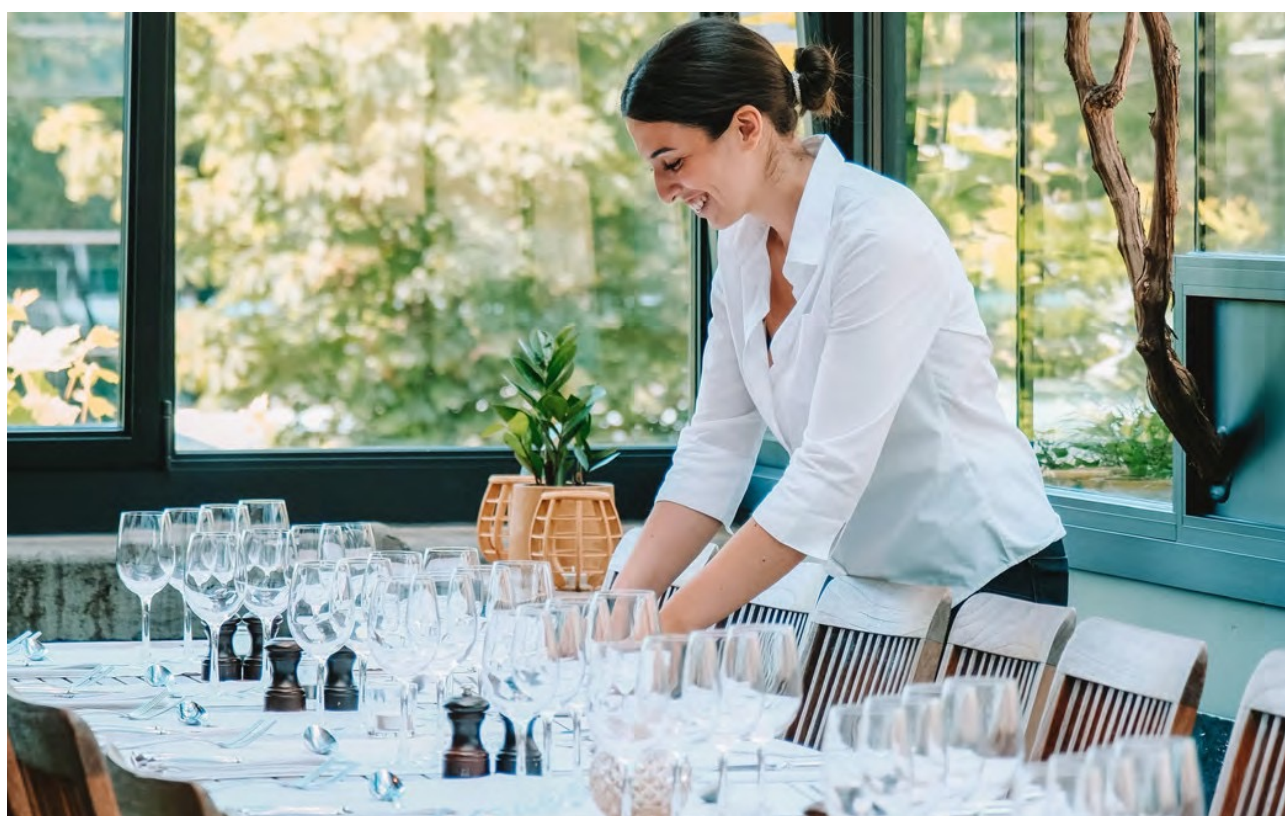


GROUP MENU

LE **M** ESS

NATURAL, HEALTHY & LOCAL
CLASSIC & SEASONAL





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 ” 52 €

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

- FISH**   **MAKI DE SAUMON NORVÉGIEN, SAUCE SOJA, ZESTE DE CITRON, ÉMULSION SRIRACHA**
Norwegian salmon maki, soy sauce, lemon zest, Sriracha emulsion
Noorse zalmmaki, sojasaus, citroenzeste, Sriracha-emulsie
- VEGGIE**   **TATIN AUX CHICONS, CRÈME DE PANAI, ZESTE D'ORANGE**
Chicory tatin, parsnip cream, orange zest
Witlooftatin, pastinaakcrème, sinaasappelzest
- ARTISANAL CROQUETTES** **CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES & TRUFFES**
Artisanal croquettes with Vieux Bruges cheese with truffles
Ambachtelijke kroketten met Vieux Bruges-kaas met truffel

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

- MEAT** **COUCOU DE MALINES BASSE TEMPÉRATURE, CRUMBLE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE CÉLERI RAVE, SAUCE FINE CHAMPAGNE**
Slow-cooked Malines chicken, mushroom crumble, celeriac cream, fine champagne sauce
Laag gegaarde Mechelse koekoek, champignoncrumble, knolseldercrème, fijne champagnesaus
- FISH**   **FILET D'AIGLEFIN EN CROUTE DE PERSIL, ÉMULSION D'ALGUES, PURÉE DE BUTTERNUT**
Haddock fillet in parsley crust, seaweed emulsion, butternut purée
Schelvisfilet in peterseliekorst, zeewieremulsie, butternutpuree
- VEGGIE**    **MILLEFEUILLE DE CAROTTES, BUTTERNUT, CÉLERI ET PATATES DOUCES, CRÈME DE CAJOU ET CERFEUIL**
Carrot, butternut, celery and sweet potato millefeuille, cashew and chervil cream
Millefeuille van wortel, butternut, selder en zoete aardappel, cashew- en kervelcrème

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

- LE « GOURMAND » DU MESS (DUO DE DESSERTS MAISON)**
Duo van huisgemaakte desserten van Mess
Mess' duo homemade dessert
-  **CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE**
Orange crème brûlée
Sinaasappel crème brûlée

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
 GLUTENFREE
 LACTOSE FREE

“MENU FESTIF” 62€

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

- FISH**   **TARTARE DE THON ROUGE (MSC), CÉLERI, POMME, ÉMULSION DE CRESSONNETTE**
Red tuna tartare (MSC), celery, apple, watercress emulsion
Rode tonijntartaar (MSC), selder, appel, waterkers-emulsie
- MEAT**  **FINES TRANCHES DE BŒUF MARINÉ AU SEL DE CÈPES, NOISETTES GRILLÉES, CROUSTILLANT PARMESAN**
Thin slices of beef marinated with porcini salt, grilled hazelnuts, parmesan crisp
Fijne plakjes rundvlees gemarineerd met eekhoorntjesbroodzout, geroosterde hazelnoten, parmezaankrokantje
- VEGGIE**  **GYOZAS AUX LÉGUMES RACINES, CRÈME DE BUTTERNUT, YUZU**
Root vegetable gyozas, butternut cream, yuzu
Gyoza met knolgroenten, butternutcrème, yuzu
- ARTISANAL CROQUETTES** **DUO DE CROQUETTES ARTISANALES AU CREVETTES GRISES ET VIEUX BRUGES & TRUFFES**
Duo of artisanal croquettes with grey shrimps and Vieux Bruges cheese with truffles Duo van ambachtelijke kroketten met grijze garnalen en Vieux Bruges-kaas met truffel

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

- MEAT** **MÉDAILLON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, CRUMBLE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE CÉLERI RAVE, SAUCE FINE CHAMPAGNE**
Slow-cooked veal medallion, mushroom crumble, celeriac cream, fine champagne sauce
Traag gegaarde kalfsmedaillon, champignoncrumble, knolseldercrème, fijne champagnesaus
- FISH**  **DOS DE CABILLAUD RÔTI AU THYM, POUSSÉS D'ÉPINARDS, MOUSSELINE AU THYM CITRON, PURÉE DE POMMES DE TERRE**
Roasted cod with thyme, spinach shoots, lemon thyme mousseline, mashed potatoes
Geroosterde kabeljauw met tijm, spinaziescheuten, citroentijmmousseline, aardappelpuree
- VEGGIE** **RAVIOLE AU CHOU KALE ET RICOTTA, PARFUMÉ À LA TRUFFE, CRÈME DE PARMESAN**
Kale and ricotta ravioli with truffle scent, parmesan cream
Ravioli met boerenkool en ricotta, met truffeltoets, parmezaan crème

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

TRIO GOURMAND
Gourmet dessert trio
Trio van lekkernijen

-    **POIRE CARAMÉLISÉE À LA CANNELLE, CRÈME DE CAJOU CITRONNÉE**
Caramelized pear with cinnamon, lemon cashew cream
Gekaramelliseerde peer met kaneel, citroen-cashewcrème

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
 GLUTENFREE
 LACTOSE FREE