

Suro

Brochure Mariage

SOMMAIRE

VIN D'HONNEUR

Page 4

MENUS

Page 11

PARTIE NUIT

Page 21

LENDEMAIN

Page 23

EN PRATIQUE

Page 30

PHILOSOPHIE

Une offre claire, contemporaine, de saison centrée sur la cuisine où priment le partage, le visuel et la convivialité.

Pensée pour les lieux déjà équipés ou les réceptions avec location de matériel, notre prestation se concentre sur l'essentiel : le goût, la fluidité du service et l'énergie d'un événement réussi.

à partir de 70 adultes

LE VIN D'HONNEUR

LES PIÈCES COCKTAILS

7 PIÈCES 14€/invit
8 PIÈCES 16€/invit
9 PIÈCES 18€/invit



bao au canard laqué, sauce cacahouète, coriandre fraîche



empanadas maison, au veau, coriandre, et citron fermenté



artichaut mariné au citron menthe fraiche, citron, crème à la fourme d'ambert



maki au boeuf fumé, orge perlé, laquage à la sauce soja premium



mini pot de fleur, crumble effet terre, fleurs, crème au gorgonzola



guacamole éco-responsable de petits pois et épinard



burger de veau, sauce barbecue cassis, concombre en pickles



yakitori végétal, rattes braisées, laquage yakitori, cébette, sésame



verrine au fromage frais, miel, menthe, bacon et concombre pickles

LES ATELIERS au FOUR À FLAMME



ATELIER PIZZE

Pâte artisanale aux farines locales,
sauce tomate artisanale, fior di latte, taleggio,
gorgonzola, parmesan 22 mois,
huile de basilic d'Estoublon
+
Pâte artisanale aux farines locales,
sauce tomate artisanale, fori di latte, anchois ,
tomates cerises, zestes de citron vert, huile d'olive
d'Estoublon à l'ail, sésame torréfié

9€ /invit.



ATELIER AUTHENTIQUE TARTE FLAMBÉE

Lard fermier fumé et séché, crème et fromage
blanc bio à la muscade de la maison Roellinger,
oignons bio fermier
+
Crème et fromage blanc bio à la muscade de
la maison Roellinger, oignons bio fermier,
oignons frits, pesto de basilic, huile de truffe

8.50€ /invit.



ATELIER PISSALADIÈRE PROVENÇALE

Oignons Bio caramélisés, anchois salés,
olives noires, huile d'olive d'Estoublon au thym

8.50€ /invit.

LES ATELIERS À LA PLANCHA



ATELIER
CÔTE DE BOEUF AU BARBECUE

Côte de boeuf braisée, fleur de sel, sauce choron

11€ /invit.



ATELIER
WINGS DE POULET CITRON

Pilon de poulet manchonné, mariné au citron, sauce soja blanche et au piment fumé, laquage acidulé et coriandre

9€ /invit.



ATELIER
TACOS ARGENTIN

Tacos artisanal, saucisse artisanale aux herbes, graines de moutarde en pickles, salade de pommes, aneth et fenouil acidulé

9€ /invit.

BAR & VERRERIE

VIN D'HONNEUR

Flûtes à Champagne, Long Drink,
Short Drink premium
+
Mobilier de Bar

3.50€ /invit.









FORMULES BOISSONS
VIN D'HONNEUR

Commencez votre mariage l'esprit tranquille avec notre formule boissons all inclusive pour votre vin d'honneur.

FORMULE
CRÉMANT All inclusive

8€ /invit.

Crémant Bio d'Alsace
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et **Amer**
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola©
Bonbonnes d'eaux au Citron Bio et Aromates Bio de Saison

Zéro Emballage Plastique

FORMULE
CHAMPAGNE All inclusive

16€ /invit.

Champagne Bio
Vin Blanc Bio d'Alsace
Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et **Amer**
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola
Bonbonnes d'eaux au Citron Bio et Aromates Bio de Saison

Zéro Emballage Plastique

FORMULE
SANS BULLES All inclusive

5€ /invit.

Pétillant Naturel Bio Sans Alcool
Bière Artisanale Bio et **Amer**
Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola
Bonbonnes d'eaux au Citron Bio et Aromates Bio de Saison

Zéro Emballage Plastique

FORMULE
ENFANTS

(- 12 ans)
4€ /invit.

Limonade Artisanale Bio
Jus de Fruits Bio Locaux
Coca-Cola
Bonbonnes d'eaux au Citron Bio et Aromates Bio de Saison©

Zéro Emballage Plastique

Prix par personne
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.

LE SERVICE DU VIN D'HONNEUR

Démarrez l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel pour le vin d'honneur.

Le coût comprend le service des mises en bouche au plateau, le service d'une coupe d'accueil à chaque invité, le service des boissons au bar.

10€/invit*

Tarifs réduits : menus enfants **- de 12 ans & prestataires à 4€/pers**

En moyenne, nous comptons 1 serveur (maître d'hôtel compris) pour 25 invités + l'équipe de cuisine



*ce coût inclus un temps de service de 3h maximum pour le vin d'honneur

LES MENUS

MENU

ENTRÉE | PLAT | DESSERT | MIGNARDISE

PERSONNALISEZ VOTRE MENU EN PAGE 16

49€/invit

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER
Issu de Farines Locales

Suro

GAMBAS GÉANTE GRILLÉE ET INFUSÉE AU CITRON VERT
Crème de Petits Pois au Citron Confit, Gel de Bisques,
Huile d'Olive à la Coriandre et Fleur
Sans Gluten

ou

SAUMON TRAVAILLÉ EN FRAÎCHEUR
Petits Pois à la Sauge de notre Jardin, Eau de Concombre Gélifiée
Huile d'Olive et Émulsion au Citron Confit
Sans Gluten

Suro

MAGRET DE CANARD
Jus Brun à l'Orange et au Thym de notre Jardin
Mousseline de Patates Douces, Carotte, Oster Leaves Feuille
Sans Gluten/Sans Lactose

ou

VOLAILLE EN BASSE TEMPÉRATURE FARCIE
Mousseline de Pommes de Terre, Jus de Volaille Caramélisé
Carotte Glacée, Feuille de Chou Vert
Sans Gluten

Suro

ENTREMET SIGNATURE SURO
Ganache au Chocolat Noir, Coeur Framboise Confituré,
Biscuit Croquant
Sans Gluten

Suro

CANNELÉ À LA FLEUR D'ORANGER
Suro

Suro



MENU

PLAT | FROMAGES | DESSERT | MIGNARDISE

PERSONNALISEZ VOTRE MENU EN PAGE 16

53€/invit

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER
Issu de Farines Locales

Suro

MAGRET DE CANARD
Jus Brun à l'Orange et au Thym de notre Jardin
Mousseline de Patates Douces, Carotte, Oster Leaves Feuille
Sans Gluten/Sans Lactose

ou

VOLAILLE EN BASSE TEMPÉRATURE FARCIE
Mousseline de Pommes de Terre, Jus de Volaille Caramélisé
Carotte Glacée, Feuille de Chou Vert
Sans Gluten

Suro

PLATEAU DE FROMAGES
Plateau de 4 fromages de la Cloche à Fromages

Suro

ENTREMET SIGNATURE SURO
Ganache au Chocolat Noir, Coeur Framboise Confituré, Biscuit Croquant
Sans Gluten

Suro

CANNELÉ À LA FLEUR D'ORANGER
Suro

Suro



MENU

ENTRÉE | PLAT | DESSERT | FROMAGES | MIGNARDISE

PERSONNALISEZ VOTRE MENU EN PAGE 16

62€/invit

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER
Issu de Farines Locales

Suro

GAMBAS GÉANTE GRILLÉE ET INFUSÉE AU CITRON VERT
Crème de Petits Pois au Citron Confit, Gel de Bisques,
Huile d'Olive à la Coriandre et Fleur
Sans Gluten

ou

SAUMON TRAVAILLÉ EN FRAÎCHEUR
Petits Pois à la Sauge de notre Jardin, Eau de Concombre Gélifiée
Huile d'Olive et Émulsion au Citron Confit
Végétal/Végan/Sans Gluten/Sans Lactose

Suro

MAGRET DE CANARD
Jus Brun à l'Orange et au Thym de notre Jardin
Mousseline de Patates Douces, Carotte, Oster Leaves Feuille
Sans Gluten/Sans Lactose

ou

VOLAILLE EN BASSE TEMPÉRATURE FARCIE
Mousseline de Pommes de Terre, Jus de Volaille Caramélisé
Carotte Glacée, Feuille de Chou Vert
Sans Gluten

Suro

PLATEAU DE FROMAGES
Plateau de 4 fromages de la Cloche à Fromages

Suro

ENTREMET SIGNATURE SURO
Ganache au Chocolat Noir, Coeur Framboise Confituré, Biscuit Croquant
Sans Gluten

Suro

CANNELÉ À LA FLEUR D'ORANGER
Suro

Suro



MENU

PRESTATAIRES

39€/Prestataire

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER
Issu de Farines Locales

Suro

ENTRÉE IDENTIQUE À LA VOTRE

Suro

PLAT IDENTIQUE AU VOTRE

Suro

DESSERT IDENTIQUE AU VOTRE

Suro



PERSONNALISEZ VOTRE MENU

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU COINTREAU

Gelée au Gewurtztraminer et Fleur de Sel aux Épices **(+3€)**

SAUMON FUMÉ ET POCHÉ AU COLZA

Crème au Citron Bio, Sabayon au Raifort et Graines d'Anis **(+2€)**

PLATS

SAINT-JACQUES RÔTIES

Sauce Homard au Curry Vert & Lait de Coco
Mousseline de Patates Douces,
Taboulé de Chou-Fleur et Chou Romanesco **(+5€)**

CARRÉ DE VEAU

Artichaut Barigoule à l'Huile d'Olive d'Estoublon,
Mousseline de Céleri
Pomme de Terre Tournée & Glacée au Thym **(+5€)**

PAUSE GLACÉE

SORBET FRAMBOISE ET BASILIC

Arrosé au **Champagne SURO (+7.5€)**
Arrosé au **Champagne Fourni par les Mariés (+4€)**

DESSERT

WEDDING CAKE

En Plus du Dessert **(+10€**/invit**)**
À la Place du Dessert **(+5€**/invit**)**

TARTE GÉANTE À LA FRAMBOISE

Framboises Fraîches, Fleurs Comestibles, Sucre Glace

TIRAMISU GÉANT

En Plus du Dessert **(+10€**/invit**)**
À la Place du Dessert **(+5€**/invit**)**

SUR MESURE

CRÉATION SUR MESURE

Frais de Création **(+ 150€)**
+ éventuel supplément lié au coût des produits

SURO

LOCATION DES ASSIETTES SURO

Immersion complète dans l'univers SURO

2€/assiette







MENU ENFANT

16€ /enfant
jusqu'à 12 ans

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER
Issu de Farines Locales

Suro

RISOTTO DE PÂTES AU VEAU
Sauce Tomate Crémeuse

Suro

ENTREMET CHOCOLAT
Ganache au Chocolat Noir,
Crème à la Vanille, Chocolat Croquant

Suro

FORMULES BOISSONS REPAS

Nos formules vins et boissons sont adaptés à chacun de menus de façon à ce que vos invités ne manque de rien pour la soirée. Vous pouvez également fournir vos propres boissons sans aucun droit de bouchon supplémentaire.

FORMULE BOISSONS 2 VERRES

7€/INVIT.

2 Verres de Vins (blanc et/ou rouge) pour accompagner le menu.

FORMULE BOISSONS 3 VERRES

10,50€/INVIT.

3 Verres de Vins (blanc et/ou rouge) pour accompagner le menu.

FORMULE BOISSONS 4 VERRES

14€/INVIT.

4 Verres de Vins (blanc et/ou rouge) pour accompagner le menu.

FORMULE BOISSONS EAUX & CAFÉS

6€/INVIT.

Eaux à volontés, Minérales et Pétillantes jusqu'à notre départ.
Espresso et infusions bio à volonté jusqu'à notre départ

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour faciliter votre retour, service de taxi à la demande.



LE SERVICE DU REPAS

Continez l'esprit tranquille avec un coût fixe du personnel pour le repas.

Le coût comprend le service de l'ensemble du repas jusqu'à 1h après le dessert.

16€/invit*

Tarifs réduits : menus enfants **- de 12 ans & prestataires à 6€/pers**

En moyenne, nous comptons 1 serveur (maître d'hôtel compris) pour 25 invités + l'équipe de cuisine

*ce coût inclus un temps de service de 6h maximum pour le repas



NOS COLLABORATIONS PRODUCTEURS

Derrière chaque produit, il y a une histoire d'hommes
et de femmes passionnés et soucieux de vous transmettre
l'amour de leur travail et de leurs produits.
Merci à ...

Maraîchage du Geroldseck à Niderstinzel
La Scot La Cigogne à Weyersheim
De Mes Terres à Sarrebourg
La Ferme de la Rose à Albestroff
Le Moulin Kircher à Ebersheim
La Ferme du Bel Air à Landorff
L'Epicerie Roellinger à Cancale
L'Huilerie d'Estoublon à Fonveille
René Tourrette à Strasbourg
Miel Limon à Dabo
Mokxa à Strasbourg
Jardins de Gaïa à Wittisheim

ET MERCI À RENÉ POUR LE SOIN QU'IL APPORTE AU QUOTIDIEN À NOTRE JARDIN D'HERBES AROMATIQUES

PARTIE NUIT



PARTIE NUIT

COUPE DE CRÉMANT AVEC FLÛTE
5€/invit

COUPE DE CHAMPAGNE AVEC FLÛTE
8€/invit

LOCATION DE FLÛTES POUR LE DESSERT
Nous servons et mettons à disposition les flûtes.
1,50€ /pers.

BONBONNE COCKTAIL 8L
Découvrez sur demande, notre carte des cocktails en bonbonne de 8L pour une partie nuit festive en libre service**.**
192€/8L

SNACKS DE NUIT

ARBRE À BRETZELS
Bretzels artisanales du moulin de Kircher
2€ /pièce

Prix par personne, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LE LENDEMAIN



LE BRUNCH DU LENDEMAIN

26€/invit.

PAIN ET BRIOCHE
Petits Pains
Brioches

BEURRE ET CONFITURE
Beurre
Confiture à la Fraise
Miel Local

LES SALÉS
Jambon Blanc à l'Italienne
Saumon Fumé Artisanal, Câpres & Citron
Fromage Blanc Salé aux Herbes et à l'Huile d'Olive
Tomates Cerises
Guacamole d'Avocat au Citron et à l'Huile d'Olive
Plateau de 3 Fromages de la Cloche à Fromage
Munster, Comté, Pont l'Évêque

LES SUCRÉS
Tarte Artisanale
Banana Bread
Crumble aux Pommes & Cannelle Roellinger
Cannelé à la Fleur d'Oranger

Préparé en verrines en verre et boîtes en bois écologiques (hors boissons, personnel et équipements)

COMPLÉMENTS

PACKAGE TRAITEUR SURO

FORFAIT DÉPLACEMENT LOCAL

Bas-Rhin ou Moselle ou Meurthe et Moselle

+

ACCOMPAGNEMENT ET ORGANISATION

Suivi et organisation durant les préparatifs
+ Dossier d'organisation

+

DÉGUSTATION PERSONNALISÉE DE VOTRE MENU

Accueil et dégustation personnalisée
de votre menu de mariage, compris pour les deux mariés

1380€ /fixe

FORFAIT DÉPLACEMENT FRANCE ET EUROPE

Coût fixe au km + hébergement
Nous consulter

LES PRESTATAIRES

NOS RECOMMANDATIONS



LES FLEURISTES

Il Était une Fois ....
La Wantzenau
03 88 96 20 58
iletaitunefois-fleuriste.fr

Hanapoé Flowers Sudio
Phalsbourg
06 82 45 96 32
hanapoe.fr

Benoît Guyard
Strasbourg
06 07 36 29 79
benoit.guyard@live.fr
benoitguyard.com

Fleurs Menthe à l'Eau
Designer Floral
06 22 07 93 38
fleursmenthealeau@gmail.com
fleursmenthealeau.fr

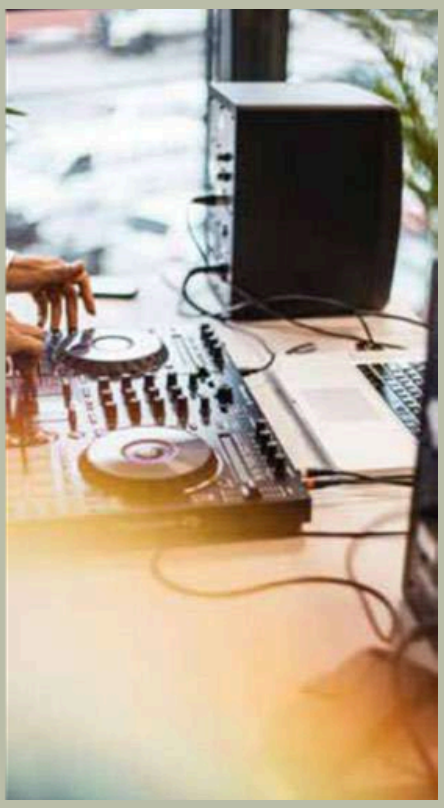


LES DÉCORATRICES

The Sweet Romance
06 33 71 36 99
contact@thesweetromance.com
thesweetromance.com

Chic Alors
Wedding Planner & Designer
06 87 23 46 02
emilie@chicalors.fr
chicalors.fr

La Perle
Wedding Planner & Designer
07 44 91 76 75
contact@laperle-events.fr
laperle-events.fr



LES ANIMATEURS

Dan Costa
DJ & Animateur
07 45 00 49 99
danydjanimation@gmail.com

Alex Lilas
06 11 75 21 75
alexlilas@outlook.com
dj-alexnite.fr

Oz Events
06 79 38 80 05
ozevents@yahoo.com
ozevents.fr

NOS RECOMMANDATIONS





WEDDING PLANNER

Chic Alors
Wedding Planner & Designer
06 87 23 46 02
emilie@chicalors.fr
chicalors.fr

Pitch Wedding
Wedding Planner
06 11 12 52 51
hello@pitchwedding.fr
pitchwedding.fr

Cassandra Albertini
Elite Wedding Planner
06 14 19 15 43
contact@cassandraweddingplanner.fr
cassandraweddingplanner.fr

PHOTOGRAPHE

Auriane Perez
06 29 33 80 10
aurianeperezphotographe@gmail.com
auriane-perez.com

Mégane Schultz
06 20 88 53 23
contact@megane-schultz.fr
megane-schultz.fr

Chloé
06 33 34 37 26
contact@photographybychloe.com
photographybychloe.com

EN PRATIQUE

Nous comprenons que, lors de la réalisation de votre devis, le nombre de convives n'est pas définitif. **Prévoyez qu'une moyenne de 15 % des invités ne sera pas disponible le jour J.**
Le nombre de convives est ajustable jusqu'à 7 jours avant l'évènement.
La facture définitive sera établie en fonction du nombre de convives communiqué au plus tard 7 jours avant l'évènement.

RÉALISEZ VOUS MÊME VOTRE DEVIS

PRESTATION	PRIX UNITAIRE TTC	NOMBRE	TOTAL
LE VIN D'HONNEUR			
VIN D'HONNEUR 7 PIÈCES	14€		
VIN D'HONNEUR 8 PIÈCES	16€		
VIN D'HONNEUR 9 PIÈCES	18€		
ATELIER PIZZE	9€		
ATELIER TARTE FLAMBÉE OU PISSALADIÈRE	8,50€		
ATELIER CÔTE DE BOEUF	11€		
ATELIER WINGS DE POULET OU TACOS ARGENTIN	9€		
COMPLÉMENT BRETELS	2€		
COMPLÉMENT PAIN SURPRISE	75€		
COMPLÉMENT PANIER DE LÉGUMES	68€		
BAR ET VERRERIE VIN D'HONNEUR	3,50€		
FORMULE BOISSONS VIN D'HONNEUR CREMANT	8€		
FORMULE BOISSONS VIN D'HONNEUR CHAMPAGNE	16€		
FORMULE BOISSONS VIN D'HONNEUR HORS BULLES	5€		
SERVICE VIN D'HONNEUR	10€		
SERVICE VIN D'HONNEUR -12ANS ET PRESTATAIRES	4€		
LE MENU			
MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT/MIGNARDISE	49€		
MENU PLAT/FROMAGES/DESSERT/MIGNARDISES	53€		
MENU ENTRÉE/PLAT/FROMAGES/DESSERT/MIGNARDISES	62€		
MENU PRESTATAIRE	39€		
OPTION PERSONNALISEZ VOTRE MENU			
LOCATION D'ASSIETTES SURO	2€/ASSIETTE		
MENU ENFANT	16€		
FORMULE EAUX ET BOISSONS CHAUDES	6€		
FORMULE 2 VERRES DE VIN REPAS	7€		
FORMULE 3 VERRES DE FIN REPAS	10,50€		
SERVICE DU REPAS	16€		
SERVICE -12ANS ET PRESTATAIRES REPAS	6€		
LA NUIT			
COUPE DE CRÉMANT AVEC FLÛTE	5€		
COUPE DE CHAMPAGNE AVEC FLÛTE	8€		
LOCATION DE FLÛTES	1,50€		
BONBONNE COCKTAIL	192€		
LE LENDEMAIN			
BRUNCH	26€		
COMPLÉMENT			
PACKAGE TRAITEUR SURO	1380€	FIXE	1380€
TOTAL			



VOTRE DÉGUSTATION

Pour vous accompagner au mieux dans vos choix, une dégustation personnalisée de votre menu de mariage ainsi qu'un accueil dédié sont inclus pour les deux futurs mariés.

Cette dégustation a lieu dans nos locaux, principalement en basse saison, entre novembre et mars.

Les futurs mariés peuvent être accompagnés des proches de leur choix afin de partager ce moment ensemble.

Pour les accompagnants, un tarif fixe, boissons comprises sera à régler lors de la dégustation.

CONTACTEZ-NOUS

Contactez-nous par téléphone ou par mail pour organiser un échange dédié à votre mariage, suivi d'un devis personnalisé.

TRAITEUR SURO par Groupe Mussot
03 87 07 37 99 - suro@groupemussot.fr



MUSSOT

Découvrez nos maisons d'hospitalité culinaire signatures

Convivialité et art de vivre

Une expérience à la carte, libre et vivante. Partage, chaleur et art de vivre.

Signature : vivante, solaire et contemporaine

traiteursuro.fr

L'élégance clé en main

Une expérience clé en main élégante, attentive et attentionnée inspirée de l'art de recevoir à la française.

Signature : élégante et contemporaine à la Française

traiteurm.fr

En livraison

Le plaisir de recevoir chez soi avec goût et liberté d'esprit.
Un service traiteur de qualité livré à domicile à apprécier en famille.

Signature : plaisir de recevoir avec goût, pour profiter de ses convives

maisonbaubon.fr

Un domaine clé en main chargé d'histoire

Un domaine clé en main sur la site historique d'une ancienne faïencerie

Signature : domaine clé en main, campagne chic, convivialité

domaine-madelaine.fr

03 87 07 37 99
contact@groupemussot.fr
groupemussot.fr

À BIENTÔT

Traiteur Suro une marque du groupe Mussot
MUSSOT