

MENU DE GROUPE



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 - Cab Franc

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 pièces / pers - 8€

Fait maison, inspiration de notre chef Antonio

MENU GOURMAND 45 €

ENTREES

Tartare de crevettes grises, céleri boule, mayonnaise au Yuzu

OU

Tartare de courgette, tomates du domaine de la Falize, nectarines, vinaigrette fruitée

OU

Croquettes au Vieux Bruges

PLATS

Dos de saumon grillé, légumes du sud

OU

Tagliata de coucou de malines grillé basse T°, béarnaise végétale, champignons de Bruxelles

OU

Légumes d'été confits, sauce poivron rouge, cumin et piment d'espelette

DESSERT

Duo Gourmand

MENU FESTIF 55 €

ENTREES

Tatin de tomates du domaine de la Falize, pesto glacé

OU

Tartare de saumon label rouge, abricots frais, fenouil, vinaigre framboise

OU

Duo de croquettes de crevettes grises & vieux bruges à la truffe

PLATS

Tagliata de veau rôti au thym, tomates confites, pommes Anna, chips de patate douce

OU

Filet de bar grillé, chapelure verte, choux fleurs rôti, émulsion de tomates cerises

OU

Millefeuille d'aubergines, courgettes, pâtes fraîches, basilic et parmesan

DESSERTS

Trio gourmand du Mess



Boulevard Louis Schmidt 1 – 1040 Bruxelles

02 734 03 36

info@lemess.com

www.lemess.be