

GROUP MENU

L E M E S S

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 topservice 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

14 € / PERS

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

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

CHARDONNAY | CÔTE DU RHONE

17 € / PERS

Caldora 2023 | Terre D'Abruzzo

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

BORDEAUX BIO WINES

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

18 € / PERS

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

23 € / 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” 55 €

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

- FISH**   **TARTARE DE SAUMON, POMME ET CÉLERI, ÉMULSION SRIRACHA ET CITRON VERT**
Zalmtartaar met appel en selder, sriracha-limoenemulsie
Salmon tartare with apple and celery, sriracha and lime emulsion
- VEGGIE**  **TATIN AUX CHICONS BRAISÉS, ZESTES D'ORANGE, CRÈME DE PANAI**
Tatin van gestoofd witloof, sinaasappelzeste en pastinaakcrème
Braised Belgian endive tarte tatin, orange zest and parsnip cream
- 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**  **DOS DE COLIN RÔTI, PURÉE, POUSSÉS D'ÉPINARDS, MOUSSELINE AU THYM CITRONNÉ**
Gebakken heekfilet, puree, jonge spinazie en mousselinesaus met citroentijm
Roasted hake fillet, mashed potatoes, baby spinach and lemon thyme mousseline
- MEAT** **VOLAILE FERMÈRE CUIE À BASSE TEMPÉRATURE, FAÇON VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS DE BRUXELLES ET CÈPES**
Hoevekip op lage temperatuur gegaard, vol-au-vent met Brusselse paddenstoelen en eekhoorntjesbrood
Slow-cooked free-range chicken, vol-au-vent style with Brussels mushrooms and porcini
- VEGGIE**   **MILLEFEUILLE DE LÉGUMES ET PATATES DOUCES, LENTILLES NOIRES AU ROMARIN**
Millefeuille van groenten en zoete aardappel, zwarte linzen met rozemarijn
Vegetable and sweet potato millefeuille, black lentils with rosemary

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

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

 **CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE**
Crème brûlée met sinaasappel
Orange crème brûlée

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

 VEGAN

 GLUTENFREE

 LACTOSE FREE

“MENU FESTIF” 65 €

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

FISH



SASHIMI DE THON, CRÈME D'AVOCAT, SÉSAME ET GINGEMBRE

Sashimi van tonijn, avocadocrème, sesam en gember
Tuna sashimi, avocado cream, sesame and ginger

MEAT



CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE CHAMPIGNONS, NOISETTES, VINAIGRETTE À LA TRUFFE ET PARMESAN

Rundscarpaccio met fijne schilfers van champignons, hazelnoten, truffelvinaigrette en Parmezaan
Beef carpaccio with shaved mushrooms, hazelnuts, truffle vinaigrette and Parmesan

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 shrimps & Vieux Bruges and truffle

VEGGIE

CRUMBLE DE LÉGUMES RACINES ET FROMAGE DE CHÈVRE, YUZU, BASILIC

Crumble van wortelgroenten en geitenkaas, yuzu en basilicum
Root vegetable and goat cheese crumble, yuzu and basil

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

FISH



FILET DE BAR GRILLÉ, CRÈME DE CÉLERI, ERYNGII, GRENAILLES, PESTO DE CERFEUIL

Gegrilde zeebaarsfilet, seldercrème, eryngii, krielaardappelen en kervelpesto
Grilled sea bass fillet, celery cream, eryngii mushrooms, baby potatoes and chervil pesto

MEAT



PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE, CHICON BRAISÉ, CRÈME DE CÉLERI, GAUFRETTES, JUS AU ROMARIN

Gegrilde Iberische pluma, gestoofd witloof, seldercrème, aardappelwafeltjes en rozemarijnjus
Grilled Iberian pork pluma, braised Belgian endive, celery cream, potato waffles and rosemary jus

VEGGIE

RAVIOLE DE RICOTTA ET ÉPINARDS, CRÈME DE BUTTERNUT, BEURRE DE SAUGE, COMTÉ RÂPÉ

Ravioli met ricotta en spinazie, butternutcrème, salieboter en geraspte comté
Ricotta and spinach ravioli, butternut squash cream, sage butter and grated Comté

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

TRIO GOURMAND DU MESS

Trio van lekkernijen
Gourmet dessert trio

CRUMBLE POMMES ET POIRES, GLACE VANILLE

Appel-perencrumble met vanille-ijs
Apple and pear crumble with vanilla ice cream

DON'T HESITATE TO ASK US OUR ALLERGENS LIST

VEGAN

GLUTENFREE

LACTOSE FREE