

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

17 € / PERS

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

22 € / PERS

Glass of Champagne Charles Lafitte Brut, 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



CEVICHE D'AIGLEFIN, CITRON VERT, GINGEMBRE, CAROTTE

Haddock ceviche, lime, ginger, carrot

Ceviche van schelvis, limoen, gember, wortel

VEGGIE



CARPACCIO DE BETTERAVE, FÈVES, CRÈME DE LIVÈVCHE, CHIPS D'ARTICHAUTS

Beetroot carpaccio, broad beans, lovage cream, artichoke chips

Carpaccio van rode biet, tuinbonen, lavascrème, artisjokchips

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

FISH



FILET DE DORADE GRILLÉ AUX HERBES, MILLEFEUILLES DE LÉGUMES DE SAISON, HUILE VIERGE

Grilled sea bream fillet with herbs, seasonal vegetable millefeuille, virgin oil

Gegrilde doradefilet met kruiden, millefeuille van seizoensgroenten, olijfolie

MEAT

PICCATA DE VOLAILLE FERMIÈRE BASSE TEMPÉRATURE, SAUGE, POUSSÉS D'ÉPINARDS, PLEUROTES CROUSTILLANTES

Low-temperature farm chicken piccata, sage, baby spinach, crispy oyster mushrooms

Hoevekip piccata op lage temperatuur, salie, jonge spinazie, krokante oesterzwammen

VEGGIE



QUINOA BELGE AUX LÉGUMES, CRÈME D'AVOCAT, PICKLES DE CHOU-FLEUR, TOFU GRILLÉ

Belgian quinoa with vegetables, avocado cream, pickled cauliflower, grilled tofu

Taboulé van Belgische quinoa met groenten, avocadocrème, ingelegde bloemkool, gegrilde tofu

DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

DUO GOURMAND DU MESS

Duo van huisgemaakte desserten van Mess

Mess' duo homemade dessert

PANNACOTTA MYRTILLES

Blueberry panna cotta

Panna cotta met blauwe bessen

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

- | | |
|-----------------------------|---|
| ARTISANAL CROQUETTES | CROQUETTES ARTISANALES AU CREVETTES GRISES
Artisanal croquettes with grey shrimps
Ambachtelijke kroketten met grijze garnalen |
| VEGGIE |  FLEUR DE COURGETTE, FROMAGE DE CHÈVRE, RAGOUT DE TOMATES CERISE, OLIVES, BASILIC
Zucchini flower, goat cheese, cherry tomato ragout, olives, basil
Courgettebloem, geitenkaas, ragout van kerstomaat, olijven, basilicum |
| MEAT |  VITELLO TOMATO, ESTRAGON, TUILE DE PARMESAN
Vitello tomato, tarragon, parmesan tuile
Vitello tomato met dragon, parmezaanse tuile |

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

- | | |
|---------------|--|
| FISH |   PAVÉ DE THON SNACKÉ, CRÈME DE FENOUIL, LÉGUMES VERTS, CHIMICHURI
Seared tuna steak, fennel cream, green vegetables, chimichurri
Gebakken tonijnsteak, venkelcrème, groene groenten, chimichurri |
| MEAT | PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉ, PDT FONDANTE, CAROTTES, SAFRAN ET ROMARIN
Grilled iberian pluma, fondant potatoes, carrots, saffron
Gegrilde iberico pluma, fondantaardappelen, wortelen, saffraan |
| VEGGIE | LASAGNETTE RICOTTA ET ÉPINARDS, RAGOUT D'ASPERGES, CRÈME DE PARMESAN
Ricotta and spinach lasagnette, asparagus ragout, parmesan rosemary cream
Lasagnette met ricotta en spinazie, aspergeragout, parmezaan-rozemarijncrème |

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

- | | |
|---|--|
| | TRIO GOURMAND DU MESS
Gourmet dessert trio
Trio van lekkernijen |
|    | FRAISES, AVOCAT, RHUBARBE
Strawberries, avocado, rhubarb
Aardbeien, avacado, rabarber |

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

- | | |
|---|--------------|
|  | VEGAN |
|  | GLUTENFREE |
|  | LACTOSE FREE |