

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 5 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

Caldora - Terre Di Chieti - 2021

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 végétale de butternut, céleri, myrtille sauvage, vinaigrette à la châtaigne

OU

Tatin de champignons de bxl, panais et thym frais

OU

Croquettes au Vieux bruges et à la truffe

PLATS

Saumon label rouge basse T°, grenailles et brocolis, gomasio de moutarde

OU

Volaille fermière basse T°, champignons de bxl, estragon frais

OU

Risotto de quinoa belge, crème d'haricots rouges, champignons, carotte et miso

DESSERT

Duo Gourmand (2 mini desserts)

MENU FESTIF 55 €

ENTREES

Ravioles de betterave, choux fleurs et cajou, graines de moutarde

OU

Saumon « label rouge » mariné, émulsion estragon et cerfeuil

OU

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

PLATS

Pluma des Ardennes basse T°, millefeuille de patate douce, sarriette

OU

Dorade Royal rôtie, écrasé de pomme de terre et pousses d'épinards, crème de butternut et persil plat

OU

Millefeuille de pâtes fraîches, butternut, ricotta, épinards, sauge et parmesan

DESSERTS

Trio gourmand du Mess

MENU DEGUSTATION 70€

(Spécialement pour les fêtes, le chef vous propose un menu découverte)

Châtaigne et champignon de Bxl

*

Noix de St Jacques

*

Pâtes fraîches et truffe

*

Pluma des Ardennes

*

Chocolat, pomme, poire et sarrasin



Boulevard Louis Schmidt 1 – 1040 Bruxelles

02 734 03 36

info@lemess.com

www.lemess.be