

PROPOSITIONS REPAS D'ENTREPRISE

MATYASY®



EVASION

Mise en Bouche

Mille feuille de foie gras mangue sur pain perdu et vinaigre balsamique

ou
Focaccia, filet de rouget en aioli

ou
Petit marmiton de raviole senteur truffe

ou
Gaspacho de tomate, crème fouettée au parmesan, gressin (selon saison)

ou
Velouté de potimarron, oignons confits, poitrine fumée et crème fouettée (selon saison)

ou
Daurade sauce chablis, julienne de légumes

ou
Brochette de scampis, courgettes croquantes au pesto

ou
Médaillon de lotte, coulis de poivron au chorizo, boulgour crémeux

ou
Pain perdu, tomate, mozzarella, sauce pistou

Plat chaud

Dos de saumon rôti, tagliatelles de courgettes et tomate cerise

ou
Cabillaud au curcuma, confit de légumes et pois gourmands

ou
Brochette d'agneau, jus aux olives, frites de polenta, tomates rôties aux herbes de Provence

ou
Filet de canette, jus corsé, fricassée de légumes

ou
Wok de thon, légumes croquants, noodles, noix de cajou

ou
Picador de filet de caille, haricots verts et tomates cerise en persillade

ou
Quasi de veau, jus crémé, écrasé de pomme de terre et brochette de légumes

ou

Dos de lieu jaune, jus corsé, risotto d'asperges vertes et tomates rôties

ou

Suprême de pintade au romarin, boulgour crémeux, asperges vertes

Dessert

Mille feuille et crème anglaise

ou

Tropézienne et crème anglaise

ou

Meringue, fruits rouges et chantilly

ou

Tarte poire et coulis chocolat

ou

Salade de fruits frais

ou

Crème brûlée pistache

ou

Eclair chocolat et crème anglaise

ou

Tarte framboise, coulis de fruits rouges

ou

Castel et crème anglaise

Biscuit dacquoise, crème pralinée, nougatine pilée

Glaçons, Evian et Badoit, café et petit pain de campagne individuel.

Matériel

Nappe et serviette en tissu blanc, vaisselle en porcelaine, couverts inox, verre à eau, verre à vin, coupe à champagne, photophore et bougie, seaux à champagne, cendrier, sel et poivre.

Centre de table fleurie en fleur fraîche aux couleurs de votre convenance

Service

Nous prévoyons un serveur pour 25 personnes.

2h de mise en place et 3h de service et 4h de présence pour les cuisiniers (départ laboratoire de la Crau). Au-delà des heures de présence il vous sera facturé 32,00 € TTC par heure, par serveur et cuisinier restant.

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 36.00 €



EMOTION

Entrée froide ou chaude

ou
Saumon mariné à la vanille servi avec blinis, sauce raifort

ou
Burratine de mozzarella sur tartare de tomates, sauce pistou

ou
Eclair salé façon salade César

ou
Tarte fine filet de rouget, artichaut au basilic

ou
Velouté de châtaignes, crème fouettée truffée et St-Jacques
snakée (selon saison)

ou
Mille feuille de jambon de parme et crème de figue

Plat chaud

ou
Dos de thon sauce vierge, purée de pomme de terre à l'huile
d'olive et tomates rôties

ou
Caille farcie au foie gras, polenta crémeuse, et pois
gourmands

ou
Hachis Parmentier de confit de canard et foie gras poêlé
accompagné de mesclun à l'huile d'olive

ou
Filet de cabillaud sauce safranée, mini ratatouille et pointes
d'asperges vertes

ou
Pavé de bœuf au poivre vert, rates sautées et asperges vertes

ou
Emincé de veau, jus corsé, risotto crémeux et carottes fanes

Dessert

ou
Subtil et crème anglaise

Biscuit moelleux, chocolat lait aux éclats de caramel, crémeux caramel
chocolaté, ganache légère au lait

ou
Tarte aux fruits rouges et coulis de fruits rouges

ou
Eclair chantilly fraises fraîches et coulis de fruits rouges

ou
Opéra et crème anglaise café

ou
Caramel pécan servi avec une crème anglaise

Pâte sucrée, crémeux caramel, mousse chocolat et noix de Pécan

ou
Diapason et crème anglaise caramel

Meringue, crème pralinée nougatine, enveloppe chocolat lait

Glaçons, Evian et Badoit, café et petit pain de campagne
individuel.

Matériel

Nappe et serviette en tissu blanc, vaisselle en porcelaine, couverts inox,
verre à eau, verre à vin, coupe à champagne, photophore et bougie, seaux à
champagne, cendrier, sel et poivre.

Centre de table fleurie en fleur fraîche aux couleurs de votre convenance

Service

Nous prévoyons un serveur pour 25 personnes.

2h de mise en place et 3h de service et 4h de présence pour les cuisiniers
(départ laboratoire de la Crau). Au-delà des heures de présence il vous sera
facturé 32,00 € TTC par heure, par serveur et cuisinier restant.

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 40.00 €



SENSATION

Entrée froide ou chaude

Gaspacho de tomates, banderille de mozzarella et coppa
(selon saison)

ou
Velouté de potimarron, crème fouettée au parfum de truffe
et St-Jacques snakées (selon saison)

ou
Cassolette de gnocchi, crème figatelli

ou
Cassolette risotto aux cèpes, foie gras poêlé

ou
Pressé de chair de crabe aux tomates confites, sauce pistou
et crevettes bouquets

Plat chaud

Pavé de rumsteack, sauce foie gras

Purée de pomme de terre au parfum de truffe et mini
courgettes

ou
Filet de daurade au beurre de crevettes, risotto au basilic et
pointes d'asperges vertes

ou
Suprême de pintade au romarin, purée de pomme de terre à
l'huile d'olive et tomates rôties

ou
Quasi de veau crème des bois, fregola sarde et brochette de
légumes

ou
Filet de rouget sauce safranée, confit niçois, mini courgette

Dessert

Verrine crème brûlée vanille, caramel mou, crumble et éclats
de caramel

ou
Flagrant délice et coulis de fruits rouges

Bavaroise vanille, framboise, biscuit caramélisé, fruits frais

ou
Feuilletine et crème anglaise

Biscuit macaron amande, pailleté feuilletine praliné, ganache, mousse
chocolat

ou
St Honoré à la crème de marrons et crème anglaise aux
marrons

ou
Baba au rhum et crème anglaise

Glaçons, Evian et Badoit, café et petit pain de campagne
individuel.

Matériel

Nappe et serviette en tissu blanc, vaisselle en porcelaine, couverts inox,
verre à eau, verre à vin, coupe à champagne, photophore et bougie, seaux à
champagne, cendrier, sel et poivre.

Centre de table fleurie en fleur fraîche aux couleurs de votre convenance

Service

Nous prévoyons un serveur pour 25 personnes.

2h de mise en place et 3h de service et 4h de présence pour les cuisiniers
(départ laboratoire de la Crau). Au-delà des heures de présence il vous sera
facturé 32,00 € TTC par heure, par serveur et cuisinier restant.

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 42.00 €



SÉDUCTION

Entrée froide

- Foie gras poêlé sur pain perdu et figue rôtie
 ou
 Brochette de seiche et chorizo, servi avec un risotto crémeux
 ou
 Gratin de St-Jacques et julienne de légumes
 ou
 Banderille de scampi en effervescence, soupe de roche, et crème de fenouil
 ou
 Tartare de thon et petits légumes croquants mariné au citron vert, échalote, câpres et cornichons

Plat chaud

- Lotte rôtie au lard, jus réduit, fregola sarde, mini endive braisée
 ou
 Dos de canette rôtie, escalope de foie gras poêlé, troffi senteur truffe et jeunes poireaux
 ou
 Filet de bœuf sauce cèpes
 Bologour crémeux et brochette de tomates aux herbes de Provence
 ou
 Carré d'agneau en croûte de basilic, polenta tomate olive et brochette de tomates
 ou
 St-Jacques snakées, risotto crémeux, sauce au parfum de truffe

Dessert

- Verrine cheesecake selon fruits de saison servi avec un macaron vanille et crème anglaise
 Printemps-été : fraise, chantilly à la fraise et crumble / Automne-hiver : abricot, chantilly abricot et crumble
 ou
 Tarte Passion servi avec un petit verre de fruits rouges et coulis de framboises
 Pâte sucrée, confiture framboise, crémeux passion
 ou
 Caréménbon servi avec un petit verre de fruits rouges et coulis de framboises
 Macaron framboise, framboises fraîches, crème citron légère
 ou
 Caraque servi avec une petite ile flottante et crème anglaise
 Mousse chocolat, crème brûlée vanille, chocolat fondant
 ou
 Caramélia petite ile flottante et crème anglaise caramel
 Mousse caramel, chocolat, caramel à la fleur de sel, biscuit chocolat

Glaçons, Evian et Badoit, café et petit pain de campagne individuel.

Matériel

Nappe et serviette en tissu blanc, vaisselle en porcelaine, couverts inox, verre à eau, verre à vin, coupe à champagne, photophore et bougie, seaux à champagne, cendrier, sel et poivre.

Centre de table fleurie en fleur fraîche aux couleurs de votre convenance

Service

Nous prévoyons un serveur pour 25 personnes.
 2h de mise en place et 3h de service et 4h de présence pour les cuisiniers (départ laboratoire de la Crau). Au-delà des heures de présence il vous sera facturé 32,00 € TTC par heure, par serveur et cuisinier restant.

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 46.00 €



FROMAGES

Option Fromage 1

Fromage frais à la truffe, gressin et salade de mesclun

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.00 €

Option Fromage 2

Chèvre chaud au miel de Provence sur pain grillé,
Salade de mesclun

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.00 €

Option Fromage 3

Assiette de 2 fromages affinés par le Maître fromager (chèvre,
vache)

Salade de mesclun

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.50 €

APÉRITIFS

Option Apéritif 1

4 pièces par personne

Canapés assortis

Tapenade, anchoïade et croûtons grillés

Feuilleté cocktail revisité (pistou, tomate épicée, fromage,
sésame, pavot...)

Petit pain niçois

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 3.50 €

Option Apéritif 2

6 pièces par personne

Canapés assortis

Fromage frais à la truffe et croûtons grillés

Quiche lorraine

Pain nordique au tarama blanc

Chou figatelli et confit d'oignons

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 5.00 €

Option Apéritif 3

8 pièces par personne

Canapés assortis

(Asperge verte, tomates olives, caille fumé mandarine, saumon fumé,
crevettes, artichauts, moules écrevisses...)

Pain surprise assorti

Pissaladière

Petit pain niçois

Macaron foie gras figues

Croustade de scampi, compotée d'avocat, sauce aurore

Effiloché de canard sur pain perdu, crème ciboulette

Mini brochette de saumon à la vanille, pois gourmand

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 7.50 €



BOISSONS

Formule n°1

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 (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 €



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

