

# GROUP MENU

LE **M** ESS

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**

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**  
Ceviche van schelvis, limoen, gember, wortel  
Haddock ceviche, lime, ginger, carrot
- VEGGIE**    **CARPACCIO DE BETTERAVE, FÈVES, CRÈME DE LIVÈVCHE, CHIPS D'ARTICHAUTS**  
Carpaccio van rode biet, tuinbonen, lavascrème, artisjokchips  
Beetroot carpaccio, broad beans, lovage cream, artichoke chips
- ARTISANAL CROQUETTES** **CROQUETTES ARTISANALES AU VIEUX BRUGES & TRUFFES**  
Ambachtelijke kroketten met Vieux Bruges-kaas met truffel  
Artisanal croquettes with Vieux Bruges cheese with truffles

### 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**  
Gegrilde doradefilet met kruiden, millefeuille van seizoensgroenten, olijfolie  
Grilled sea bream fillet with herbs, seasonal vegetable millefeuille, virgin oil
- MEAT** **PICCATA DE VOLAILLE À LA SAUGE, POUSES D'ÉPINARDS, PLEUROTES CROUSTILLANTES**  
Kippiccata met salie, jonge spinazie, taglionini al limone, krokante oesterzwammen  
Poultry Piccata with Sage, baby spinach, taglionini al limone, crispy oyster mushrooms
- VEGGIE**   **QUINOA BELGE AUX LÉGUMES, CRÈME D'AVOCAT, PICKLES DE CHOU-FLEUR, TOFU GRILLÉ**  
Taboulé van Belgische quinoa met groenten, avocadocrème, ingelegde bloemkool, gegrilde tofu  
Belgian quinoa with vegetables, avocado cream, pickled cauliflower, grilled tofu

### DESSERTS / NAGERECHTEN / DESSERTS

**DUO GOURMAND DU MESS**  
Duo van huisgemaakte desserts van Mess  
Mess' duo homemade dessert

**PANNACOTTA MYRTILLES**  
Panna cotta met blauwe bessen  
Blueberry panna cotta

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




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

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

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

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

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

-  VEGAN
-  GLUTENFREE
-  LACTOSE FREE