

GROEPMENU



Bedankt om op Le Mess te rekenen voor de organisatie van je event of feestje. We hopen je van een topservice en heerlijke gerechten te voorzien.

Je hebt de keuze uit verschillende voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Gelieve je keuze minstens 5 dagen vooraf aan ons door te geven. Indien het mogelijk is, stellen we je 2 opties voor per service.

Onze groepsmenu's zijn bedoeld voor groepen vanaf 10 personen. Het aantal personen kan nog tot 24 uur voor je event gewijzigd worden. Vanaf dat moment ligt het aantal vast en wordt dit ook zo gefactureerd.

Natuurlijk vragen we je om deze vereisten te respecteren opdat we je een kwalitatieve, snelle service kunnen bieden aan groepstarieven.

We kijken ernaar uit je te ontvangen in Le Mess. Heb je nog vragen? We helpen je graag verder.

FORFAITS VOOR WIJN

1 / 2 fles / pers (andere wijn die op onze kaart staan zijn ook mogelijk)

12€ / 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 2021 - Terre Di Chiet
Rioja - J F Arriezu 2021 - Tempranillo – Bio

17€/pers

CHÂTEAU MEMOIRES 2019 – Bio
Bordeaux - Cabernet Sauvignon, Merlot
CHÂTEAU MEMOIRES 2021 – Bio
Bordeaux, Sauvignon

Wijnen van Belgische producenten !

20 € / pers

L'INATTENDU 2021, Domaine Les Davids
Cinsault, Viognier, Chardonnay
BOUT DU MONDE 2021 – Château de Gagnos
Syrah, Grenache, Mourvèdre

FORFAITS VOOR DRANK

14 € / pers

Kopje cava Royal de jarras - waters - koffie & thee

18 € / pers

Glas Champagne Monopole Heidsieck - waters – koffie & thee



ZAKOUSKIS

3 / pers - 9€



Huisgemaakt door chef Antonio

GOURMET MENU 46 €

STARTERS

  Norwegian zalm tartaar, knolselderij, witlof, waterkers

OF

  Erwten falafels met verse kruiden, gerookte pompoen, en Espelette peper

OF

Kaas kroketten met Oude Brugge en truffel



DISHES

  Blanquette van de Noordzee met kokos en bloemkool, verrijkt met kefir

OF

Geroosterde Mechelse koekoek met tijm, Bintje aardappelschuim
op Maredsous wijze, krokante bacon

OF



  Beluga linzen, sjalotten, laurier, selderij en amandel, Chambelland
broodkruim, peterselie

DESSERT



«Gourmand» Duo (2 mini desserts)

FEESTELIJK MENU 58 €

STARTERS

  Jacobs mossel- en zeebrasemtartaar, roze grapefruit, bieslook, platte peterselie-emulsie



OF

  Millefeuille van selderij, zoete aardappel, zwarte sesam gomasio en bergamot

OF

Duo van kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel

DISHES

  Kalfsvilet sous-vide gegaard, gesneden witlof, Brusselse erenji

OF

  Noorse kabeljauwrug, gestoofde wortelen, groene olijven en platte peterselie

OF

Verse ravioli met ricotta, spinazie, truffelroomsaus en Parmezaanse kaas

DESSERT

Trio van zoetigheden Mess

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

LOCAL, FRESH, NATURAL
& NO PESTICIDES

 VEGAN

 GLUTEN FREE

 LACTOSE FREE



Boulevard Louis Schmidt 1 – 1040 Bruxelles

02 734 03 36

info@lemess.com

www.lemess.be