

COCKTAILS

MINIMUM 10 PERSONNES

MATYASY®



AZUR

6 Pièces salées et 3 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Feuilleté salés assortis

pizza, quiche saumon poireaux, quiche tomate mozzarella olive, croque-monsieur, mini cake jambon, feuilleté saucisse, feuilleté champignon, feuilleté anchois

Pince catalane de lomo bellota, confit niçois

Croustade de chèvre, mascarpone et figues

Navette saumon à l'aneth

Chou farci au crabe persillé

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

9€ 00 TTC PAR PERSONNE

GRENAT

8 Pièces salées et 2 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Feuilleté salés assortis

pizza, quiche saumon poireaux, quiche tomate mozzarella olive, croque-monsieur, mini cake jambon, feuilleté saucisse, feuilleté champignon, feuilleté anchois

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Focaccia provençale, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Navette jambon de parme et figue

Tartare de saumon et légumes croquants, moelleux à l'aneth

Filet d'anguille fumée façon teriyaki en gelée

Macaron chèvre, confit de poivrons

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

10,00 € TTC PAR PERSONNE



PASTEL

10 Pièces salées et 3 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Feuilleté salés assortis

pizza, quiche saumon poireaux, quiche tomate mozzarella olive, croque-monsieur, mini cake jambon, feuilleté saucisse, feuilleté champignon, feuilleté anchois

Pain surprise assorti

crabe, jambon de parme, crème de gorgonzola, saumon fumé

Fromage frais à la truffe et croûtons grillés (à tartiner)

Tomatade et croûtons grillés (à tartiner)

Focaccia provençale, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Pressé de confit de canard, crème ciboulette

Navette comté chorizo

Petit pain niçois

Chou farci au crabe persillé

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

12,00 € TTC PAR PERSONNE

INDIGO

12 Pièces salées et 4 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre)

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Navette jambon de parme et figue

Pressé de confit de canard, crème ciboulette

Croustade de chèvre, mascarpone et figue

Tartare de saumon et légumes croquants, moelleux à l'aneth

Petit pain niçois

Financier à l'aneth, crème citron, st jacques snakée

Mini brochette de tortillas et chorizo bellota

Focaccia provençale, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Chou figatelli, confit d'oignons crémeux

Navette comté chorizo

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

Petit ile flottante en verrine

16,00 € TTC PAR PERSONNE

CORAIL

14 Pièces salées et 4 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Navette landaise

Mini brochette de saumon mariné à la vanille et pois gourmand

Financier citron et st jacques poêlée

Focaccia provençale, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Pince de régatoni crème truffée

Pressé de confit de canard, crème ciboulette

Filet d'anguille fumée façon teriyaki en gelée

Chou farci au crabe persillé

Pince de lomo bellota, confit niçois

Macaron chèvre, confit de poivrons

Mini cassolettes

Scampi mariné au pesto et mini ratatouille

Soupions snakés et pequillos

Tartare de tomates, mozzarella buffalo

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

Petite verrine de fruits rouges

20,00 € TTC PAR PERSONNE



LILA

15 Pièces salées et 5 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Chou figatelli, confit d'oignons crémeux

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Navette saumon à l'aneth

Mini brochette de tortillas et chorizo bellota

Macaron chèvre confit de poivrons

Filet d'anguille fumée façon teriyaki en gelée

Focaccia provençal, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Pince catalane de lomo bellota, confit niçois

Financier à l'aneth, crème citron, st jacques snakée

Petit pain niçois

Mini cassolette

Chiffonnade de speck et taleggio

Pomme rate et crème senteur truffe

Gésier confit, compotée d'oignons

Marmitons à réchauffer

Raviole crème senteur truffe

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Mini brochettes de fruits frais

Macarons assortis

citron, framboise, chocolat, pistache...

Petit île flottante en verrine

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

25,00 € TTC PAR PERSONNE



TURQUOISE

20 Pièces salées et 5 pièces sucrées

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Petit pain niçois

Chou figatelli et confit d'oignons crémeux

Mini brochette de saumon mariné à la vanille, pois gourmand

Pince de régatoni crème senteur truffe

Croustade de chèvre, mascarpone et figue

Mini brochette de tortillas et chorizo bellota

Macaron foie gras et figue

Tartare de saumon et légumes croquants, moelleux à l'aneth

Focaccia provençale, mini ratatouille, chèvre et tapenade

Financier à l'aneth, crème citron, st jacques snakée

Pressé de confit de canard, crème ciboulette

Navette comté chorizo

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Pince catalane de lomo bellota, confit niçois

Mini Cassolettes

Gésier confit, compotée d'oignons

Soupons snakés et pequillos

Tartare de tomates, mozzarella bufala

Marmiton à réchauffer

Marmiton de raviole crème senteur truffe

Marmiton de lotte, dés de courgette, sauce basilic

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Macarons

citron, fraise, chocolat, pistache...

Mini brochette de fruits frais

Assortiment de petites verrines

lle flottante, fruits rouges, chocolat perles craquantes

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

32,00 € TTC PAR PERSONNE



POURPRE

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Macaron chèvre et confit de poivrons

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Petit pain niçois

Navette landaise

Mini brochette de saumon mariné à la vanille et pois gourmand

Croustade de chèvre mascarpone et figues

Pince de lomo bellota, confit niçois

Effiloché de canard sur pain perdu, crème ciboulette

Pince de régatoni, crème senteur truffe

Cassolette de gésier confit, compotée d'oignons

Chou farci au crabe persillé

Mini cassolette

A réchauffer par vos soins ou en animation avec cuisinier, nous consulter pour le tarif

Cassolette de foie gras poêlé et confiture de figue

Cassolette de St Jacques poêlées et julienne de légumes

Risotto aux truffes

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

Pyramide de macarons assortis

fraise, vanille, chocolat, framboise...

Brochette de fruits frais

Assortiment de petites verrines

Ile flottante, fruits rouges, chocolat perles craquantes

15 PIÈCES SALÉES ET 5 PIÈCES SUCRÉES :

25,00 € TTC PAR PERSONNE

OU

20 PIÈCES SALÉES ET 6 PIÈCES SUCRÉES :

32,00 € TTC PAR PERSONNE



BOUTON D'OR

Canapés assortis

asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, rouget fève de soja, magret fumé chèvre

Petit pain niçois

Chou figatelli, confit d'oignons crémeux

Pince catalane de lomo bellota, confit niçois

Mini brochette de saumon mariné à la vanille, et pois gourmand

Mini brochette de tortillas et chorizo bellota

Croustade

(à tartiner par vos soins ou en animation avec cuisinier,

Nous consulter pour le tarif)

Tartare de tomates au pistou

Fromage frais au parfum de truffe

Cassolette

A réchauffer par vos soins ou en animation avec cuisinier, nous consulter pour le tarif

Seiche snakée à l'huile d'olive et romarin

Servi avec une julienne de légumes

Canette, purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Servi avec une crème des bois

Plateau d'anchoïade

Anchoïade et assortiment de crudités et croûtons grillés

Plateau de charcuterie ibérique

Assortiment de jambon ibérique, lomo bellota et chorizo bellota

Servi avec des gressins

Plateau de fromage

Fromage de chèvre et de vache assorti du maître fromager

Servi avec du pain de campagne et confiture de figue

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

macaron praliné noisette, dôme passion, tarte aux fruits, chou, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra, financier citron vert fraise...

Mini tarte aux fruits frais

framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin...

Macarons assortis

vanille, café, chocolat, fraise, caramel beurre salé...

Brochette de fruits frais

Assortiment de verrines

île flottante, fruits rouges, chocolat et perles craquantes

17 PIÈCES SALÉES ET 5 PIÈCES SUCRÉES :

28,00 € TTC PAR PERSONNE

OU

22 PIÈCES SALÉES ET 6 PIÈCES SUCRÉES :

35,00 € TTC PAR PERSONNE

SUGGESTIONS D'ANIMATION AVEC CUISINIER

Nous consulter, sur devis.

LES ANIMATIONS SALÉES

Animation truffes

Pomme ratte, endive mascarpone, Risotto, le tout accompagné de crème aux truffes et copeaux de truffes

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Animation Saumon

Minimum 100 pièces par qualité choisie

Saumon à la vanille, saumon à l'aneth, saumon à la cannelle, servi avec mini blinis, sauce au raifort

PRIX TTC 1,50 € PIÈCE

Animation foie gras frais

Minimum 100 pièces

Foie gras de canard maison, servi avec toast de pain d'épice et chutney de figues

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Animation tempura

Crevette, poivrons, aubergine, courgette

PRIX TTC 1,20 € PIÈCE

Plancha de poissons

Environ 20g. Nous pouvons accompagner ces planchas de julienne de légumes, mini ratatouille, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, purée de pomme de terre au parfum de truffe, fondue de poireaux ou risotto crémeux, nous consulter pour le tarif.

Saumon, thon, st jacques, accompagnés de sauce chablis

PRIX TTC 2,20 € PIÈCE

Plancha de viandes

Environ 20g. Nous pouvons accompagner ces planchas de julienne de légumes, mini ratatouille, purée de pomme de terre à l'huile d'olive, purée de pomme de terre au parfum de truffe, fondue de poireaux ou risotto crémeux, nous consulter pour le tarif

Canette, agneau, bœuf, accompagnés de sauce aux cèpes

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Animation Jambon ibérique

Minimum 200 pièces. Nous consulter.

Découpé par nos soins devant vos convives, accompagné de gressin

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Buffet de fruits de mer

1 pièce de chaque. Minimum 25 personnes.

Huitres, bulots, crevettes bouquet, vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigne, mayonnaise

PRIX TTC 6,00 € PAR PERSONNE

Animation Sorbet salé

Mini cornets au pesto, sorbet tomates fraîches basilic

PRIX TTC 1,80 € PIÈCE

SUGGESTIONS D'ANIMATION AVEC CUISINIER

LES ANIMATIONS SUCRÉES

Animation sucettes

Petite sucette chocolat noir citron, sucette petit chou fruits rouges chantilly, sucette caramel chou caramélisé

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Animation Glaces et Sorbets

Mini cornets, sorbet au choix

Vanille, fraise, citron, chocolat, mandarine, cassis...

1 parfum pour 50 mini cornets. Nous consulter.

PRIX TTC 1,80 € PIÈCE

Assortiment de Timbales de glaces et sorbets au buffet

Fraise, chocolat, vanille, café, praliné, citron...

PRIX TTC 2,50 € PIÈCE

Fontaine à chocolat noir

Guimauve, meringue, banane, fraise

PRIX TTC 1,20 € PIÈCE

Animation macarons

Coque de macarons garnis devant vos convives

Crème pistache et framboise

Crème citron et fraise

Crème caramel et nougatine

PRIX TTC 1,80 € PIÈCE



BOISSONS

Formule boissons uniquement avec prestation de service

Formule n°1

Minimum 50 personnes

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

10,00 € TTC PAR PERSONNE

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

6,00 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°3

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

Servi à discrétion

5,00 € TTC PAR PERSONNE

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

4,00 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°5

Vin rosé, vin rouge

Côte de Provence

Jus d'orange, coca cola, Perrier et eau

Servi à discrétion

6,00 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°6

Boissons sans alcool

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

Servi à discrétion

3,00 € TTC PAR PERSONNE

Champagne

Champagne cuvée sélectionnée par

Mr Matyasy

1 bouteille pour 4 personnes

6,00 € TTC PAR PERSONNE

Champagne Philiponnat

1 bouteille pour 4 personnes

7,00 € TTC PAR PERSONNE

Vin rouge et rosé

Côtes de Provence

Servi à discrétion. Nous consulter

6,00 € TTC PAR PERSONNE

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.

Boissons

Boissons à choisir uniquement en livraison ou commande réceptionnée en magasin

Champagne cuvée Spécial Matyasy

24,00 € TTC LA BOUTEILLE

Pastis 51 ou Ricard

24,00 € TTC LA BOUTEILLE

Whisky

22,00 € TTC LA BOUTEILLE

Vin rouge : Côte de Provence

8,00 € TTC LA BOUTEILLE

Vin rosé : Côte de Provence

8,00 € TTC LA BOUTEILLE

Jus d'orange

4,00 € TTC LA BOUTEILLE

Coca-Cola

4,00 € TTC LA BOUTEILLE

Perrier

3,00 € TTC LA BOUTEILLE

Eau minérale

2,00 € TTC LA BOUTEILLE

Punch

10,00 € TTC LE LITRE

Marquise

10,00 € TTC LE LITRE

Cocktail de jus de fruit

7,00 € TTC LE LITRE

Jus de fruits frais (selon saison)

18,00 € TTC LE LITRE

MATERIEL

Prix unitaire TTC (Matériel uniquement avec prestation de service : Nous consulter)

Chaise Napoléon	6,00 € TTC
Table de buffet (2 mètres)	8,00 € TTC
Table ronde	9,00 € TTC
Chaise	1,80 € TTC
Nappe en tissu	8,00 € TTC
Serviette blanche en tissu	1,00 € TTC
Assiette creuse, plate ou dessert	0,30 € TTC
Couvert (fourchette, couteau ou cuillère)	0,30 € TTC
Verre apéritif, vin ou eau	0,30 € TTC
Coupe à champagne	0,30 € TTC
Tasse + sous-tasse + cuillère	0,30 € TTC
Bol à punch + louche	5,00 € TTC
Carafe à jus de fruit	0,30 € TTC
Sceau à champagne	5,00 € TTC
Photophore et bougie	1,00 € TTC
Centre de table fleurie	10,00 € TTC
Machine à café	16,00 € TTC
Mange debout avec housse	25,00 € TTC
Parasol	25,00 € TTC

SERVICE

Sur devis

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. Les heures sont comptées au départ de nos laboratoires de la Crau et se terminent en fin de prestation.

30,00 € TTC / HEURE / SERVEUR

34,00 € TTC / HEURE / MAITRE D'HOTEL

34,00 € TTC / HEURE / CUISINIER

FORMULE MATERIEL

Formule Matériel uniquement avec prestation de service

Pour les cocktails : sans animation

Matériel

Tables de buffet
Nappes en tissu
Serviettes en papier
Seaux à glace et glaçons et cuillères à glaçons
Plateaux de service, cendriers
Verres (en fonction de vos besoins et de la formule boissons choisie)
Vasque à Champagne
Décoration des buffets faite par nos soins

3,50 € TTC PAR PERSONNE

Pour le cocktail : avec animation

Matériel

Tables de buffet
Nappes en tissu
Serviettes en papier
Chafing dish
Petites cuillères
Petites fourchettes
Seaux à glace et glaçons et cuillères à glaçons
Plateaux de service, cendriers
Verres (en fonction de vos besoins et de la formule boissons choisie)
Vasque à Champagne
Décoration des buffets faite par nos soins

6,00 € TTC PAR PERSONNE

LIVRAISON

Des frais de livraison vous seront demandés (Nous consulter pour le tarif en vigueur et nos disponibilités suivant notre planning de livraison).

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

