje, muscade

Ou

Duo de croquettes artisanales crevettes grises et vieux Bruges à la truffe

Plat

Pluma de bellota, pomme Anna, chicons braisés, thym

Ou

Filet de bar rôti, fricassée de légumes, passe-pierre, yuzu

Ou

Raviole fraîche, ricotta, épinards, butternut et sauge

Dessert

Trio festif du Mess