

GROUP MENU

L E **M** E S S

NATURAL, HEALTHY & LOCAL
CLASSIC & SEASONAL



LE MESS

Boulevard Louis Schmidt 1
1040 Etterbeek
+32 2 734.03.36
info@lemess.be
lemess.be

FRANÇAIS

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.

Nos menus de groupes sont réalisés pour des groupes à partir de **10 personnes**.

Veuillez sélectionner **un seul menu** pour le Groupe.

Le choix entre les entrées, plats et desserts devrait nous être communiqué **7 jours** à l'avance.

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.

NEDERLANDS

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

Onze groepsmenu's zijn bedoeld voor groepen vanaf **10 personen**.

Gelieve **één menu** te kiezen voor de groep.

Je hebt de keuze uit verschillende voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Gelieve je keuze minstens **7 dagen vooraf** aan ons door te geven. Indien het mogelijk is, stellen we je 2 opties voor per service.

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.

ENGLISH

We thank you for your trust in Le Mess restaurant in order to organize your event and we look forward to offering you impeccable service and meals.

Our group menus are made for groups from **10 people**.

Please select **one single menu** for the group.

The choice between starters, dishes and desserts should be communicated to us **7 days in advance**. If possible we offer you the possibility to choose 2 options per service.

The number of people reserved up to 24 hours before your event will be considered final and will serve as a basis for billing.

Only the respect of these few demands allows us to guarantee you a quality service that is quick and at the price of group offers.

We look forward to welcoming you to the Mess and remain at your disposal for any further information.

WINE PACKAGE

1 / 2 BOTTLE OF WINE PER PERSON

PAYS D'OC WINES

13 € / PERS

Clos de Belloc blanc 2023 | Pays d'Oc | Vermentino, Sauvignon

Clos de Belloc rouge 2022 | Pays d'Oc | Grenache, Syrah, Merlot

CHARDONNAY | CISTE DU RHONE

16 € / PERS

Caldora 2023 | Terre D'Abruzzo

Amour de Fruit 2023 | Côte du Rhone | Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan | BIO

BORDEAUX WINES BIO

18 € / PERS

CHÂTEAU MEMOIRES 2021 | BIO

Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot

CHÂTEAU MEMOIRES 2022 | BIO

Bordeaux | Sauvignon

ITALIAN BIO WINES

20 € / PERS

Bialento Amostuola 2024 | Fiano, Moluosia | BIO

Negroamaro Amostuda 2021 | BIO

DRINKS PACKAGE

16 € / PERS

Glass of Cava Royal de jarras, water of Bru (1/2 bottle/person), coffee & tea

21 € / PERS

Glass of Champagne Monopole Heidsieck, water of Bru (1/2 bottle/person), coffee & tea

ZAKOUSKIS

3 / PERS - 10 €

Home made, chef Antonio's inspiration



“ MENU GOURMAND ” 50 €

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH** **TARTARE DE THON MSC, NECTARINES, COURGETTE, BASILIC POURPRE, MAYONNAISE WASABI, FRITES**
MSC-gecertificeerde tonijntartaar, nectarines, courgette, paarse basilicum, wasabimayonnaise, frietjes
MSC-certified tuna tartare, nectarines, zucchini, purple basil, wasabi mayonnaise, fries
- ARTISANAL CROQUETTES** **CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES ET TRUFFE**
Ambachtelijke kroketten met Oud Brugge en truffel
Artisanal Vieux Bruges and truffle croquettes
- VEGGIE** **MILLEFEUILLE D'AUBERGINES, TOMATES CONFITES, BURRATA, CRUMBLE DE BASILIC**
Millefeuille van aubergine, gekonfijte tomaten, burrata, basilicumcrumble
Eggplant millefeuille, confit tomatoes, burrata, basil crumble



PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- MEAT** **PICCATA DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUGE ET CITRON**
Piccata van scharrelkip met salie en citroen
Free-range chicken piccata with sage and lemon
- FISH**  **FILET DE LIEU JAUNE DE LA MER DU NORD, RÔTIE AU THYM, RATATOUILLE, SAUCE CHORON**
Filet van Noordzeekoolvis, geroosterd met tijm, ratatouille, choronsaus
North Sea pollock fillet, roasted with thyme, ratatouille, Choron sauce
- VEGGIE**    **QUINOA BELGE BIO FAÇON RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES, CITRON CONFIT, CRÈME DE COURGETTES, PERSIL PLAT**
Belgische biologische quinoa, bereid als risotto met fijne groenten, gekonfijte citroen, courgettecrème, platte peterselie
Belgian organic quinoa risotto with baby vegetables, preserved lemon, zucchini cream, flat-leaf parsley

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

- LE « GOURMAND » DU MESS (DUO DE DESSERTS MAISON)**
Duo van huisgemaakte desserts van Mess
Mess' duo homemade dessert

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE

“MENU FESTIF” 60€

ENTRÉES / VOORGERECHTEN / STARTERS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- ARTISANAL CROQUETTES** **DUO DE CROQUETTES ARTISANALES DE CREVETTES GRISES & VIEUX BRUGES ET TRUFFE**
Duo van ambachtelijke kroketten met grijze garnalen & Oude Brugge en truffel
Duo of artisanal croquettes: grey shrimp & Vieux Bruges with truffle
- FISH**   **CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO, PETITS LÉGUMES, YUZU, GINGEMBRE, HUILE VIERGE**
Carpaccio van Gambero Rosso, fijne groenten, yuzu, gember, vierge-olie
Carpaccio of Gambero Rosso, baby vegetables, yuzu, ginger, virgin oil
- VEGGIE**   **FLEURS ET TARTARE DE COURGETTES, THYM CITRONNÉ, VINAIGRETTE AUX OLIVES TAGGIASCHE, TOURNESOL**
Courgettetartaar met courgettebloemen, citroentijm, vinaigrette van Taggiasche olijven, zonnebloempitten
Zucchini flowers and tartare, lemon thyme, Taggiasca olive vinaigrette, sunflower seeds




PLATS / HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

- FISH**   **FILET DE BAR GRILLÉ, TIAN DE COURGETTE, MOUSSELINE DE FENOUIL, HUILE EXTRA VIERGE**
Gegrilde zeebaarsfilet, tian van courgette, venkelmousseline, extra vierge olijfolie
Grilled sea bass fillet, zucchini tian, fennel mousseline, extra virgin olive oil
- MEAT**   **TAGLIATA DE VEAU, RAGOUT D'ARTICHAUTS ET FÈVES DES MARAIS, POMME DE TERRE FONDANTE**
Kalfstagliata, ragout van artisjokken en tuinbonen, smeùige aardappel
Veal tagliata, artichoke and broad bean ragout, fondant potato
- VEGGIE** **RAVIOLES DE RICOTTA, POÊLÉE D'AUBERGINES, TOMATES CERISES, BASILIC**
Ravioli met ricotta, gebakken aubergines, cherrytomaten, basilicum
Ricotta ravioli, sautéed eggplant, cherry tomatoes, basil

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS AU CHOIX - NAAR KEUZE - OF YOUR CHOICE

-    **ABRICOTS RÔTIS À LA SAUGE, SORBET AU LAIT D'AMANDE**
Geroosterde abrikozen met salie, amandelmelksorbet
Sage-roasted apricots, almond milk sorbet
- LE « GOURMAND » DU MESS (TRIO DE DESSERTS MAISON)**
Trio van huisgemaakte desserts van Mess
Mess' triple homemade dessert

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE