



SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

POUR VOS ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS...

— À PROPOS. —



SUBLIMEZ VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS AVEC SUR-MESURE...

Du premier contact au jour J, le **Chef Vincent Vervisch, Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique** et son épouse **Claire, professionnelle dans l'évènementiel** vous accompagnent à chaque étape pour **concevoir votre événement professionnel sur-mesure...**

Offrez à vos collaborateurs un moment gastronomique qu'ils n'oublieront pas pour leur repas d'affaires, séminaire, dîner de gala, cocktail, cocktail déjeunatoire ou dînatoire, pot de départ, vernissage, lancement de produit...

LE BUT DE SUR-MESURE ?

Éveillez vos papilles pour **sublimer votre moment** et le rendre **inoubliable !**

Depuis 2019, nous créons des émotions à partager, une parenthèse hors du temps et une véritable **expérience culinaire** à la fois élégante, conviviale et inoubliable.



UN CHEF GASTRONOMIQUE,
AU TITRE DE MEILLEUR ARTISAN CUISINIER DE BELGIQUE
POUR VALORISER L'IMAGE DE VOTRE ENTREPRISE...
AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE OU AILLEURS !



— NOUS. —

LE DUO DERRIÈRE CHAQUE PRESTATION

VINCENT VERVISCH - CHEF GASTRONOMIQUE

Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique 2011

Vincent a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie belge, tels que Jean-Pierre Bruneau (3* Michelin) ou encore Yves Mattagne (2* Michelin) et a officié en tant que Chef de Cuisine et Chef Exécutif au sein de maisons de renom, restaurants étoilés et hôtels de luxe en Belgique et en France.

Depuis 2019, le Chef a décidé de mettre son savoir-faire, ses expériences de parcours, et surtout sa passion à votre service. À travers une cuisine inspirée, créative et riche en émotions, il vous invite à vivre une expérience gastronomique unique...



— ♦ —
“Grâce à notre approche à taille humaine,
nous vous offrons un service personnalisé et attentif,
haut de gamme et totalement adapté
à vos souhaits les plus chers.”
— Vincent & Claire Vervisch



CLAIRE VERVISCH

COORDINATION & RELATION CLIENT

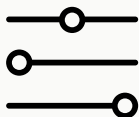
Plus de 10 ans d'expérience dans l'événementiel

Formée dans le secteur événementiel au sein d'établissements de luxe, **Claire a cultivé l'excellence du service et une attention particulière au moindre détail pour des événements privés et professionnels, intimes ou de plus grande envergure.**

À vos côtés dès les premiers échanges et jusqu'au jour de votre événement, elle prend le temps de bien comprendre vos souhaits les plus chers afin de créer une prestation qui vous ressemble pleinement, avec la même passion et le même engagement que le Chef.



POURQUOI NOUS CHOISIR ?



100 % SUR-MESURE

Chaque menu est imaginé telle une partition :
selon vos envies, vos contraintes alimentaires
et votre budget.

Rien n'est standardisé, tout est pensé pour vous.

**Chaque plat raconte une histoire,
chaque saveur crée un souvenir.**



UNE EXPERTISE RÉCOMPENSÉE

Meilleur Artisan Cuisinier de Belgique :
une garantie de qualité gastronomique
à votre table.



UN DUO À VOTRE ÉCOUTE

Vincent en cuisine, Claire à l'organisation :
un couple passionné,

des interlocuteurs de confiance de A à Z
pour une expérience sereine et personnalisée.



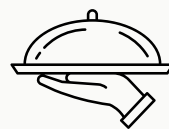
DES ANNÉES DE PASSION

**Plusieurs années pour chacun d'entre eux
consacrées à la gastronomie
et à l'art de recevoir,
et depuis 2019, au service
de vos plus beaux événements.**



UNE SÉLECTION SOIGNÉE

**Nous privilégions des produits frais et de
saison, principalement locaux et nationaux,**
pour continuer à préserver et encourager nos ,
agriculteurs, maraichers, pêcheurs,
entreprises alsaciennes et françaises
tout en ravivant vos papilles !



L'EXCELLENCE DU SERVICE

Formés dans des établissements de prestige,
nous accordons une attention particulière aux
détails pour faire de chaque événement un
moment d'exception.



CONFIEZ-NOUS VOTRE ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL...

Découvrez nos **formules pour votre apéritif** et nos **menus**
créés par le **Chef Vincent Vervisch...**

A noter :

- Les **menus proposés** sont servis pour un **minimum de 20 personnes** ;
- Choix d'un **menu unique** pour l'ensemble des convives ;
- Possibilité de **mixer les mets de différents menus** pour composer votre menu sur-mesure. Le prix du menu sera adapté en fonction de votre choix ;
- Possibilité **d'ajouter des options** (sorbet alcoolisé, fromage, pain...) ;
- **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**.

NOS FORMULES POUR VOTRE APÉRITIF

Avant de passer à table...

3 pièces

6,00 € p.p

5 pièces

A 10,00 € p.p

- Navette à la mousse de saumon fumé et fromage frais
- Navette à la mortadelle, fromage et mayonnaise
- Wrap au poulet, guacamole, tomates confites
- Toast de thon mayonnaise
- Toast au houmous, tomates cerises et parmesan

Découvrez davantage de choix sur notre **CARTE DES PIÈCES COCKTAIL** pour un événement de type cocktail dinatoire/déjeunatoire, pot de départ, vernissage, lancement de produit...



MENU À 35,00€ PP

POUR GROUPE DE PLUS DE 20 PERSONNES

ENTRÉES

Roulade de carpaccio de boeuf
à la crème aux herbes et à l'ail, petites pousses

Tartare de betteraves, vinaigre de framboises et herbes fraîches

Œuf à 64 degrés, crème de champignons

PLATS

Cône de volaille rôti, pommes de terre grenaille, carottes confites,
jus réduit à l'ail noir

Sébaste rôti, beurre blanc au thym, pommes de terre sautées,
légumes de saison

Médailillon végétal, pommes de terre grenaille,
jus crémé aux champignons

DESSERTS

Tiramisu

Ile flottante

Mousse de fruits de saison avec des fruits frais et coulis de fruits

La Forêt Noire



MENU À 42,00€ PP

POUR GROUPE DE PLUS DE 20 PERSONNES

ENTRÉES

Tartare de gambas à l'asiatique

Tartare de truite et son bibeleskæs, huile d'herbes

Tartare de betteraves multicolores, chèvre, coulis de persil et huile

PLATS

Magret de canard rôti, purée de céleris, légumes
de saison, jus corsé au vin rouge

Roulade de volaille, spätzles, champignons et sauce Munster

Saumon, purée de céleris, légumes de saison, beurre blanc citronné

DESSERTS

Crumble cacao, mousse au chocolat noir et crème café

Entremet exotique, coulis mangue

Faisselle aux fruits de saison

Enremet tout chocolat





SUR-MESURE

3, ROUTE DU NEUHOF
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

WWW.SURMESURECHEF.COM

06.31.35.47.18 - VERVISCHV@GMAIL.COM

AU PLAISIR DE SUBLIMER VOTRE ÉVÉNEMENT D'ENTREPRISE...

Choisir Sur-Mesure,

c'est offrir à vos collaborateurs ou à vos clients

une prestation personnalisée, élégante et pensée dans les moindres détails
pour valoriser l'image de votre entreprise et pour créer un beau souvenir commun !

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