

# MARIAGE

2 0 1 7

MATYASY®



# Diamant

## Apéritif

10 pièces par personne

### Canapés assortis

Crevette, artichaut, moules écrevisses, asperge verte...

Sucette de chocolat noir au foie gras

Confit de canard sur pain perdu, crème ciboulette

Petit pain niçois

Financier citron, st jacques snakée

Pince de lomo bellota, confit niçois

Cubik de crevette cocktail, sauce aurore

Focaccia provençale, chèvre, tapenade, mini ratatouille

Petit chou figatelli, compotée d'oignons

### Animation

Mini cornet de sorbet tomate basilic

## Mise en bouche servie à table

Soupe de roche, filet de rouget sur pain perdu et rouille

OU

Mille feuille de foie gras mangue, crème de vinaigre balsamique

OU

Gaspacho de tomates, focaccia, tapenade et mozzarella

## Entrée froide

Buratine de mozzarella di bufala, tartare de tomates aux olives, gressin, sauce vierge

OU

Pressé de chair de crabe aux tomates confites, brochette de scampis, sauce pistou

OU

Queue de langoustine sur velouté glacé de courgettes, et tartare de bulots en aioli

## Plat chaud

Carré d'agneau en croûte de basilic, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et tomates rôties

OU

Filet de canette foie gras poêlé, jus corsé, pomme Anna et jeunes légumes

OU

Saint jacques snakées, risotto crémeux, sauce truffe et copeaux de parmesan

## Fromage

Assiette de fromages affinés par le Maître

Fromager (chèvre, vache)

Salade de mesclun

OU

Buffet de fromages assortis et affinés par le Maître Fromager et salade de mesclun

OU

Verrine de Fromage truffé et salade roquette

## Dessert

### Formule I ou II au choix :

#### I - Dessert au buffet

Majestueuse cascade de gâteaux individuels avec gâteau américain en présentation et ses fontaines lumineuses

OU

Pièce montée avec nougatine et fleurs en sucre (3 choux par personne)

ET

Pyramide de macarons (1 par personne)

ET

Brochette de fruits frais en présentation (1 par personne)

#### II - Dessert à l'assiette

Ex : Caraque (crémeux vanille, mousse chocolat, glaçage chocolat noir) servi avec une petite île flottante et sorbet mandarine

OU

Ex : Caréménbon (macaron framboise, crème citron légère, framboises fraîches) servi avec un petit verre de fruits rouges et sorbet cassis

ET AU BUFFET POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE :

Pièce montée traditionnelle (1 chou par personne)

ET

Gâteaux de soirée assortis (1 par personne)

---

Petit pain de campagne individuel  
Evian et Badoit  
Café, glaçons

# Emeraude

## Apéritif

12 pièces par personne

### Canapés assortis

Crevette, artichaut, moules écrevisses, asperge verte...

Sucette de chocolat noir au foie gras

Confit de canard sur pain perdu, crème ciboulette

Petit pain niçois

Financier citron, st jacques snakée

Pince de lomo bellota, confit niçois

Cubik de crevette cocktail, sauce aurore

Focaccia provençale, chèvre, tapenade, mini ratatouille

Petit chou figatelli, compotée d'oignons

### Stand animation avec personnel

Foie gras poêlé, confiture de figues

St jacques et julienne de légumes

### Animation Saumon

Saumon à l'aneth, Saumon à la vanille, Saumon à la cannelle et mini blinis

## Entrée froide en effervescence

Banderille de homard en effervescence, crème d'avocat et gaspacho de tomates

OU

Picador de Saint jacques et langouste, cappuccino d'écrevisses, crème légère crustacés, légumes croquants

## Plat chaud

Côte de veau et son jus, tian de légumes et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

OU

Filet de loup au beurre de truffe, risotto crémeux truffé, pointes d'asperges vertes

## Fromage

Assiette de fromages affinés par le Maître

Fromager (chèvre, vache)

Salade de mesclun

OU

Buffet de fromages assortis et affinés par le Maître Fromager et salade de mesclun

OU

Verrine de Fromage truffé et salade roquette

## Dessert Formule I ou II au choix :

### I - Dessert au buffet

Majestueuse cascade de gâteaux individuels avec gâteau américain en présentation et ses fontaines lumineuses

OU

Pièce montée avec nougatine et fleurs en sucre (3 choux par personne)

ET

Pyramide de macarons (1 par personne)

ET

Brochette de fruits frais en présentation (1 par personne)

### II - Dessert à l'assiette

Ex : Caraque (crèmeux vanille, mousse chocolat, glaçage chocolat noir) servi avec une petite île flottante et sorbet mandarine

OU

Ex : Caréménbon (macaron framboise, crème citron légère, framboises fraîches) servi avec un petit verre de fruits rouges et sorbet cassis

ET AU BUFFET POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE :

Pièce montée traditionnelle (1 chou par personne)

ET

Gâteaux de soirée assortis (1 par personne)

Petit pain de campagne individuel

Evian et Badoit

Café, glaçons

# Rubis

## Apéritif

16 pièces par personne

### Canapés assortis

Crevette, artichaut, moules écrevisses, asperge verte...

### Sucette de chocolat noir au foie gras

Confit de canard sur pain perdu, crème ciboulette

### Petit pain niçois

Financier citron, st jacques snakée

Pince de lomo bellota, confit niçois

Cubik de crevette cocktail, sauce aurore

Focaccia provençale, chèvre, tapenade, mini ratatouille

Petit chou figatelli, compotée d'oignons

### Stand animation avec personnel

Foie gras poêlé, confiture de figues de Solliès maison

Seiche à la plancha

Mini cornet de sorbet tomates fraîches basilic

Beignet de fleur de courgette frit

### Animation Truffe d'été

Pomme ratte et endive

Le tout accompagné de crème aux truffes et copeaux de truffes

## Mise en bouche servie à table

Tartare de tomates au pistou, st jacques poêlée, et copeaux de parmesan

OU

Mille feuille de foie gras mangue, crème de vinaigre balsamique

OU

Soupe de roche, filet de rouget sur pain perdu et rouille

## Plat chaud servi à table

Médailon de lotte, beurre de poivrons, croustillant de chorizo et confit niçois

OU

Filet de veau sauce cèpes, purée de pomme de terre au parfum de truffe et mini légumes du moment

OU

Filet de bœuf aux morilles, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et brochette de légumes

## Fromage

Assiette de fromages affinés par le Maître

Fromager (chèvre, vache)

Salade de mesclun

OU

Buffet de fromages assortis et affinés par le Maître Fromager et salade de mesclun

OU

Verrine de Fromage truffé et salade roquette

## Dessert Formule I ou II au choix :

### I - Dessert au buffet

Majestueuse cascade de gâteaux individuels avec gâteau américain en présentation et ses fontaines lumineuses

OU

Pièce montée avec nougatine et fleurs en sucre (3 choux par personne)

ET

Pyramide de macarons (1 par personne)

ET

Brochette de fruits frais en présentation (1 par personne)

### II - Dessert à l'assiette

Ex : Caraque (crèmeux vanille, mousse chocolat, glaçage chocolat noir) servi avec une petite île flottante et sorbet mandarine

OU

Ex : Caréménbon (macaron framboise, crème citron légère, framboises fraîches) servi avec un petit verre de fruits rouges et sorbet cassis

ET AU BUFFET POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE :

Pièce montée traditionnelle (1 chou par personne)

ET

Gâteaux de soirée assortis (1 par personne)

---

Petit pain de campagne individuel  
Evian et Badoit  
Café, glaçons

# Saphir

## Apéritif

20 pièces par personne

### Canapés assortis

Crevette, artichaut, moules écrevisses, asperge verte, ...

Sucette de chocolat noir au foie gras

Confit de canard sur pain perdu, crème ciboulette

Petit pain niçois

Financier citron, st jacques snakée

Pince de lomo bellota, confit niçois

Cubik de crevette cocktail, sauce aurore

Focaccia provençale, chèvre, tapenade, mini ratatouille

Petit chou figatelli, compotée d'oignons

Petit cornet de thon antibois

### Stand animation avec personnel

Foie gras poêlé, confiture de figues de Solliès maison

Scampis marinés à l'ail et au persil, snakés à la plancha

Mini cornet de sorbet tomates fraîches basilic

### Animation Saumon

Saumon à l'aneth, Saumon à la vanille, Saumon à la cannelle découpé devant vos convives servi avec une sauce raifort et mini blinis

### Animation Jambon ibérique

Découpé par nos soins devant vos convives, accompagné de gressin

## Plat chaud

Dos de canette rôtie, jus réduit, risotto de fregola sarde et tomates rôties

OU

Filet de daurade sauce vierge, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pois gourmands

OU

Quasi de veau et son jus, polenta tomate olive et tomates aux herbes de Provence

## Fromage

Assiette de fromages affinés par le Maître

Fromager (chèvre, vache)

Salade de mesclun

OU

Buffet de fromages assortis et affinés par le Maître Fromager et salade de mesclun

OU

Verrine de Fromage truffé et salade roquette

## Dessert

### Formule I ou II au choix :

#### I - Dessert au buffet

Majestueuse cascade de gâteaux individuels avec gâteau américain en présentation et ses fontaines lumineuses

OU

Pièce montée avec nougatine et fleurs en sucre (3 choux par personne)

ET

Pyramide de macarons (1 par personne)

ET

Brochette de fruits frais en présentation (1 par personne)

#### II - Dessert à l'assiette

Ex : Caraque (crèmeux vanille, mousse chocolat, glaçage chocolat noir) servi avec une petite île flottante et sorbet mandarine

OU

Ex : Carémenbon (macaron framboise, crème citron légère, framboises fraîches) servi avec un petit verre de fruits rouges et sorbet cassis

ET AU BUFFET POUR VOTRE FIN DE SOIRÉE :

Pièce montée traditionnelle (1 chou par personne)

ET

Gâteaux de soirée assortis (1 par personne)

---

Petit pain de campagne individuel

Evian et Badoit

Café, glaçons

# Les lendemains de Mariage

## Les lendemains qui chantent

### Buffet froid

Salade tomate, mozzarella et basilic  
Taboulé à l'orientale  
Quiche provençale  
Pissaladière  
Petit pains niçois  
Chiffonnade de bœuf sauce fines herbes

Mosaïque de fromages,  
Pain aux noix

### Dessert

**Gâteaux de soirées** (3 par personne)

Macaron praliné noisette, dôme marron myrtille, opéra framboise pistache, tarte aux fruits frais, chou pistache, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra

OU

**Tartes paysannes**

Pommes, poires amandes, fraises...

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 20.00 €

## Buffet campagnard

### Buffet froid

**Salade Bressane**

Riz Basmati, filet de volaille, aubergines, tomates confites, sauce herbe et olives noires

**Salade Catalane**

Pâte papillon, mini-ratatouille, thon, basilic et olives

**Quiche saumon courgette et basilic**

**Anti-pasti**

Artichaut poivrade, tomates confites à l'huile d'olive, sanguins, aubergines grillées

**Gigot d'agneau tranché sauce fines herbes**

**Tonnelet de courgette à la mini ratatouille**

Mosaïque de fromages,  
Pain aux noix

### Dessert

**Gâteaux de soirées** (3 par personne)

Macaron praliné noisette, dôme marron myrtille, opéra framboise pistache, tarte aux fruits frais, chou pistache, Tatin, éclair chocolat, feuilletine, castel, opéra

OU

**Tartes paysannes**

Pommes, poires amandes, fraises...

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 22.00 €

## Matériel

Une grande assiette, une petite assiette, un couteau, une fourchette  
une petite cuillère, un verre, serviettes en papier  
Nappes en tissu

Machine à café

Sucre, café

Tasse en plastique

Glaçons

Petit pain de campagne individuel,

Eau minérale, café, glaçons

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.00 €

# Boissons

## Après la cérémonie

### Formule 1

Eau minérale, Perrier et Pulco citron  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 1.50€

### Formule 2

Coca cola, Eau, Perrier, Jus d'orange  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 2.50€

### Formule 3

Eau, Perrier, et Pulco citron  
Servi à discrétion  
Et une timbale de glace ou sorbet  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 4.00€

## Boissons pour l'apéritif ou la soirée dansante

### Formule 1

Coca cola, Eau, Perrier, Jus d'orange  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 2.50€

### Formule 2

Pastis, Martini, whisky  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.50€

### Formule 3

Marquise (vin blanc, vin rouge, kirsch, framboise, sirop) ou  
Punch au champagne (à définir)  
Pastis, whisky, Martini  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 4.50€

### Formule 4

2 Cocktails à choisir uniquement  
Mojito, tequila Sunrise,  
Piñacolada, Nuit Brésilienne...  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.50€

## Boissons pour l'Open Bar

Gin, whisky, get 27, jus d'orange, coca, Perrier  
Servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 4.00€

## Champagnes proposés

Champagne Brut sélectionné par M. Matyasy  
PRIX T.T.C 20.00 € LA BOUTEILLE  
Champagne Philipponnat, Cuvée royale Brut  
PRIX T.T.C 34.00 € LA BOUTEILLE  
Champagne Roederer  
PRIX T.T.C 47.00 € LA BOUTEILLE

## Vin rouge & vin rosé

Côtes de Provence  
servi à discrétion  
PRIX T.T.C PAR PERSONNE 6.00€

## Bières

Pompe à bière « Mosbrau » fût de 30 litres (avec gaz et appareil fourni livré)  
PRIX TOTAL T.T.C 150.00 € LE FUT  
NOUS NE FACTURERONS QUE LES FÛTS ENTAMÉS

## Menus enfants

### Apéritif

Identique aux adultes

ET

Entrecôte et gratin

OU

Filet de volaille et purée de pomme de terre

OU

Mini croque monsieur

Pizza

Quiche lorraine

Feuilleté à la saucisse

Petit pain bagna

Petit pain au jambon cuit

Navette comté

Nuggets

Tomates cerises et chips servi sous forme de buffet

ET

Mini tarte aux fruits frais (3 par enfant)

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 25.00€

## Repas animateur

### Plateau repas

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 18.00€

OU

### Repas chaud animateur

Filet de volaille, purée de pomme de terre et brochette de légumes

OU

Entrecôte, gratin dauphinois et brochette de légumes

ET

Assiette de fromages et salade

ET

Dessert

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 25.00€

## Supplément apéritif

Pour les personnes invitées uniquement à l'apéritif (hors boissons)

### 10 pièces par personne

Supplément apéritif pour les personnes invitées uniquement à l'apéritif (hors boissons) avec matériel et service

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 15.00€

### 12 pièces par personne

Supplément apéritif pour les personnes invitées uniquement à l'apéritif (hors boissons) avec matériel et service

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 18.00€

### 16 pièces par personne

Supplément apéritif pour les personnes invitées uniquement à l'apéritif (hors boissons) avec matériel et service

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 22.00€

### 20 pièces par personne

Supplément apéritif pour les personnes invitées uniquement à l'apéritif (hors boissons) avec matériel et service

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 28.00€

## Option fromage

Formule plus conviviale : plateau de fromage et saladier à partager à table

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 2.50€

A AJOUTER AU PRIX TTC DU REPAS

## Supplément dessert

Pour les personnes invitées uniquement au dessert

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 8.00 €

## Gâteau Américain

Gâteau américain, spécial mariage, décor en sucre tiré, pastillage...

Nous consulter

A PARTIR DE 8.00 € TTC LA PART



# Animations pour la nuit

Salé ou sucré au choix

## Assortiment de navettes au buffet

Navette jambon de parme et figue

Navette comté chorizo

Navette au saumon

Navette landaise

Petit pain niçois

PRIX T.T.C 1.00€ PIÈCE

## Animation pâtes

Pâtes à la carbonara, aux cèpes,

Et pistou

Fromage râpé et parmesan

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 6.00€

## Soupe à l'oignon

Croustons et gruyère râpé

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.00€

## Assortiment de Timbales de glaces et sorbets au buffet:

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

PRIX T.T.C 2.00€ PIÈCE

## Fontaine de chocolat noir

Guimauve, meringue, banane, fraise (1 pièce de chaque).

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 4.50€

## Animation macarons

Coque de macarons garnis devant vos convives

Crème pistache et framboise

Crème citron et fraise

Crème caramel et nougatine

PRIX T.T.C 1.20€ PIÈCE

AVEC UN MINIMUM DE 50 MACARONS PAR QUALITÉ

# Matériel

## Option n°1

Fourniture des tables de buffet, tables rondes

ou rectangulaires, nappes et serviettes en tissu

blanc, chaises Miami blanches, vaisselle en

porcelaine, couverts inox, verre apéritif, verre

à eau, verre à vin, coupe à champagne, vasque

en inox pour champagne ou punch, photophore

et bougie, seaux à champagne, cendrier, sel et

poivre, carafe à jus de fruits, serviettes apéritif.

Décoration du buffet faite par nos soins.

Centre de table fleuri en fleurs fraîches aux

couleurs de votre convenance et menus

imprimés.

## Option n°2

Identique à l'option n°1 sauf tables et chaises.

## Tarifs

Pour les repas de moins de 80 personnes un supplément vous sera facturé, nous consulter.

Six heures de présence des cuisiniers sont

comprises dans le tarif des Menus,

Au-delà de ce délai,

Les heures supplémentaires seront à la charge du client à raison de 34.00 € T.T.C par heure et par cuisinier.

## Supplément chaise Napoléon Blanche

PRIX 6.00€ T.T.C

## Supplément housse de chaise

Pour chaise Miami

Blanche ou grise

PRIX 4.80€ T.T.C

## Supplément couvert argent

Nous consulter sur devis

Nous ne prenons aucun droit de bouchon lorsque les boissons sont fournies par vos soins, et nous en assurons le service.

# Conditions générales de ventes

Les conditions générales de vente ainsi que le devis sont à nous retourner signés en même temps que le 1er chèque d'acompte pour la confirmation de votre mariage.

## Le Transport

Pour un parcours supérieur à 30 kilomètres des frais de transports vous seront demandés. (Nous consulter pour les tarifs en vigueur) Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes Européennes d'Hygiène et de sécurité.

## Le Nombre

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat.

**Le nombre définitif nous sera donné six jours calendaires avant la date de la réception.**

**Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection importante.**

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement; dans le cas contraire nous nous réservons la

possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.

## La Dégustation

Une dégustation pourra être commandée en magasin pour **maximum 6 personnes**. Une fois le versement de l'acompte vous pourrez bénéficier d'une remise de 50 % sur le montant total de dégustation par rapport aux prix affichés en magasin. Aucune dégustation ne pourra se faire au mois de décembre ni lors des fêtes comme la Saint valentin, la semaine de Pâques, la fête des mères...

Pour une question d'organisation, la dégustation se fait à emporter et devra être commandée au minimum 7 jours avant.

## Le Règlement

- **Un premier acompte** d'une valeur de 30 % de la somme globale T.T.C

Devra nous être versé obligatoirement, joint aux conditions générales, afin de

Confirmer votre prestation et de rendre effectif son enregistrement sur notre planning.

A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour

Minimum 2 personnes et maximum 6. Une remise de 50% sera pratiquée sur les plats choisis.

- **Un second acompte** d'une valeur de 40% de la somme globale T.T.C

Devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage.

- **Le solde** est à verser dans la semaine avant le mariage.

**Pour toute annulation de la commande du fait du client, l'acompte versé ne vous sera pas remboursé.**

## Responsabilité

En cas de dégradations importantes du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

Date, Nom et Signature du client  
(Précédés de la mention « Lu et Approuvé »)

## Prestation de service

**Le Maître d'Hôtel prendra rendez-vous avec le client pour l'organisation et le plan de salle**

Sur le lieu de réception (48 à 72 heures avant la prestation).

**La réception sera dirigée par un Maître d'Hôtel**

et son équipe en tenue de restauration. Nous prévoyons un serveur pour 20 invités.

### **Vacation de 12 heures**

Le décompte se fera à partir du départ du siège situé à la Crau.

Cette vacation comprend la livraison en camion frigorifique (hors frais de transport) ainsi que la mise en place de la salle, le dressage, le service et le débarrassage (3 heures de mise en place et 9 heures de service environ).

A la fin de la prestation une feuille prestation devra être signée par le maître d'hôtel et le client.

Au-delà des 12 heures de vacation, il vous sera facturé 30 € TTC de l'heure par serveur restant.

### **Le solde**

Le solde devra être réglé au plus tard la semaine suivant la réception auquel cas une majoration de 10% sera appliquée.

## Prestation de service à Porquerolles

La prestation sera identique mais :

**Le maître d'hôtel et un serveur partiront le jour de la réception**

A 10h00 du laboratoire afin de faire traverser le camion nourriture et matériel à 11h00 (si toute fois l'heure de traversée est avancée ou le nombre de camion est supérieur à 2, des heures supplémentaires vous seront facturées).

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 24.00€

Au-delà des 12 heures de vacation, il vous sera facturé 30 € TTC de l'heure par serveur restant.

# MATYASY®

PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR  
ORGANISATEUR DE RÉCEPTION

## LA CRAU

35 av du 8 mai 1945  
83260 La Crau  
Tél. +33 4 94 66 19 14  
Fax +33 4 94 57 80 04

## HYÈRES

34 ch de la Villette  
Montée de Costebelle  
83400 Hyères  
Tél. +33 4 94 48 40 56  
Fax +33 4 94 27 19 70

## LE MOURILLON

12 boulevard Bazeilles  
83000 Toulon  
Tél. +33 4 94 41 75 75  
Fax +33 4 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

[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)



Relais Desserts

