

# 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)

**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 - Terre Di Chieti 2021

Rioja - J F Arriezu 2021 - Tempranillo – Bio

**17€/pers**

CHÂTEAU MEMOIRES 2019 – Bio

Bordeaux - Cabernet Sauvignon – Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 – Bio

Bordeaux -Sauvignon

**Vins de producteurs belges !**

**20 € / pers**

L'INATTENDU 2021 - Domaine Les Davids

Cinsault, Viognier, Chardonnay

BOUT DU MONDE 2021 - Château de Gragnos

Syrah, Grenache, Mourvèdre

# FORFAITS BOISSONS

---

**14 € / pers**

Coupe de Cava Royal de jarras – eaux de Bru (1/2 bouteille/personnes) - café & thé

**18€ / pers**

Coupe de Champagne Monopole Heidsieck - eaux de Bru (1/2 bouteille/personne) - café & thé

# ZAKOUSKIS

---



**3 pièces / pers - 9€**

Fait maison, inspiration de notre chef Antonio



# MENU GOURMAND 46 €

---

## ENTREES

  Tartare de saumon Norvégien, céleri boule, chicon, cressonnette

OU



  Falafels de petits pois, herbes fraîches, courge fumée, piment

d'Espelette

OU

Croquettes au Vieux bruges et à la truffe

## PLATS

  Blanquette Mer du Nord , coco et chou-

fleur, parfum de kéfir

OU

Coucou de Malines rôti au thym, syphon de bintje Façon tartiflette au Maredsous,

croustillant de bacon

OU

  Lentilles Belluga, échalotes, laurier, céleri et amande,

chapelure de pain Chambelland, persil


## DESSERT

Duo Gourmand (2 mini desserts)

# MENU FESTIF 58 €

---

## ENTREES

 Tartare de noix de St Jacques et dorade , pamplemousse rose, ciboulette, émulsion de persil plat


OU

 Millefeuille de céleri, patate douce, gomasio sésame noir et Bergamote

OU

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

## PLATS

 Filet de veau cuit basse T°, chiffonnade de chicon, Erenjii de bxl

OU

 Dos de cabillaud Norvégien, stoemp carottes, olives vertes et persil plat

OU

Raviole fraiche ricotta épinard, tartufata, parmesan

## DESSERTS

Trio gourmand du Mess (3 mini desserts)

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](mailto:info@lemess.com)

[www.lemess.be](http://www.lemess.be)