

SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

POUR VOTRE MARIAGE

BROCHURE PRINTEMPS / ÉTÉ

De Mars à Août

À PROPOS.



VOUS SOUHAITEZ VIVRE UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE POUR VOTRE MARIAGE ?

Du premier contact au jour J, **le Chef Vincent Vervisch et son épouse Claire** seront là pour **vous accompagner de A à Z** dans **votre projet de mariage** afin qu'il vous ressemble et soit tout simplement **unique comme vous !**

Ce couple de passionnés portera une **attention particulière à tous les détails en ce jour si précieux,** afin de rendre **votre événement unique** et encore plus **magique.**

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.





AVEC SUR-MESURE, C'EST LE CHEF VINCENT VERVISCH,
MEILLEUR ARTISAN CUISINIER DE BELGIQUE
QUI SE DÉPLACE PERSONNELLEMENT SUR VOTRE LIEU D'ÉVÈNEMENT...

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 évènementiel au sein d'établissements de luxe, **Claire a cultivé l'excellence du service et une attention particulière au moindre détail** pour des **évènements 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 MARIAGE
AU PRINTEMPS OU EN ÉTÉ...

Imaginez déjà le jour de votre mariage en découvrant nos suggestions de **formules apéritif** pour votre vin d'honneur et nos **menus de noces** proposés par le Chef Vincent Vervisch,
personnalisables et 100% à votre image !









INFORMATIONS PRATIQUES





Conçus pour des réceptions **à partir de 55 personnes,**
nos menus sont également **accessibles pour des événements plus intimistes,**
avec un **prix ajusté** selon votre nombre de convives.

VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons de **composer votre formule cocktail "À la Carte",**
en optant pour une formule gastronomique, une formule classique,
ou un mélange des deux styles.

REPAS DE NOCES

Afin de garantir une qualité de service optimale, un **menu unique** est proposé **pour l'ensemble des convives** lors du repas de noces.
Il vous est possible de **mixer des mets** issus de différents menus
(provenant de la même saison) **pour composer votre menu sur-mesure.**
Le tarif sera alors adapté à votre sélection.

PERSONNALISATION

Chaque prestation peut être **adaptée aux 14 allergènes majeurs reconnus,**
aux régimes **végétariens et vegan,**
ainsi qu'aux **exigences culturelles ou religieuses.**

SUR DEMANDE, EN SUPPLÉMENT

Prestation de service, suggestion de vins en accord avec votre menu,
conseil pour la location de matériel :
des services disponibles en option selon vos souhaits.

NOS FORMULES
POUR VOTRE APÉRITIF

Vous pouvez choisir une **formule « Gastronomique »,**
une **formule « Classique »** ou encore créer votre **formule « A la Carte »**
en mixant des pièces de type « Gastronomique » et de type « Classique »...

Les pièces cocktail sont servies **au plateau** auprès de vos convives
et sous forme de **buffet**.

LA FORMULE "GASTRONOMIQUE"

De 6 à 55 personnes :

5 pièces	**8 pièces**	**10 pièces**
15,00 € p.p	A 24,00 € p.p	A 30,00 € p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 3,00€ pièce

De 56 à 200 personnes :

5 pièces	**8 pièces**	**10 pièces**
A 13,00 € p.p	A 20,80 € p.p	A 26,00 € p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 2,60€ pièce







LES PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES

LES PIÈCES FROIDES

Les Trompe l'Oeil

- Trompe l'oeil : cerise de foie gras
- Trompe l'oeil : cerise de Munster

Les Quenelles (sur cuillères)

- Quenelle de tartare de bœuf aux saveurs d'Asie
- Quenelle de foie gras aux épices
- Quenelle de betteraves, grenade et gelée de vin rouge

Les Tartares (sur tartelettes fines)

- Tartare de bœuf à la japonaise
- Tartare de bœuf à la truffe
- Tartare de gambas aux saveurs d'Asie et curry rouge
- Tartare de dorade à l'asiatique
- Tartare de tomates à l'italienne
- Tartare de betteraves rouges, vinaigre de framboises et gelée de vin rouge

Les Dômes (sur tartelettes fines)

- Dôme de foie gras au yuzu
- Dôme de foie gras truffé
- Dôme de foie gras à la cerise
- Dôme de roquefort, gelée de miel
- Dôme de Munster, gelée de confiture

Les Roulades (sur toasts)

- Roulade de carpaccio de boeuf au fromage frais et herbes
- Roulade de jambon fumé, fromage à l'ail et aux herbes
- Roulade de saumon et fromage frais
- Roulade de carottes, fromage à l'ail et aux herbes

LES PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES

Les Mini Tartelettes

- Mini tartelette de canard fumé et cream cheese
- Mini tartelette à la chiffonnade de bœuf, ricotta et tomates
- Mini tartelette de saumon fumé et cream cheese
- Mini tartelette de crevettes rôties façon tandoori et cream cheese

Les Bretzels Soufflés

- Bretzel soufflé au foie gras et carpaccio de bœuf parfumé à la truffe
- Bretzel soufflé au saumon fumé et fromage frais
- Bretzel soufflé au houmous parfumé à la truffe, tomates et parmesan

Les Bao Buns

- Bao bun au poulet Tikka Masala
- Bao bun au pulled pork et sauce barbecue
- Bao bun aux crevettes et épices fumées
- Bao bun au houmous, tomates et parmesan

Les Cornets Salés

- Cornet salé au poulet et guacamole
- Cornet salé à la mousse de foie gras
- Cornet salé à la mousse de saumon et fromage frais
- Cornet salé à la tapenade de poivrons

Les Mini Mauricettes

- Mini mauricette au pulled pork façon barbecue
- Mini mauricette au jambon Serrano et tomates confites
- Mini mauricette au poulet, curry mangue et guacamole
- Mini mauricette au saumon fumé et fromage blanc
- Mini mauricette à la tapenade de carottes et crudités
- Mini mauricette au houmous et parmesan

LES PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES

Les Verrines

- Verrine d'ebly et poulet Tikka Masala
- Verrine de ceviche et guacamole
- Verrine de taboulé à l'orientale et feta

Les Bonbons

- Bonbon de saumon gravlax, cream cheese gingembre
- Bonbon de tataki de thon au sésame, cream cheese wasabi

LES PIÈCES CHAUDES

- Burger de bœuf, foie gras et confiture de cerises
- Burger au pulled pork, cheddar, sauce barbecue
- Burger de saumon teriyaki, graines de sésame
- Burger de fibre végétale, cheddar, sauce Bicky (belge)

- Hot-dog à la knack, choucroute et moutarde
- Hot-dog à la saucisse végétarienne, choucroute et moutarde

- Brochette de poulet teriyaki
- Brochette de crevettes, sauce aigre-douce
- Brochette de courgettes, sauce teriyaki

- Arancini à la tomate et mozzarella
- Croquette de Munster
- Croque-monsieur soufflé au jambon et fromage
- Croque-monsieur soufflé au jambon et Munster

- Crème d'asperges
- Crème de champignons parfumée à la truffe
- Velouté de carottes, coco, curry

LES PIÈCES SUCRÉES

- Mini-éclair
- Macaron
- Mini Paris-Brest
- Demi Pasteis de Nata
- Mini baba au rhum
- Crémeux au chocolat, brisures de speculoos
- Mini crème vanille, coulis de caramel salé
- Panna cotta à la vanille
- Panna cotta au coulis de fruits de saison
- Cornet à la mousse au chocolat
- Cornet à la mousse de fruits de saison
- Tartelette aux fruits de saison
- Sucette au chocolat & framboise
- Sucette au chocolat blanc, coco & passion
- Fraise au chocolat blanc (en saison)
- Fraise au chocolat noir (en saison)



LA FORMULE “CLASSIQUE”

De 20 à 55 personnes :

8 pièces	**10 pièces**	**12 pièces**
16,00 € p.p	A 20,00 € p.p	A 24,00 € p.p

Pièce supplémentaire à l’unité – A 2,00€ pièce

De 56 à 200 personnes :

8 pièces	**10 pièces**	**12 pièces**
A 12,60 € p.p	A 16,00 € p.p	A 18,20 € p.p

Pièce supplémentaire à l’unité – A 1,60€ pièce







LES PIÈCES COCKTAIL CLASSIQUES

LES PIÈCES FROIDES

Les Blinis

- Blinis à la mousse de foie gras au porto
- Blinis au poulet, guacamole et sauce curry mangue
- Blinis à la mousse de saumon fumé et cream cheese
- Blinis aux crevettes et guacamole
- Blinis au houmous parfumé à la truffe
- Blinis aux tomates et parmesan

Les Bretzels Soufflés

- Bretzel soufflé au carpaccio de bœuf, tomates et parmesan
- Bretzel soufflé aux tomates et parmesan

Les Simplicités en Best

- Bonbon de tomates & mozzarella
- Gougère d'Emmental
- Madeleine à la tomate

Les Focaccias & Bruschettas

- Focaccia aux tomates & olives
- Focaccia aux tomates & basilic
- Bruschetta aux tomates & mozzarella
- Bruschetta aux légumes du soleil et tapenade de poivrons
- Bruschetta au cream cheese et jambon Serrano

Les Wraps

- Wrap au poulet, avocat et tomates
- Wrap aux tomates et jambon Serrano
- Wrap au saumon fumé et cream cheese à l'aneth et échalotes
- Wrap au thon, mayonnaise et concombres
- Wrap au houmous, tomates et parmesan
- Wrap au chèvre & miel

LES PIÈCES COCKTAIL CLASSIQUES

Les Toasts

- Toast de saumon fumé & aneth
- Toast aux œufs de poisson et crème fraîche citronnée
- Toast au cream cheese, radis & ciboulette
- Toast au houmous, tomates cerises & parmesan
- Toast au chèvre miel

Les Gaspachos

- Gaspacho de tomates et poivrons
- Gaspacho vert (yaourt, concombres, herbes et ail)

LES PIÈCES CHAUDES

- Burger de boeuf, cheddar et sauce Bicky (belge)
- Burger de volaille panée, cheddar et sauce Bicky
- Burger de falafel, cheddar et sauce Bicky

- Nem au poulet
- Nem aux crevettes
- Nem aux légumes

- Croque-monsieur au jambon et fromage (chaud)
- Croquette d'acra de morue
- Falafel

LES PIÈCES SUCRÉES

- Forêt noire
- Tiramisu
- Tartelette citron et éclats de chocolats
- Tartelette pommes confites
- Mini chou farci à la mousse de speculos
- Mini chou farci à la mousse de chocolat
- Mini chou farci à la mousse de vanille
- Mini chou farci à la mousse de fraise
- Mini chou farci à la mousse de café
- Mini madeleine aux pépites de chocolat
- Mini madeleine aux éclats de fruits rouges



LES ANIMATIONS CULINAIRES & STANDS GOURMANDS

SUBLIMEZ VOTRE COCKTAIL AVEC UNE ANIMATION CONVIVIALE ET ÉLÉGANTE

En plus de nos pièces cocktail, nous proposons
des animations culinaires préparées en direct devant vos invités.
Idéales lors du vin d'honneur,
elles créent des instants conviviaux et gourmands
autour de produits réalisés ou dressés à la minute
pour un véritable show !

STAND MINI-BROCHETTES : 3,60€ PP

Brochette de poulet teriyaki
Brochette de crevettes, sauce aigre-douce
Brochette de courgettes, sauce teriyaki



STAND ITALIEN : 4,00€ PP

Mini panini au jambon Serrano, tapenade de poivrons, mozarella
Mini panini aux tomates et mozarella

STAND MEXICAIN : 4,00€ PP

Mini wrap chaud au haché de boeuf
Mini wrap chaud au haché végetal

STAND WOK : 5,00€ PP

Wok de nouilles sautées au poulet
Wok de nouilles sautées aux crevettes

STAND BURGER : 5,00€ PP

Burger de bœuf, foie gras et confiture de cerises
Burger de saumon teriyaki, graines de sésame
Burger de fibre végétale, cheddar, sauce Bicky (belge)



NOS MENUS POUR VOS NOCES

Le Chef Vincent Vervisch vous invite à découvrir ses menus gastronomiques pouvant être **adaptés à la demande sur-mesure.**

Votre **repas de mariage** deviendra **un moment d'exception**, unique comme vous...

Menu à 35 € p.p
à partir de **70 personnes**

Menu à 39 € p.p
à partir de **65 personnes**

Menu à 45 € p.p
à partir de **55 personnes**

En dessous de 55 personnes, ces menus pourront tout de même être proposés (le prix par personne sera fixé selon le nombre de convives).

POUR CHAQUE MENU, IL EST POSSIBLE D'AJOUTER À LA CARTE :

UNE MISE EN BOUCHE À TABLE : SUPPLÉMENT DE **3,00€** P.P
L'inspiration du Chef

LES FROMAGES : SUPPLÉMENT DE **7,00€** P.P
Sélection par le Chef de fromages,
servis sur assiette OU sous forme de buffet

LE PAIN : PRIX **À LA DEMANDE**, SELON CHOIX
Pains individuels pour le repas et le fromage si souhaité

VOTRE PROPRE FROMAGE
ET / OU **VOTRE PROPRE PIÈCE MONTÉE / VOS DESSERTS**
Service par nos soins contre un droit de service

MENU “COUP DE FOUDRE 1” - À 35,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 70 personnes

ENTRÉE

Tartelette au tartare de courgettes, huile d'herbes,
espuma de Bibeleskaes, herbes de daikon

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Cône de volaille, pommes de terre grenaille,
carottes confites, jus corsé à l’ail noir

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

MENU “COUP DE FOUDRE 2” - À 35,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 70 personnes

ENTRÉE

Tartelette au tartare de tomates multicolores
et vinaigre de framboises, espuma Burrata, croquant de basilic

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Sébaste, beurre blanc aux câpres,
perles de pommes de terre au beurre et thym, brocolis

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

MENU “PASSIONÉMENT 1” - À 39,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 65 personnes

ENTRÉE

Saumon gravlax, légumes en pickles,
sauce yaourt citronnée à l’huile d’herbes

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Magret de canard aux dragées, jus corsé à l’ail noir,
purée d’aubergines, billes de courgettes

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

MENU “PASSIONÉMENT 2” - À 39,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 65 personnes

ENTRÉE

Roulade de carpaccio de bœuf au cream cheese de tomates,
olives, huile de basilic

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Pavé de saumon rouge, perles de pommes de terre,
petits pois, sauce aux petits pois légèrement fumés

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

MENU “À LA FOLIE 1”- À 45,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 55 personnes

ENTRÉE

Foie gras en deux textures
(terrine de foie gras et quenelle de foie gras à la cerise), demi-pain feuilleté

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Cabillaud nacré, beurre blanc à l’estragon et huile de poivrons,
perles de pommes de terre, courgettes fumées

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

MENU “À LA FOLIE 2" - À 45,00€ P.P

ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

Menu servi à partir de 55 personnes

ENTRÉE

Petit pois en deux textures, voile de daurade cru,
bouillon chaud dashi/miso

TROU NORMAND

A définir ensemble selon les propositions du Chef

PLAT

Médaillon de veau légèrement fumé, purée d’aubergines,
jus corsé aux baies de genévrier, girolles

DESSERT - EN SUPPLÉMENT

OU VOTRE PROPRE DESSERT

Dessert sur assiette / Supplément de 8,00€ pp
Trompe l’oeil du Chef de saison

Buffet de mini mignardises / Supplément de 10,00€ pp
5 pièces par personne, à définir ensemble ou au choix du Chef
(exemple : mini tiramisu, mini tarte au citron, macaron…)

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp
Saveurs à définir ensemble
(exemple : entremet chocolat, entremet exotique, tiramisu…)

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 ce jour tant rêvé.

Un **mariage** assurément **inoubliable pour vous, vos invités et vos papilles !**

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

