PRESTATION À VOTRE DOMICILE
OU SUR LE LIEU DE VOTRE ÉVÈNEMENT

MENUS HIVER 2026-2027

SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

L'HIVER

DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER

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

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	5 pièces
9,00 € p.p	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 par le Chef, servis sur assiette
OU La Création originale du Chef autour du fromage

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

Topinambours, foin et truffe

PLAT

Filet de suprême de volaille rôtie, endives caramélisées,
sauce au vin jaune et pommes de terre confites

DESSERT

Le Cappuccino gourmand

MENU DÉCOUVERTE 2

ENTRÉE

Ravioles de champignons,
crème de champignons et écume de sapin

PLAT

Médaillon d'aiglefin, pak-choï, sauce légère au coco et curry vert,
espuma de pommes de terre fumées

DESSERT

Le Cappuccino gourmand

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 et poudre de chorizo,
jus de cochon crémé à la bière blanche d'Alsace, écume de persil

PLAT

Canon de porc cuit à basse température et rôti, sauce vin rouge, croquant de feuilles de vigne, purée de pommes de terre façon Robuchon, champignons de saison

DESSERT

Chocolat et vanille, croquant de chocolat

MENU PLAISIR 2

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Œuf parfait à 64 degrés, velouté et brunoise de champignons,
écume de lait fumé

PLAT

Filet de truite, sauce crémée au cidre de pommes, perles d'huile végétale,
petites pommes parisiennes et fenouil

DESSERT

Chocolat et vanille, croquant de chocolat

MENU GOURMANDISE - À 69,00€ P.P

Menu servi à partir de 8 personnes

MENU GOURMANDISE 1

AMUSE-BOUCHE
L'inspiration du Chef

ENTRÉE
Carpaccio de bœuf,
œufs de hareng et notes iodées

VÉGÉTAL
Feuilles de vigne et champignons

PLAT
Suprême de canette, oignons rouges confits et betteraves

DESSERT
Écorce d'arbre et chocolat

MENU GOURMANDISE 2

AMUSE-BOUCHE
L'inspiration du Chef

ENTRÉE
Pain brioché dans une fondue de Munster,
poudre de speck

VÉGÉTAL
Gnocchis farcis à la truffe et crème de champignons

PLAT
Filet de merlan, extraction et purée de brocolis, noix,
chou romanesco, herbes fraîches

DESSERT
Écorce d'arbre et chocolat

MENU DÉGUSTATION - À 80,00€ P.P

Menu servi à partir de 6 personnes

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Tableau de Pollock en légumes

POISSON

Pavé de bar à l'échalote et vin rouge (Hommage à Bernard Loiseau)

VIANDE

Tranche de bœuf, jus réduit de bœuf au vin rouge,
carottes laquées

PRÉ-DESSERT

Trois cubes mangue, coco et passion

DESSERT

Chocolat et café

MENU SIGNATURE - À 100,00€ P.P

Menu servi à partir de 6 personnes

AMUSE-BOUCHE

L'inspiration du Chef

ENTRÉE

Pain brioché dans une fondue de Munster, poudre de speck

ENTRÉE 2

Tableau de Pollock en légumes

POISSON

Pavé de bar à la crème de champignons et perles d'herbes

VIANDE

Filet de pigeon fumé, endives confites, pommes bouchon,
sauce réduite au vin jaune et crème

PRÉ-DESSERT

Déclinaison de cubes aux trois chocolats

DESSERT

La Pomme dans tous ses états

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 évènement.**

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