

MARIAGE

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 poulet, sauce cacahouète, coriandre fraîche



empanadas maison, au veau, coriandre, et citron fermenté



artichaut mariné au citron menthe fraîche, 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



houmous onctueux, citron, coriandre, menthe, huile d'olive d'Estoublon à l'ail



burger de veau, sauce barbecue cassis, concombre en pickles



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



verrine au fromage frais, sirop d'érable, 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, fior 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.



EN COMPLÉMENT

PAIN SURPRISE

Composé de 3 variantes de minis sandwich
50 pièces par pain surprise

75€ /pièces



ARBRE À BRETZELS

Bretzels artisanales du moulin de Kircher

2€ /pièce



PANIER DE LÉGUMES BIO LOCAUX

Assortiments de 4 légumes Bio locaux de
saison en panier, huile d'olive d'Estoublon
au basilic et crème aux herbes.
Panier pour environ 45 personnes

68€ /panier



BAR & VERRERIE VIN D'HONNEUR

Flûtes à Champagne, Long Drink,
Short Drink premium

+

Mobilier de Bar

5.50€ /invit.



LES BOISSONS

Les boissons du vin d'honneur ne sont pas comprises dans nos prestations.

**DÉCOUVREZ SUR DEMANDE
NOTRE CARTE
DES FORMULES BOISSONS**



LE SERVICE DU VIN D'HONNEUR

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

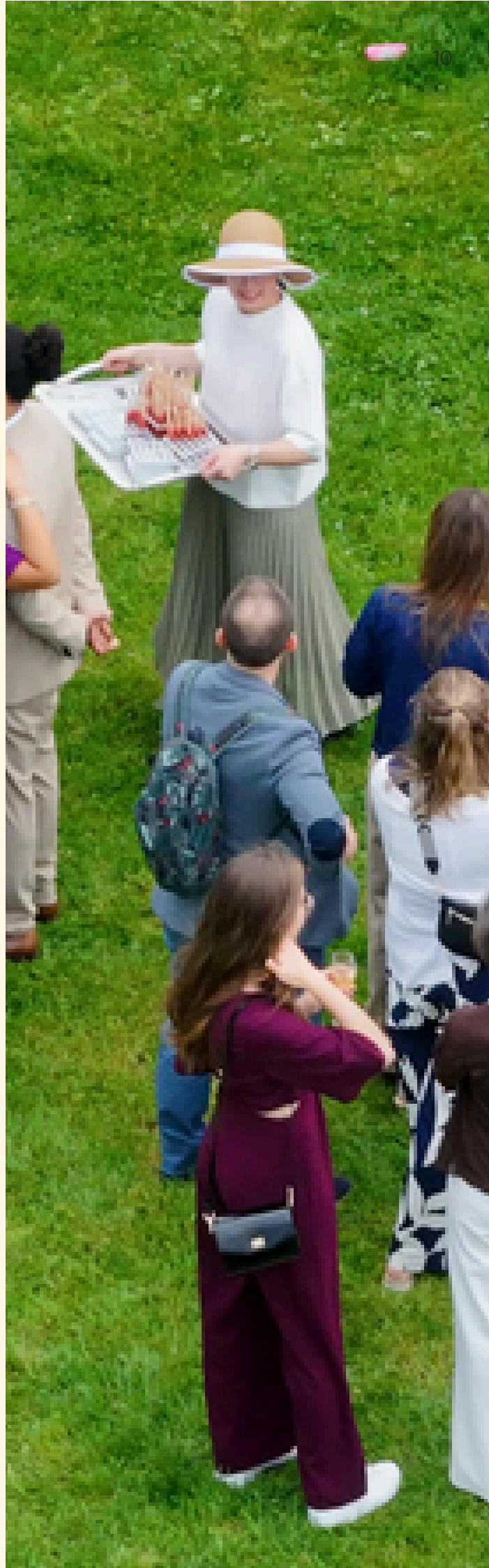
Le coût comprend le service des mises en bouche au plateau, le service d'une coupe d'accueil à chaque invité, le service des boissons au bar.

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**

Su
RO





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

Guacamole de Petits Pois, Épinards et Citron Confit
Gel de Bisques, Huile d'Olive à la Coriandre, Amandes

Sans Gluten

ou

GASPACHO DE PETITS POIS & CONCOMBRE

Menthe de Notre Jardin, Huile d'Olive d'Estoublon Basilic
Crème Végétale à la Moutarde à l'Ancienne, Émulsion au Citron Confit
Végétal/Végan/Sans Gluten/Sans Lactose

Suro

MAGRET DE CANARD

Jus Caramélisé au Thym de notre Jardin et au Miel Local
Mousseline de Patates Douces, Choux Romanesco
Végétal/Végan/Sans Gluten/Sans Lactose

ou

POULET FERMIER

Menthe de Notre Jardin, Huile d'Olive d'Estoublon Basilic
Crème Végétale à la Moutarde à l'Ancienne, Émulsion au Citron Confit
Végétal/Végan/Sans Gluten/Sans Lactose

Suro

ENTREMET SIGNATURE SURO

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

Suro

CHOU À LA VANILLE

Suro

*Su
RO*

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 Caramélisé au Thym de notre Jardin et au Miel Local

Mousseline de Patates Douces, Choux Romanesco

Sans Gluten/Sans Lactose

ou

POULET FERMIER

Menthe de Notre Jardin, Huile d'Olive d'Estoublon Basilic

Crème Végétale à la Moutarde à l'Ancienne, Émulsion au Citron Confit

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

CHOU À LA VANILLE

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

Guacamole de Petits Pois, Épinards et Citron Confit

Gel de Bisques, Amandes

Sans Gluten

ou

GASPACHO DE PETITS POIS & CONCOMBRE

Menthe de Notre Jardin, Huile d'Olive d'Estoublon Basilic

Crème Végétale à la Moutarde à l'Ancienne, Émulsion au Citron Confit

Végétal/Végan/Sans Gluten/Sans Lactose

SURO

MAGRET DE CANARD

Jus Caramélisé au Thym de notre Jardin et au Miel Local

Mousseline de Patates Douces, Choux Romanesco

Sans Gluten/Sans Lactose

ou

POULET FERMIER

Menthe de Notre Jardin, Huile d'Olive d'Estoublon Basilic

Crème Végétale à la Moutarde à l'Ancienne, Émulsion au Citron Confit

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

CHOU À LA VANILLE

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

Su
RO

PERSONNALISEZ VOTRE MENU

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS AU COINTREAU

Pain Perdu de Croissant au Fenouil (+3€)

SAUMON FUMÉ MARINÉ À LA BETTERAVE

Émulsion à la Moutarde à l'Ancienne et à l'Estragon
Condiment au Citron, Chips de Pain de Seigle (+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

Jus Brun au Citron et au Romarin de notre Jardin
Artichaut Barigoule, Mousseline de Céleri
Pomme de Terre Tournée & Fumée (+5€)

CURRY

Artichauts Barigoule, Olives Noires Séchées (+1€)

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

LOCATION DES ASSIETTES SURO

Immersion complète dans l'univers
SURO

8€/personne



LES BOISSONS

Les boissons du repas ne sont pas
comprises dans nos prestations

**DÉCOUVREZ SUR DEMANDE
NOTRE CARTE
DES FORMULES BOISSONS**

Su
Ro

MENU ENFANT

16€ /enfant
jusqu'à 12 ans

PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER

Issu de Farines Locales

SuRo

GNOCCHIS ARTISANAUX AU VEAU

Sauce Tomate Crémeuse

SuRo

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT

Au Chocolat Noir "Grand Cru"

*Su
Ro*



LE SERVICE DU REPAS

**Continuez 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**

Su
RO



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 Niderstinzelt

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 Fonvelle

René Turrette 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**

Su
RO



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, BEURRE & CONFITURE

Petits Pains Bio
Beurre Bio
Confiture à la Fraise
Confiture d'Abricot

LES SALÉS EN VERRINE

Crème Tzatziki à l'Huile d'Olive d'Estoublon
Tapenade aux Olives Vertes
Verrine à la Crème de Thon & Artichauts

LES SALÉS AU PLATEAU

Plateau de 3 Fromages de la Cloche à
Fromage
Munster, Comté, Brie, Miel & Noix
Jambon Sec Artisanal & Noix de Cajou
Saumon Fumé Artisanal, Minis Câpres & Citron

LES SUCRÉS

Fruits Frais de Saison
Kougelhoppf Artisanal
Grands Canelés
Crumble aux Pommes & Cannelle Roelinger

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

Su
Ro

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

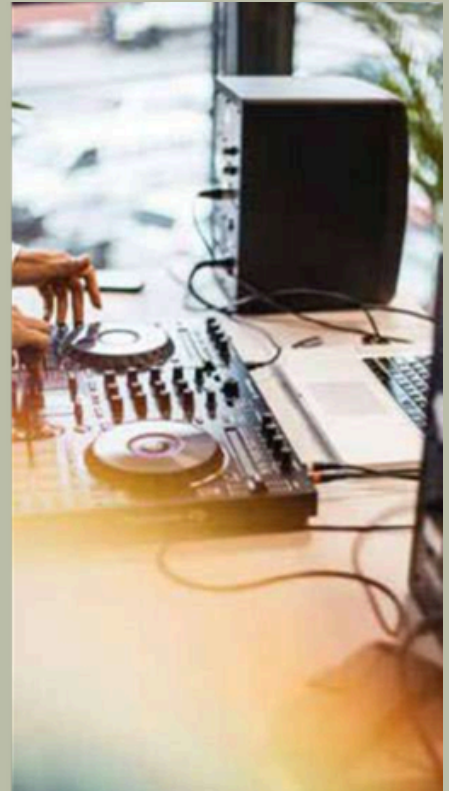
Coût fixe au km + hébergement

Nous consulter



LES PRESTATAIRES

NOS RECOMMANDATIONS



LES FLEURISTES

Il Était une Foix

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

LES DÉCORATRICES

The Sweet Romance

contact@thesweetromance.com
06 33 71 36 99
thesweetromance.com

Félicité

Wedding Designer
06 70 19 02 66
mel@feelicite.fr
feelicite.fr

Chic Alors

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

LES ANIMATEURS

Oz Events

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

Alex Lilas

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

Dimension DJ's

Alsace Lorraine
03 88 13 50 20
contact@dimensiondj.fr
dimensiondj.fr

NOS RECOMMANDATIONS



WEDDING PLANNER

Chic Alors

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

Pitch Event

Wedding Planner
06 11 12 52 51
hello@pitchevent.fr
pitchevent.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	5,50€		
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			
OPTION PERSONNALISEZ VOTRE MENU			
LOCATION D'ASSIETTES SURO	2,60€/ASSIETTE		
MENU ENFANT	16€		
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 - contact@groupe mussot.fr



Su
RO

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



MAISON
BAUBON

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@groupe mussot.fr

groupe mussot.fr

MARIAGE

À BIENTÔT

Traiteur Suro une marque du groupe Mussot
MUSSOT