LES PIÈCES COCKTAIL

EN LIVRAISON OU À EMPORTER

SUR-MESURE

VOTRE CHEF À DOMICILE
& TRAITEUR
GASTRONOMIQUE

À STRASBOURG,
DANS TOUTE L'ALSACE
ET ENVIRON

LA CARTE
DES PIÈCES COCKTAIL

EN LIVRAISON OU À EMPORTER

Pour un évènement sans la présence du Chef à vos côtés

Découvrez les nombreuses pièces cocktail
élaborées minutieusement par le Chef Vincent Vervisch
que vous pouvez commander pour votre évènement privé ou professionnel :
simple apéritif entre amis, en famille ou entre collègues, soirée d'anniversaire,
cocktail déjeunatoire ou dinatoire, enterrement de vie de jeune fille/garçon,
pot de départ, verre de clôture, vernissage...

Comment cela fonctionne ?
Composez tout simplement **votre propre menu** selon le type d'évènement
que vous souhaitez organiser et votre budget
en choisissant **parmi nos formules "Classiques" ou "Gastronomiques"**
et selon le nombre de pièces souhaitées par personne
(comptez 5 à 8 pièces pour un apéritif et 12 à 15 pièces
pour un cocktail déjeunatoire ou dinatoire qui sera un véritable repas).

Que cela soit **salé ou sucré, froid ou chaud,** vous trouverez sans doute votre plaisir
pour un évènement convivial et 100% sur-mesure !

LA FORMULE "CLASSIQUE"

8 PIÈCES AU CHOIX - A 17,60 EUROS P.P
(MIN 20 PERSONNES)

10 PIÈCES AU CHOIX - A 22,00 EUROS P.P
(MIN 15 PERSONNES)

12 PIÈCES AU CHOIX - A 26,40 EUROS P.P
(MIN 14 PERSONNES)

15 PIÈCES AU CHOIX - A 33,00 EUROS P.P
(MIN 10 PERSONNES)

PIÈCE À L'UNITÉ - A 2,20€ 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 et mozzarella
- Gougère d'Emmental
- Madeleine à la tomate

Les Focaccias & Bruschettas

- Focaccia aux tomates et olives
- Focaccia aux tomates et basilic
- Bruschetta aux tomates et 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 et miel

Les Gaspachos

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

LES PIÈCES COCKTAIL CLASSIQUES

Les Toasts

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

LES PIÈCES CHAUDES - *A RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS*

- 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)
- Falafel

LES PIÈCES SUCRÉES

- Forêt noire
- Tiramisu
- Mini tartelette au citron et éclats de chocolats
- Mini tartelette aux 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

LA CARTE "GASTRONOMIQUE"

FORMULE « PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES »

5 PIÈCES AU CHOIX - A 16,00 EUROS P.P
(MIN 20 PERSONNES)

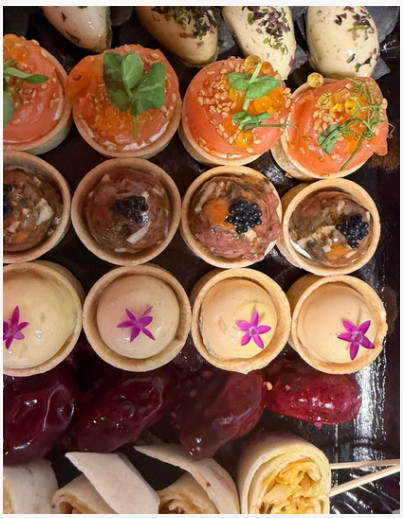
8 PIÈCES AU CHOIX - A 25,60 EUROS P.P
(MIN 14 PERSONNES)

10 PIÈCES AU CHOIX - A 32,00 EUROS P.P
(MIN 10 PERSONNES)

12 PIÈCES AU CHOIX - A 38,40 EUROS P.P
(MIN 10 PERSONNES)

15 PIÈCES AU CHOIX - A 48,00 EUROS P.P
(MIN 10 PERSONNES)

PIÈCE SUPPLÉMENTAIRE À L'UNITÉ - A 3,20€ PIÈCE



LES PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES

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 Bonbons

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

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 Verrines

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

LES PIÈCES COCKTAIL GASTRONOMIQUES

LES PIÈCES CHAUDES - *A RÉCHAUFFER PAR VOS SOINS*

- 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

- Crème d'asperges (en saison)
- 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)

SUR-MESURE

3, ROUTE DU NEUHOF
67400 ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN

WWW.SURMESURECHEF.COM

06.31.35.47.18 - VERVISCHV@GMAIL.COM

A BIENTÔT POUR VOTRE COCKTAIL SUR-MESURE !

Choisir Sur-Mesure,
c'est s'assurer de déguster des pièces cocktail
raffinées, de qualité, élégantes et prêtes à sublimer 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