

MATYASY®

CARTE GASTRONOMIQUE





(Minimum 10 pièces par variété)

Canapés assortis	LA PIÈCE	0,80€
Asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée mandarine, saumon fumé, crevettes, artichaut parmesan, moule écrevisse, magret fumé chèvre.		
Feuilletés salés	LA PIÈCE	0,50€
Pizza, quiche oignons, croissant anchois, saumon poireaux, croque-monsieur...		
Feuilletés cocktails	LE KG	25,00€
Fromage, césame, tapenade, pavot, noix hachées.		
Plaque de pizza ou quiche oignons ou quiche Lorraine ou pissaladière ou à la mini ratatouille ou fruits de mer		28,00€
Coupée en 96 pièces.		
Navette de jambon de Parme et figues	LA PIÈCE	0,90€
Navette landaise	LA PIÈCE	1,00€
Mousse de foie gras.		
Navette beurre de saumon	LA PIÈCE	0,90€
Navette comté abricot	LA PIÈCE	0,90€
Petit pain niçois	LA PIÈCE	0,90€
Cubik de volaille au curry et tomate confite	LA PIÈCE	0,90€
Macaron chèvre et chutney de poivrons	LA PIÈCE	0,90€
Macaron à la truffe	LA PIÈCE	1,00€
Macaron au foie gras frais	LA PIÈCE	1,00€
Mini-brochette de tomate, mozzarella et basilic	LA PIÈCE	1,00€
Mini-brochette de melon et jambon de Parme	LA PIÈCE	1,00€
Selon saison.		
Mini-brochette de crevettes marinées	LA PIÈCE	1,00€
Pain nordique au tarama blanc	LA PIÈCE	1,00€
Tartare de saumon et œufs de truite sur pain polaire	LA PIÈCE	0,90€
Tonnelet de courgette et rouget en aioli	LA PIÈCE	1,00€
Croustade de magret de canard fumé et gorgonzola	LA PIÈCE	0,90€
Croustade de scampi, guacamole, sauce aurore	LA PIÈCE	0,90€
Mini club à l'encre de seiche, speak, fregola sarde safrané	LA PIÈCE	1,00€
Effiloché de canard et confit d'oignons	LA PIÈCE	1,00€
Pince de régatoni antiboise	LA PIÈCE	1,00€

MINI-CASSOLETTES FROIDES

Minimum 10 pièces.

Filet de rouget, tapenade verte	LA PIÈCE	1,50€
Artichaut poivrade, ricotta tomate	LA PIÈCE	1,50€
Speck au fromage frais et tartare de tomates, sauce pistou	LA PIÈCE	1,50€
Melon, jambon de Parme et menthe fraîche	LA PIÈCE	1,50€
Selon saison.		

PETITES CUILLÈRES CHINOISES

Minimum 10 pièces.

Tartare de tomates basilic et mozzarella	LA PIÈCE	1,30€
Chutney de fruits, crevettes	LA PIÈCE	1,30€
Poules marinés et rouille	LA PIÈCE	1,30€

PETITES VERRINES

Minimum 10 pièces.

Soupe de roche et crème fouettée anisée	LA PIÈCE	1,50€
Crumble de chèvre et poivrons	LA PIÈCE	1,50€
Cappuccino de queues d'écrevisses crème fouettée aux épices	LA PIÈCE	1,50€

MINI-CASSOLETTES CHAUDES

Minimum 10 pièces.

Cassolette de foie gras et compotée de figues	LA PIÈCE	1,50€
Cassolette de St jacques et Julienne de légumes	LA PIÈCE	1,50€
Risotto aux truffes	LA PIÈCE	1,50€
Marmiton de raviolo aux truffes	LA PIÈCE	2,50€

PAINS SURPRISES

Brioche au crabe	48 PIÈCES	35,00€	24 PIÈCES	18,00€
Pain de seigle au jambon de Parme	48 PIÈCES	32,00€	24 PIÈCES	17,00€
Pain de campagne au roquefort et noix	60 PIÈCES	28,00€	30 PIÈCES	15,00€
Pain brioché au saumon fumé	60 PIÈCES	38,00€	30 PIÈCES	20,00€
Pain surprise assorti	48 PIÈCES	40,00€		
Crabe, jambon de Parme, roquefort et noix.				

SUSHI, CALIFORNIA ET MAKI

Sur commande 48h à l'avance. Minimum 36 pièces.

Assortiment de sushi, california, maki, wasabi et gingembre	LA PIÈCE	1,20€
---	----------	-------

PIÈCES DE PRESTIGE

Canard exotique reconstitué au beurre de foie gras	75 PIÈCES	84,00€
¼ Jambon de Virginie à la mousse de foie gras	100 PIÈCES	61,00€
½ Jambon de Virginie à la mousse de foie gras	200 PIÈCES	92,00€
Langouste en Bellevue et ses médaillons glacés en gelée	50 PIÈCES	175,00€



LES SALADES

Minimum 4 personnes. 200g par pers.

Taboulé à la menthe fraîche	PAR PERS. 5,00€
Salade Milanaise Fregola sarde, speck, parmesan, tomates confites, basilic.	PAR PERS. 5,00€
Salade Romaine Pasta di troffi, asperges vertes, speck, dés de tomates, parmesan, pistou, mayonnaise.	PAR PERS. 5,00€
Salade de tomates mozzarella Tomates cerises, billes de mozzarella, basilic et olives noires.	PAR PERS. 5,00€
Salade Bretonne Quinoa, pétoncles, œufs de truite, petits pois, crevettes, sauce vierge.	PAR PERS. 6,00€
Salade San Rémo Tagliatelles, julienne de carottes, céleri rave, crevettes, mayonnaise safranée, vinaigre de xérès.	PAR PERS. 6,00€
Salade de poulpes des Calanques Boulgour, pois gourmands, poulpes, petites pois, sauce vierge.	PAR PERS. 6,00€
Salade landaise Mesclun, gésiers confits, magret de canard fumé, noix, œufs de caille, foie gras, pommes, vinaigrette balsamique.	PAR PERS. 8,00€
Salade Méditerranéenne Filet de rouget, St Jacques, crevettes décortiquées, moules.	PAR PERS. 8,00€

LES ENTRÉES FROIDES

Minimum 4 personnes.

Saumon mariné à l'aneth sauce raifort	100G / PERS. 6,00€
Saumon mariné à la vanille sauce raifort	100G / PERS. 6,00€
Tarte fine de filet de rouget et anti-pasti	PAR PERS. 6,00€
Mille feuille de foie gras sur pain d'épice et miroir de figues sauce balsamique	PAR PERS. 7,00€
Saumon fumé de Norvège préparé par nos soins	100G / PERS. 8,00€
Verrine de tartare de saumon, crème de mascarpone	PAR PERS. 10,00€
Tiramisu de tomates, parmesan et magret de canard fumé	PAR PERS. 10,00€
Assiette des calanques Poulpes marinés à la rouille, feuilleté de cabillaud et tapenade, brochette de crevettes et tomates confites, vinaigrette framboises.	PAR PERS. 13,00€
Pressé de chair de crabe, crevettes bouquets, tomates confites, sauce vierge	PAR PERS. 13,00€
Foie gras de canard Nous consulter. Sur commande.	80G / PERS. 14,00€
Banderille de homard, croquant d'asperges, artichaut poivrade et tomates grappes	PAR PERS. 15,00€

LES QUICHES

Individuelles ou pour 4, 6, 8 personnes.

Quiche lorraine	PAR PERS. 2,80€
Quiche à l'oignon	PAR PERS. 2,80€
Quiche toscane Mozzarella, tomates confites, olives.	PAR PERS. 2,80€
Quiche saumon courgettes et basilic	PAR PERS. 2,80€
Quiche chèvre, épinards, basilic et pignons	PAR PERS. 2,80€
Quiche Provençale selon Denis Matyasy	PAR PERS. 3,50€
Quiche aux morilles	PAR PERS. 4,00€





MATYASY®





VIANDES FROIDES

Minimum 4 personnes. 200g par pers.

Toutes ces viandes sont accompagnées de tonnelet de courgette à la mini ratatouille et de sauces froides

Filet de volaille à l'estragon	5,00€
Gigot d'agneau tranché	6,50€
Contre filet de bœuf tranché	6,50€
Carré de veau désossé tranché	7,50€
Filet de bœuf farci au Foie gras frais	10,00€

ENTRÉES CHAUDES

Minimum 4 personnes.

Ravioles aux cèpes	PAR PERS. 7,00€
Ravioles aux truffes	PAR PERS. 8,00€
Clafoutis de fruits de mer	PAR PERS. 8,00€
Foie de canard poêlé, écrasé de patates douces et jus de veau	PAR PERS. 10,00€
Cassiolette de St Jacques poêlées et fondue de poireaux	PAR PERS. 11,00€
Brochette de homard sur risotto aux truffes	PAR PERS. 13,00€

POISSONS CHAUDS

Minimum 4 personnes.

Cabillaud rôti, compotée niçoise, mini fenouil, sauce safranée	PAR PERS. 12,00€
Filet de rouget, fondue de fenouil, encornets sautés sauce basilic	PAR PERS. 13,00€
Dos de bar, julienne de légumes croquants, sauce chablis	PAR PERS. 15,00€
Médallions de lotte, fregola sardé, péquillos snakées, pointes d'asperges vertes et jus de veau	PAR PERS. 15,00€

VIANDES CHAUDES

Minimum 4 personnes. Toutes les viandes et volailles sont accompagnées de légumes.

Suprême de pintade au romarin, risotto de Fregola sarde	PAR PERS. 11,00€
Filet de canette aux fruits de saison, gratin dauphinois	PAR PERS. 12,00€
Selle d'agneau farcie aux cèpes, boulgour crémeux, tomates rôties	PAR PERS. 14,00€
Filet de bœuf en croûte sauce morilles, purée de pomme de terre aux truffes	PAR PERS. 17,00€
Grenadin de veau, foie gras poêlé, polenta truffée, mini poireaux	PAR PERS. 18,00€

LES PLATS CUISINÉS

Minimum 8 personnes.

Tajine de lotte au citron, abricots secs et amandes	PAR PERS. 14,00€
Aïoli Provençal	PAR PERS. 15,00€
Couscous royal à la viande et légumes frais	PAR PERS. 15,00€
Paella royale (poulet, échine, seiche, lapin, poivrons, moules, gambas...)	PAR PERS. 17,00€

ENTREMETS & GLACES

Minimum 4 personnes.

LES ENTREMETS CHOCOLAT, PRALINÉ, CAFÉ, MARRON

Caraque _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit amande, mousse chocolat, crème brûlée vanille, glaçage chocolat fondant.

Divan's _____ PAR PERS. 4,20€
Pain de génie, caramel, noix de pécan, mousse vanille.

Feuilletine _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit macaron amande, pailleté feuilletine praliné, ganache, mousse chocolat.

Le Tout Marron (suivant saison) _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit madeleine marron, mousse marron et éclat de marrons.

Caramélia _____ PAR PERS. 4,20€
Mousse caramel, chocolat, caramel à la fleur de sel, biscuit chocolat.

LES ENTREMETS AUX FRUITS

Flagrant délice _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit amande, bavaoise vanille, framboises, biscuit caramélisé, fruits frais.

Fraisier (suivant saison) _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit vanille, crème mousseline, fraises, dacquoise, pâte d'amande.

Carémenbon _____ PAR PERS. 4,20€
Macaron, crème citron légère, framboises fraîches.

Pom'tatin _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit vanille, pommes caramélisées, mousse chocolat lait jivara, crémeux caramel.

Cœur tendre _____ PAR PERS. 4,20€
Biscuit cake citron, crème vanille, compotée de fraises Mara des bois, craquant nougatine.

LES TARTES

Tarte aux fruits frais de saison _____ PAR PERS. 4,20€

Tarte aux fruits rouges (suivant saison) _____ PAR PERS. 4,20€

Tarte citron meringuée _____ PAR PERS. 4,20€

Tarte tatin _____ PAR PERS. 4,20€

Tarte chibouts (fruits suivant saison) _____ PAR PERS. 4,20€

Tarte paysanne _____ PAR PERS. 3,80€
Pommes ou poires amandes ou abricots à l'ancienne ou fraises.





MATYASY®





LES CLASSIQUES & REVISITÉS

Mille-feuille	PAR PERS. 4,00€
St Honoré	PAR PERS. 4,20€
Crème de marron ou crème pâtissière.	
Castel	PAR PERS. 4,20€
Biscuit dacquoise, crème pralinée, nougatine pilée.	
Opéra	PAR PERS. 4,20€
Biscuit amande, intérieur café chocolat, glaçage chocolat.	
Paris Brest revisité	PAR PERS. 4,20€
Choux, pâte sucrée, crémeux noisettes, crème allégée noisettes.	
Forêt Noire revisitée	PAR PERS. 4,20€
Sacher chocolat, cerises Amaréna, feuille de chocolat, chantilly, mousse chocolat pure origine.	

A COMMANDER 72H À L'AVANCE

Diapason	PAR PERS. 4,20€
Meringue, crème pralinée nougatine, enveloppe chocolat lait.	
Délice 4 saisons	PAR PERS. 4,20€
Pain de gène, punch rhum blanc orange, crème légère vanille, fruits frais.	

ENTREMETS DE FÊTES & PIÈCES MONTÉES

Nous consulter pour toutes commandes spéciales.

Entremet sur socle	PAR PERS. 6,00€
Nous consulter pour une décoration en nougatine personnalisée.	
Pièce montée traditionnelle	LE CHOU 1,50€
Nous consulter.	
Pièce montée en forme avec nougatine	LE CHOU 1,80€
Nous consulter.	
Pyramide de macarons	LE MACARON 1,40€
Tailles disponibles : 24, 40, 60, 84, 112.	

PIÈCES SUCRÉES & PETITS FOURS

Gâteau de soirée	LA PIÈCE 1,20€
12 variétés.	
Mini-tarte aux fruits frais	LA PIÈCE 0,90€
8 variétés.	
Mini-brochette de fruits frais	LA PIÈCE 1,30€
Fours secs	LE KG 40,00€
Chocolat « maison »	LE KG 70,00€
Macarons assortis	LA PIÈCE 1,00€
Framboise, citron, chocolat, pistache, chocolat, café...	

LES ENTREMETS GLACÉS

4, 6, 8 personnes.

Chanteclerc _____ PAR PERS. 4,20€

Café ou praliné

Nougat glacé _____ PAR PERS. 4,50€

Génoise, crème chantilly, meringue italienne, fruits confits, pistache, nougatine pilée.

Coco Caramel _____ PAR PERS. 4,50€

Parfait caramel, crème glacée noix de coco, meringue, caramel mou.

Alambra _____ PAR PERS. 4,50€

Meringue, glace vanille, fraises confites, parfait fraise.

Manureva _____ PAR PERS. 4,50€

Sorbet ananas, parfait rhum blanc, ananas confits, pépites de chocolat.

Vacherin _____ PAR PERS. 4,50€

Vanille/fraise ou vanille/framboise.

Profiteroles _____ PAR PERS. 4,80€

Marmite nougatine, chouquettes, glace vanille et chocolat fondant.

Coupe nougatine, macarons glacés assortis _____ 26,00€

5 personnes uniquement.

LES SORBETS & GLACES

Vanille, fraise, framboise, cassis, passion, citron,

café, chocolat, praliné, menthe... _____ ½ LITRE 6,00€ _____ LE LITRE 12,00€

VERRINES GLACÉES INDIVIDUELLES

Petit pot de glace ou sorbet _____ PIÈCE 2,50€

Fraise, chocolat, vanille...

Tentation _____ PIÈCE 5,00€

Fraises confites, glace vanille, sorbet fraise, sirop de fraise.

Caline _____ PIÈCE 5,00€

Vanille, caramel mou, crumble.

Craquante _____ PIÈCE 5,00€

Crème glacée chocolat, perles craquantes chocolat, brisures macarons chocolat, sauce chocolat.





MATYASZ®





CONFISERIES DISPONIBLE DANS NOS BOUTIQUES UNIQUEMENT

Guimauves assorties maison

Guimauves enrobées de chocolat

Boîtes de fours secs

Cookies, croissant pignons, moelleux...

Cake maison

Chocolat gianduja, citron, fruits confits, vanille.

Mini meringues

Tablette de chocolat maison

Amandes, noisettes, oranges confites, perles fines, noix de pécan, chocolat noir, chocolat lait...

Mini tablette de chocolat

Brésil, Venezuela, Madagascar...

Bouchée de chocolat pure origine

Pâte à tartiner

Caramel ou noisette.

Florentins enrobés de chocolat

Cacahuète sablée et amandes chocolat.

Sucettes en chocolat noir, lait ou blanc

Boîtes de macarons assortis (8, 16, 20, 27)

Croquants de Provence

Noisettes caramélisées

Amandes caramélisées

Nougatine

Mendiants

Amandines,

Orangettes, citronnettes...

Craquants gianduja enrobés de chocolat noir



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

Notre service de commande est ouvert du mardi au samedi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30 et le dimanche de 8 h 30 à 12 h 30.

Afin de mieux vous servir, nous vous serions gré de bien vouloir passer vos commandes, minimum 48 heures à l'avance. Aucune modification ou annulation ne pourra être acceptée après ce délai.

Nos prix sont susceptibles de variations selon le cours des produits saisonniers.

Toutes commandes à livrer pourront supporter des frais de livraison.



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

www.matyasy.com

MATYASY®