



SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

POUR VOS GROUPES
DE PLUS DE 20 PERSONNES
CUISINE BISTRONOMIQUE

L'EXCELLENCE CULINAIRE, PENSÉE POUR VOS PLUS GRANDES OCCASIONS PRIVÉES...

**Des mets gourmands et soignés,
imaginés par le Chef Vervisch
pour célébrer vos moments qui comptent
(anniversaire, baptême, communion...),
avec des formules adaptées aux réceptions de 20 convives et plus.**

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



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
Médailon 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 RÉCEPTION...

Choisir Sur-Mesure,
c'est s'assurer d'avoir une prestation de qualité et personnalisée,
pour célébrer votre événement privé autour d'une grande tablée
et d'un menu bistrannique !

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