

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

Secret de Cépage - Chardonnay - 2022 - Bio
Rioja - J F Arriezu 2021 - - Tempranillo - Bio

18 € / pers

L'INATTENDU 2021, Domaine Les Davids
Cinsault, Viognier, Chardonnay
LES DERNIERES TERRES 2019 - Domaines Les Davids
Syrah-Merlot-CabFranc

FORFAITS B OISSONS

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, pomme, concombre, micro-pousse

OU

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

PLAT

Filet de Dorade grillé, tian de légumes, gomasio ail des ours citron et sésame

OU

Tagliata de Coucou de Malines basse T°, béarnaise végétale, champignons de Bxl

OU

Quinoa belge, légumes de printemps, parfum de kefir et coco

DESSERT

Duo gourmand

MENU FESTIF 55€

ENTRÉE

Ceviche de Dorade, zestes d'agrumes, gingembre, passe pierre et algue douce

OU

Tian de courgette, huile vierge, crumble chèvre frais et menthe fraîche

OU

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

PLAT

Filet pur veau rôti au thym, pommes "Anna", jeunes carottes, artichauts

OU

Filet de Sandre rôti aux herbes, asperges belges, crème de céleri et persil

OU

Raviole fraîche ricotta, asperges, épinards, parmesan

DESSERT

Trio festif gourmand

Salade de fraises belges parfum de menthe et bergamote