

PROPOSITIONS
BUFFETS FROIDS
ET CHAUDS

MATYASY®



BUFFET PESSOA

Minimum 15 personnes

Taboulé à la menthe fraîche (100 g par personne)

Salade Bretonne (100 g)

Quinoa, pétoncle, œufs de truite, petits pois, crevettes, herbe.

Tartare de tomates au pistou, crevettes marinées et parmesan

Quiche saumon courgette (1 part)

Filet de volaille à l'estragon (100g)

Tonnelet de courgette à la mini-ratatouille (1 par personne)

Mosaïque de fromages

Pain aux noix

Dessert

Pièce montée traditionnelle (3 choux par personne)

OU

Tartes paysannes (1 part)

Pommes, poires amandes...

ET

Gâteaux de soirées (1 par personne)

PRIX TTC PAR PERSONNE 24,00 €

BUFFET MARABA

Minimum 15 personnes

Salade andalouse (100 g par personne)

Blé, chorizo, pequillos, manchego, herbe

Salade Romaine (100 g par personne)

Pasta di troffi, asperges vertes, speck, dés de tomate, parmesan, pistou

Mille feuille de confit de canard, mascarpone et ciboulette

Eventail de melon et jambon de parme (selon saison)

Contrefilet de bœuf tranché (60 g)

Eclat de saumons et asperges vertes (60 g)

Tonnelet de courgette à la mini ratatouille (1 par personne)

Plateau de fromages variés (vache, chèvre)

Le pain de campagne sera fourni par nos soins

Dessert

Pièce montée avec nougatine (3 choux par personne)

OU

Assortiment d'entremets servis au buffet

Flagrant délice, caraque, Caramélia...

ET

Mini brochette de fruits frais (1 par personne)

ET

Macarons assortis (1 par personne)

PRIX TTC PAR PERSONNE 28,00 €

BUFFET CORUMBA

Minimum 15 personnes

Salade de poupe des calanques (80 g)

Boulgour, pois gourmands, poulpes, petits pois, sauce vierge

Salade Milanaise (80 g)

Fregola sarde, speck, parmesan, tomates confites, pistou

Focaccia façon pain perdu, parme, chèvre, mascarpone et figues (1 par personne)

Verrine de cappuccino de queues d'écrevisse et crème fouettée aux épices (1 par personne)

Saumon mariné à l'aneth et citron vert (60 g par personne)

Gigot d'agneau tranché, sauce rémoulade (60 g par personne)

Filet de canette, sauce ciboulette (60 g par personne)

Haricots verts crèmeux

Plateau de fromages variés (vache, chèvre)

Le pain de campagne sera fourni par nos soins

Dessert

Pièce montée avec nougatine (3 choux par personne)

OU

Assortiment d'entremets servis au buffet

Flagrant délice, caraque, Caramélia...

ET

Mini brochette de fruits frais (1 par personne)

ET

Macarons assortis (1 par personne)

PRIX TTC PAR PERSONNE 35,00 €

BUFFET CRUZ

Avec service*. Minimum 15 personnes

Entrée froide servie au buffet

Salade San Remo (100 g)

Tagliatelles, julienne de carottes, céleri rave, crevette

Mille feuille de foie gras mangue

Saumon mariné à la vanille

Verrine de mozzarella Buffalo sur tartare de tomates sauce pistou

Tartare de thon et petits légumes croquants mariné au citron vert, échalote, câpres, cornichons

Buffet chaud servi au buffet

Filet de canette sauce cèpes, purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Queue de lotte rôtie, fondue de poireaux, sauce safranée

Plateau de fromages variés (vache, chèvre)

Le pain de campagne sera fourni par nos soins

Dessert

Pièce montée avec nougatine (3 choux par personne)

OU

Assortiment d'entremets servis au buffet

Flagrant délice, caraque, Caramélia...

ET

Petite île flottante en verrine (1 par personne)

ET

Petite verrine de fruits rouges (1 par personne)

PRIX TTC PAR PERSONNE 39,00 €

* Nous consulter pour le prix du service



BOISSONS

Formules boissons uniquement avec prestation de service

Formule n°1 (minimum 50 pers)

Champagne cuvée spéciale Matyasy (une bouteille pour 6 personnes)

Vin rouge, vin rosé : Côtes de Provence

Pastis, whisky, jus d'orange, Coca-cola, Perrier et eau minérale

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 7.50 €

Formule n°2

Marquise (vin blanc, vin rouge, kirsch, framboise, sirop) **ou Punch** (à définir)

Pastis, whisky, jus d'orange, Coca-cola, Perrier et eau

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 6.00 €

Formule n°3

Pastis, whisky, jus d'orange, Coca-cola, Perrier et eau

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.50 €

Formule n°4

Marquise (vin blanc, vin rouge, kirsch, framboise, sirop) **ou Punch** (à définir)

Jus d'orange, Coca-cola, Perrier et eau

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.50 €

Formule n°5

Vins rouge et rosé. Côtes de Provence

Coca-cola, Eau, Perrier, Jus d'orange

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.50 €

Formule n°6 (sans alcool)

Coca-cola, Eau, Perrier, Jus d'orange

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 2.50 €

Champagne

Champagne Matyasy, 1 bouteille pour 4 personnes

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.75 €

Champagne Philipponnat,, 1 bouteille pour 4 personnes

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 6.75 €

Vins rouge et rosé Côtes de Provence

Nous consulter

Servi à discrétion

PRIX T.T.C PAR PERSONNE DE 5.00 A 6.00 €



APÉRITIFS

Formule n°1

6 pièces par personne

Feuilletés salés

Canapés assortis

Pain surprise assorti

Crabe, jambon de Parme, crème de gorgonzola, saumon fumé

Crouçons grillés et fromage frais à la truffe

Feuilletés cocktails

Pistou, tomate épicée, fromage, sésame, pavot...

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 4.50 €

Formule n°2

6 pièces par personne

Canapés assortis

Petit pain niçois

Pissaladière

Mini brochette de saumon vanille, pois gourmand

Focaccia provençal de tapenade et chèvre

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce

aurore

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.50 €

Formule n°3

8 pièces par personne

Canapés assortis

Crouçons grillés tapenade et anchoïade

Feuilletés cocktails

Pistou, tomate épicée, fromage, sésame, pavot...

Navette crabe persillé

Petit cornet de thon, légumes croquants

Pince de lomo bellota, confit niçois

Effiloché de canard, crème ciboulette

Croustade de chèvre mascarpone et figues

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 7.00 €



MATÉRIEL

Uniquement avec prestation de service

Fourniture des tables de buffet, tables rondes ou rectangulaires, nappes et serviettes en tissu blanc, chaises Miami blanche, vaisselle en porcelaine, couverts inox, verre apéritif, verre à eau, verre à vin, vasque seaux à champagne, cendrier, sel et poivre, carafe à jus de fruits, serviettes apéritif.

Décoration des buffets faite par nos soins. Glaçons, Evian, Badoit et petit pain de campagne individuel.

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 12.00 €

Identique sauf tables et chaises

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 9.00 €

SERVICE*

Le Maître d'Hôtel vous contactera afin de discuter avec vous du déroulement, de l'organisation, des installations nécessaires et de fixer l'heure du cocktail selon votre convenance.

30.00 € T.T.C / HEURE / SERVEUR

34.00 € T.T.C / HEURE / MAÎTRE D'HÔTEL

34.00 € T.T.C / HEURE / CUISINIER

LIVRAISON

Des frais de livraison vous seront demandés (nous consulter pour le tarif en vigueur).

Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes de sécurité.



BUFFETS FROIDS ET CHAUDS

MATYASY.



MATYASY®

PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

LA CRAU

35 av du 8 mai 1945
83260 La Crau
Tél. 04 94 66 19 14
Fax 04 94 57 80 04

HYÈRES

34 ch de la Villette
Montée de Costebelle
83400 Hyères
Tél. 04 94 48 40 56
Fax 04 94 27 19 70

LE MOURILLON

12 boulevard Bazeilles
83000 Toulon
Tél. 04 94 41 75 75
Fax 04 94 23 65 89

SANARY

1 place Michel Pacha
Place de l'église
83110 Sanary
Tél. 04 94 74 10 51
Fax 04 94 74 26 57



Relais Desserts

www.matyasy.com

