

MENU 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.

FORFAITS VINS

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

11€ / pers

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

14€ / pers

Bordeaux - Caldora 2021 - Terre di Chieti IGP - Chardonnay
Rioja - J F Arriezu 2021 - - Tempranillo - Graciano

18 € / pers

L'INATTENDU 2021, Domaine Les Davids
Cinsault, Viognier, Chardonnay

Chateau Peybonhomme Les Tours 2020, Bordeaux Castillon
Merlot, Cab Franc - Sauv - Malbec

FORFAITS BOISSONS

13 € / pers

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

17 € / pers

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck - eaux – café & thé

ZAKOUSKIS

3 / pers - 8€

Fait maison, inspiration de notre chef Antonio

MENU GOURMAND 45€

ENTRÉE

Maki de saumon label rouge, guacamole de petits pois & herbes fraîches

OU

Tartare de betterave et jeunes pousses

OU

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

PLAT

Coucou de malines basse t°, crème et croustillant de pleurotes

OU

Dos de cabillaud, brocolis, béarnaise végétale

OU

Rosti de légumes, guacamole de petits pois et herbes fraîches

DESSERT

Duo gourmand

MENU FESTIF 55€

ENTRÉE

Ceviche de cabillaud aux agrumes

OU

Céleri façon cannelloni, algues et pousse d'épinard

OU

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

PLAT

Pluma de bellota, pomme "Anna", crème de carotte, balsamique et romarin

OU

Sandre rôtie aux herbes, pousses d'épinards, crème de céleri et persil

OU

Millefeuille de légumes

DESSERT

Trio festif

Salade d'agrumes