



PRESTATION À VOTRE DOMICILE
OU SUR LE LIEU DE VOTRE ÉVÈNEMENT
MENUS AUTOMNE 2026

SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

L'AUTOMNE

SEPTEMBRE - OCTOBRE - NOVEMBRE

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES ÉMOTIONS GUSTATIVES À TRAVERS LA CUISINE DU CHEF VINCENT VERVISCH POUR LA SAISON AUTOMNALE...

Découvrez nos **formules cocktail** (pièces pour l'apéritif avant le repas)
et nos **menus de saison** (pour le repas assis à votre table).

A noter :

- Les **menus à 49,50€** sont servis pour un **minimum de 10 personnes**.

Les **menus à 59,00€ et 69,00€** sont servis pour un **minimum de 8 personnes**.

Les **menus à 80,00€ et 100,00€** sont servis pour un **minimum de 6 personnes**.

- Aucune restriction en terme de nombre de personnes n'est toutefois appliquée si le **montant total de l'évènement atteint un minimum 450,00€**

(facilement atteignable si vous choisissez une formule cocktail, un menu ou encore une ou des options supplémentaires).

- Choix d'un **menu unique** pour l'ensemble des convives ;

- Possibilité de **mixer les mets de différents menus** (à condition qu'il s'agisse de la **même saison**) pour composer votre menu sur-mesure.

Le prix du menu sera adapté en fonction de votre choix ;

- **Adaptation aux allergènes** (14 majeurs reconnus), **aux restrictions alimentaires et aux cultures / coutumes à la demande** (exemple : végétarien, végétalien, sans gluten, sans lactose, préparation sans alcool...) ;

- Possibilité de créer un **menu 100% personnalisé** (en dehors de nos propositions), mais aussi totalement **végétarien ou vegan sur demande**.

SUR-MESURE VOUS PROPOSE BIEN PLUS QU'UN REPAS...
DES ÉMOTIONS À VIVRE, UNE PARENTHÈSE DANS LE TEMPS,
UN VÉRITABLE VOYAGE CULINAIRE,
UNE EXPÉRIENCE À LA FOIS ÉLÉGANTE, CONVIVIALE ET INOUBLIABLE.





NOS FORMULES POUR VOTRE APÉRITIF

Avant de passer à table...

3 pièces
9,00 € p.p

5 pièces
A 15,00 € p.p

- Tartelette de chiffonnade de bœuf parfumé à la truffe
- Pruneau et magret de canard fumé
- Cône de tartare de gambas à l'asiatique
- Dôme de betteraves au vinaigre de framboise sur sa tartelette
- Crémeux de champignons

AJOUT À LA CARTE POUR CHAQUE MENU

Mise en bouche avant de passer à table
(si non inclus dans le menu)

L'inspiration du Chef
3,00 € p.p

Trou normand
L'inspiration du Chef
6,00 € p.p

Les Fromages
Sélection de fromages affinés
par des Meilleurs Ouvriers de France, servis sur assiette
8,00 € p.p

Les Mignardises
3 Créations sucrées du Chef
6,00€ p.p
5 Créations sucrées du Chef
8,00€ p.p



MENU DÉCOUVERTE - À 49,50€ P.P

Menu servi à partir de 10 personnes

MENU DÉCOUVERTE 1

ENTRÉE

Tartare de betteraves, bouillon dashi, espuma de bibeleskaes, croquant de betteraves et herbes

PLAT

Suprême de volaille rôti, sauté de shiitakés, jus de volaille à la crème et vin jaune du Jura, pommes parisiennes sautées au persil et à l'ail

DESSERT

Finger au chocolat



MENU DÉCOUVERTE 2

ENTRÉE

Espuma de bibeleskaes au sapin et herbes, coulis d'estragon, croquant vert

PLAT

Pavé de saumon à la mousse d'herbes, fèves de soja et champignons, écume d'herbes au jus de coques

DESSERT

Finger au chocolat



MENU PLAISIR - À 59,00€ P.P

Menu servi à partir de 8 personnes

MENU PLAISIR 1

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Pak choï rôti, crumble de bacon, poudre de chorizo,
jus de cochon crémé à la bière blanche d'Alsace, écume de persil

PLAT

Tranche de faux-filet de bœuf fumé, jus d'estragon,
pommes de terre confites, carottes rôties

DESSERT

Déclinaison autour du citron vert

MENU PLAISIR 2

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Œuf parfait à 64 degrés, bacon,
velouté de butternut, éclats de noix

PLAT

Dorade royale, tartare de pommes et fenouil,
purée de céleris, jus de pommes à l'aneth

DESSERT

Déclinaison autour du citron vert



MENU GOURMANDISE - À 69,00€ P.P

Menu servi à partir de 8 personnes

MENU GOURMANDISE 1

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Tartare de betteraves, cubes de hareng fumé, espuma de skyr,
tuile de pommes de terre à la betterave

VÉGÉTAL

Chou-fleur brûlé, girolles, jus de champignons à la crème et au vin jaune

PLAT

Tranche de canette aux épices, carottes confites, mille-feuilles de pommes de terre

DESSERT

Déclinaison autour du marron



MENU GOURMANDISE 2

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Tranche de biche en gravlax et fumée au feu de bois,
sauce yaourt au sapin et tartelette d'herbes

VÉGÉTAL

Ravioles à la truffe fraîche

PLAT

Roulade d'églefin aux herbes, choux de Bruxelles en trois textures
(brûlés, en purée et en pétales), jus de moules et huile d'herbes

DESSERT

Déclinaison autour du marron



MENU DÉGUSTATION - À 80,00€ P.P

Menu servi à partir de 6 personnes

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Lingot d'or de foie gras, crème de foie gras de canard

POISSON

Roulade de truite saumonée aux herbes, crème de sapin

VIANDE

Médailon de biche, navet farci aux champignons, pommes bouchon,
sauce au Marsala

PRÉ-DESSERT

Cube aux trois chocolats

DESSERT

Déclinaison autour du marron



MENU SIGNATURE - À 100,00€ P.P

Menu servi à partir de 6 personnes

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Tartare de betteraves, cubes de hareng fumé, espuma de skyr,
tuile de pommes de terre à la betterave

ENTRÉE 2

Pak choï rôti, crumble de bacon, poudre de chorizo,
jus de cochon crémé à la bière blanche d'Alsace, écume de persil

POISSON

Roulade de truite saumonée aux herbes, crème de sapin

TERRE & MER

Effiloché de homard et ris de veau aux morilles, bisque de homard,
roulade de pommes de terre

PRÉ-DESSERT

Cube aux trois chocolats

DESSERT

Déclinaison autour de la pomme





SUR-MESURE

3 ROUTE DU NEUHOF
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

WWW.SURMESURECHEF.COM

06.31.35.47.18
VERVISCHV@GMAIL.COM



A BIENTÔT POUR PARTAGER UNE MAGNIFIQUE
EXPÉRIENCE CULINAIRE... ENSEMBLE !

Choisir Sur-Mesure,
c'est s'assurer d'avoir une **prestation personnalisée,**
de **qualité, haut de gamme et hors du commun** pour votre événement.



ZONES D'INTERVENTION

STRASBOURG | COLMAR | OBERNAI | MULHOUSE | SÉLESTAT | HAGUENAU
SAVERNE | VALLÉE DE LA BRUCHE | VAL DE VILLÉ | SAINT-LOUIS
SARREGUEMINES | FORBACH | + ENVIRON DE CES VILLES

RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX !



SURMESUREBYVV



SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH