

MARIAGE

# SURO

Brochure Mariage



# SOMMAIRE

## VIN D'HONNEUR

Page 4

## MENUS

Page 11

## PARTIE NUIT

Page 21

## LENDEMAIN

Page 23

## EN PRATIQUE

Page 30

Su  
RO

# 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**

Su  
RO

# 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 tomates artisanale, fior di latte, taleggio,  
gorgonzola, parmesan 22 mois,  
huile de basilic d'Estoublon

+

Pâte artisanale aux farines locales,  
sauce tomates 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 PISSALADIERE 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 acidulée

9€ /invit.



# BAR & VERRERIE

## VIN D'HONNEUR

Flutes 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 réduit 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 | MIGNARDISES**  
**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, Epinards 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  
 Végétale/Vegan / 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  
 Végétale/Vegan / 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  
 Végétale/Vegan / 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 | MIGNARDISES**  
**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

**Végétale/Vegan / 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

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 GEANTE GRILLEE ET INFUSÉE AU CITRON VERT**

Guacamole de Petits Pois, Epinards 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

**Végétale/Vegan / 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

**Végétale/Vegan / 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

SURO

# MENU

## PRESTATAIRES

39€/Presta

### **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*

## MENU ENFANT

**16€** /enfant  
jusqu'à 12 ans

### **PAIN ARTISANAL DE NOTRE BOULANGER**

Issu de Farines Locales

*SURO*

### **GNOCCHIS ARTISANALES 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 réduit 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 nous transmettre l'amour de leur travail et de leurs produits. Merci au ...

**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 Fonville

**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  
Kougelhopf Artisanal  
Grands Canelés  
Crumble aux Pommes & Cannelle Roelinger

Préparé en verrines en verre et boîtes en bois  
écologiques (hors boissons, personnels 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 préparatif

+ dossier d'organisation

+

### **DÉGUSTATION PERSONNALISÉE DE VOTRE MENU**

Accueil et dégustation personnalisé pour la déguster  
votre menu de mariage compris pour les deux mariés

**1380€ /fixe**

### **FORFAIT DEPLACEMENT FRANCE ET EUROPE**

Coût fixe au km + hébergement

**Nous consulter**

## **PACKAGE LOCATION GLOBALE REPAS**

### **ART DE LA TABLE POUR LE REPAS**

Nappages en tissus blanc, serviettes blanches,  
verres à eau, verre à vin, couverts, assiettes SURO,  
panières à pain, tasses à cafés et à thés

+

### **INSTALLATION DE SALLE DU REPAS**

Installation des espaces le vendredi

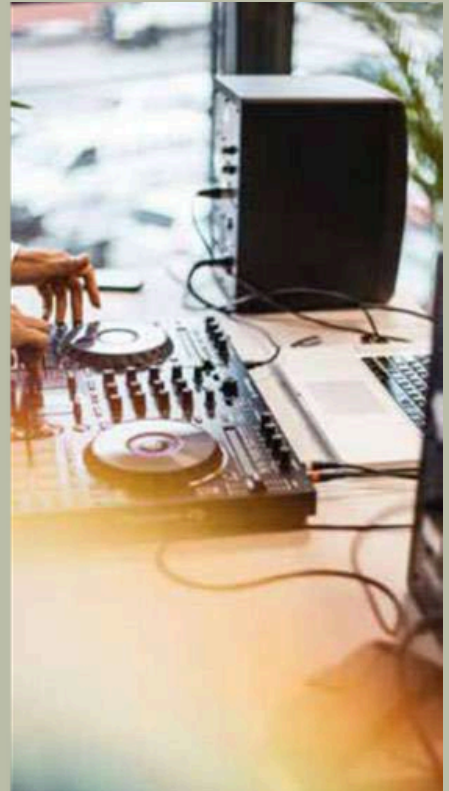
**18€ /invit**

**+ 650€/fixe installation**



# **LES PRESTATAIRES**

# NOS RECOMMANDATIONS



## LES FLEURISTES

### **Il Était une Fois ....**

La Wantzenau  
03 88 96 20 58

[iletaitunefois-fleuriste.fr](http://iletaitunefois-fleuriste.fr)

### **Hanapoé Flowers Sudio**

Phalsbourg  
06 82 45 96 32  
[hanapoe.fr](http://hanapoe.fr)

### **Benoît Guyard**

Strasbourg  
06 07 36 29 79  
[benoit.guyard@live.fr](mailto:benoit.guyard@live.fr)  
[benoitguyard.com](http://benoitguyard.com)

## LES DÉCORATRICES

### **The Sweet Romance**

[contact@thesweetromance.com](mailto:contact@thesweetromance.com)  
06 33 71 36 99

[thesweetromance.com](http://thesweetromance.com)

### **Félicité**

Wedding Designer  
06 70 19 02 66  
[mel@feelicite.fr](mailto:mel@feelicite.fr)  
[feelicite.fr](http://feelicite.fr)

### **Chic Alors**

Wedding Planner & Designer  
06 87 23 46 02  
[emilie@chicalors.fr](mailto:emilie@chicalors.fr)  
[chicalors.fr](http://chicalors.fr)

## LES ANIMATEURS

### **Oz Events**

06 79 38 80 05  
[ozevents@yahoo.com](mailto:ozevents@yahoo.com)  
[ozevents.fr](http://ozevents.fr)

### **Alex Lilas**

06 11 75 21 75  
[alexlilas@outlook.com](mailto:alexlilas@outlook.com)  
[dj-alexnite.fr](http://dj-alexnite.fr)

### **Dimension DJ's**

Alsace Lorraine  
03 88 13 50 20  
[contact@dimensiondj.fr](mailto:contact@dimensiondj.fr)  
[dimensiondj.fr](http://dimensiondj.fr)

# NOS RECOMMANDATIONS



## WEDDING PLANNER

### **Cassandra Albertini**

Elite Wedding Planner

06 14 19 15 43

contact@cassandraweddingplanner.fr

**cassandraweddingplanner.fr**

### **Pitch Event**

Wedding Planner

06 11 12 52 51

hello@pitchevent.fr

**pitchevent.fr**

### **Chic Alors**

Wedding Planner & Designer

06 87 23 46 02

emilie@chicalors.fr

**chicalors.fr**

## PHOTOGRAPHE

### **Auriane Perez**

06 29 33 80 10

aurianeperezphotographe@gmail.com

**auriane-perez.com**

### **Mégane Shultz**

06 70 17 03 35

katia.roth@orange.fr

**katiaroth.com**

### **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 encore 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.

# REALISEZ VOUS MÊME VOTRE DEVIS

PRESTATION	PRIX UNITAIRE TTC	NOMBRE	TOTAL
<b>LE VIN D'HONNEUR</b>			
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€		
<b>LE MENU</b>			
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€		
<b>LA NUIT</b>			
COUPE DE CRÉMANT AVEC FLÛTE	5€		
COUPE DE CHAMPAGNE AVEC FLÛTE	8€		
LOCATION DE FLÛTES	1,50€		
BONBONNE COCKTAIL	192€		
<b>LE LENDEMAIN</b>			
BRUNCH	26€		
<b>COMPLÉMENT</b>			
<b>PACKAGE TRAITEUR SURO</b>	1380€	FIXE	1380€
FORFAIT INSTALLATION	580€	FIXE	
ART DE LA TABLE GLOBAL REPAS	16€		
<b>TOTAL</b>			

## 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@groupemussot.fr](mailto:contact@groupemussot.fr)**

GRUPE  
**MUSSOT**

**SURO**



MARIAGE

**À BIENTÔT**