

COCKTAILS

MATYASY®



KUTA

Minimum 10 personnes

8 Pièces salées et 2 pièces sucrées

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, tomate olive, caille fumée mandarine, saumon fumé

Tonnelet de courgette et filet de rouget en aïoli

Mini-brochette de crevettes marinées

Mini brochette de tomate mozzarella

Macaron chèvre et chutney de poivrons

Petit pain niçois

Croustade de scampi, guacamole, sauce aurore

Mini blinis au tarama blanc

Gâteaux de soirée

Feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Mini tarte aux fruits frais

Framboise, fraise, kiwi, ananas, mandarine, raisin, melon...

8,50 € TTC PAR PERSONNE

GILI

Minimum 10 personnes

12 Pièces salées et 4 pièces sucrées

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, tomate olive, caille fumée mandarine, saumon fumé

Pain de campagne roquefort et noix

Navette jambon de parme et figue

Mini brochette de tomate, mozzarella et basilic

Macaron au foie gras

Petit blinis au tarama blanc

Mini brochette de crevettes marinées

Croustade de scampi, guacamole, sauce aurore

Petit pain niçois

Tonnelet de courgette et filet de rouget en aïoli

Mini club à l'encre de seiche, fregola sarde safrané

Gâteaux de soirée

Feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Mini tarte aux fruits frais

Macarons assortis

Citron, framboise, chocolat, pistache...

Petite île flottante en verrine

14,00 € TTC PAR PERSONNE



BALI

Minimum 20 personnes

15 Pièces salées et 4 pièces sucrées

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, tomate olive, caille fumée mandarine, saumon fumé

Brioche au crabe

Mini brochette de crevettes marinées

Macaron au foie gras

Petit blinis au tarama blanc

Mini brochette de tomate mozzarella basilic

Cubik de volaille au curry et tomate confite

Croustade de magret fumé et gorgonzola

Mini club à l'encre de seiche, fregola sarde safrané

Effiloché de canard et confit d'oignons

Assortiment de Sushi et Maki

Assortiment de Sushis et makis, sauce soja, wasabi et gingembre

Petites verrines

Verrine de soupe de roche, crème fouettée anisée

Cappuccino de queues d'écrevisse crème safranée aux épices

Crumble de chèvre et poivron

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

Feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Mini brochette de fruits frais

Macarons assortis

Citron, framboise, chocolat, pistache...

Petite verrine de fruits rouges

18,00 € TTC PAR PERSONNE



NUSA

Minimum 10 personnes

14 Pièces salées et 4 pièces sucrées

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, tomate olive, caille fumée mandarine, saumon fumé

Brioche au crabe

Macaron au foie gras

Tartare de saumon et œufs de truite sur pain polaire

Cubik de volaille au curry et tomate confite

Croustade de scampi, guacamole, sauce aurore

Effiloché de canard et confit d'oignons

Croustade de magret fumé et gorgonzola

Mini cassolette, cuillère chinoise et verrine

Cassolette de filet de rouget, tapenade verte

Cassolette speck, fromage frais sur tartare de tomates

Verrine de cappuccino de queue d'écrevisse et crème fouettée aux épices

Cuillère chinoise de chutney de fruits et crevettes

Cassolette artichaut poivrade, ricotta томатée

Cuillère chinoise poulpes marinés et rouille

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

Feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Mini brochettes de fruits frais

Macarons assortis

Citron, framboise, chocolat, pistache...

Petite île flottante en verrine

19,00 € TTC PAR PERSONNE



LEGIAN

Minimum 30 personnes

22 Pièces salées et 5 pièces sucrées

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, caille fumée mandarine, saumon fumé

Pain de campagne au roquefort et noix

Brioche au crabe

Sucette de chocolat au foie gras frais

Blinis de tarama blanc

Macaron chèvre et chutney de poivrons

Mini brochette de crevettes marinées

Petit pain niçois

Croustade de magret fumé et gorgonzola

Tonnelet de courgette et filet de rouget en aïoli

Cubik de volaille au curry et tomate confite

Croustade de scampi, guacamole, sauce aurore

Effiloché de canard et confit d'oignons

Mini club à l'encre de seiche, fregola sarde safrané

Mini cassolettes et petites verrines

Cassolette filet de rouget, tapenade verte

Cassolette speck, fromage frais sur tartare de tomates

Crumble de chèvre et poivron

Cappuccino de queues d'écrevisses et crème fouettée aux épices

Cuillère de chutney de fruit et crevette

Cassolette artichaut poivrade, ricotta tomatée

Buffet asiatique

Assortiment de Sushis et makis, sauce soja, wasabi et gingembre

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

Feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Macarons

Citron, fraise, chocolat, pistache...

Mini brochette de fruits frais

Crème brûlée pistache

Mini tarte aux fruits frais

25,00 € TTC PAR PERSONNE



JIMBARAN

Minimum 30 personnes

Canapés assortis

Crevette, artichaut, moule écrevisse, asperge verte, tomate olive, caille fumée mandarine, saumon fumé

Brioche au crabe

Macaron au foie gras

Tartare de saumon et œuf de truite

Cubik de volaille au curry et tomate confite

Mini brochette de crevettes marinées

Croustade de magret fumé et gorgonzola

Tonnelet de courgette et filet de rouget en aioli

Petit pain niçois

Verrine de cappuccino de queues d'écrevisses et crème fouettée aux épices

Cuillère chinoise de chutney de fruits et crevettes

Buffet asiatique

Assortiment de Sushis et makis, sauce soja, wasabi et gingembre

Stand d'animation avec cuisinier

Cassolette de foie gras poêlé et confiture de figues

Cassolette de St Jacques poêlées et julienne de légumes

Risotto aux truffes

Buffet de dessert

Gâteaux de soirée

feuilletine, éclair chocolat, tulipe, sablé breton citron...

Fontaine de chocolat noir

guimauve, meringue, fraise et banane

Macarons assortis

citron, framboise, chocolat, pistache...

Crème brûlée pistache

**12 PIÈCES SALÉES ET 3 PIÈCES SUCRÉES :
17,00 € TTC PAR PERSONNE**

OU

**15 PIÈCES SALÉES ET 4 PIÈCES SUCRÉES :
20,00 € TTC PAR PERSONNE**

OU

**20 PIÈCES SALÉES ET 5 PIÈCES SUCRÉES :
25,00 € TTC PAR PERSONNE**

SUGGESTIONS D'ANIMATION AVEC CUISINIER

Animation truffes

Minimum 150 pièces

Pomme ratte

Endive mascarpone

Risotto

Le tout accompagné de crème aux truffes et copeaux de truffes

PRIX TTC 2,50 € PIÈCE

Animation Saumon

Minimum 100 pièces par qualité choisie

Saumon à la vanille

Saumon à l'aneth

Saumon à la cannelle

Servi avec minis blinis

PRIX TTC 1,50 € PIÈCE

Animation foie gras

Minimum 100 pièces

Foie gras de canard maison

Servi avec toast de pain d'épice et chutney de figues

PRIX TTC 2,20 € PIÈCE

Plancha de poissons

Minimum 150 pièces

Saumon

Lotte

St Jacques

Accompagnés de sauce normande

PRIX TTC 2,20 € PIÈCE

Plancha de viandes assorties

Minimum 150 pièces

Volaille

Agneau

Bœuf

Accompagnés de sauce aux cèpes

PRIX TTC 2,00 € PIÈCE

Animation sucrée

Minimum 150 pièces

Petite sucette chocolat noir citron

Sucette petit chou fruits rouges chantilly

Sucette caramel chou caramélisé

PRIX TTC 1,50 € 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

7,50 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°2

Marquise

Vin blanc, vin rouge, kirsch, framboise, sirop

ou Punch

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

3,50 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°4

Marquise

Vin blanc, vin rouge, kirsch, framboise, sirop

ou Punch

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

Servi à discrétion

3,50 € TTC PAR PERSONNE

Formule n°5

Boissons sans alcool

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

Servi à discrétion

2,50 € TTC PAR PERSONNE

Champagne

Champagne Matyasy

1 bouteille pour 4 personnes

5,75 € TTC PAR PERSONNE

Champagne Philipponnat

1 bouteille pour 4 personnes

6,75 € TTC PAR PERSONNE

Vin rouge et rosé :
Côtes de Provence

Servi à discrétion. Nous consulter

DE 5,00 € À 6,00 € TTC PAR PERSONNE

Boissons

Boissons à choisir uniquement en livraison ou
commande réceptionnée en magasin. Nous
consulter pour les quantités.

Champagne cuvée Spécial Matyasy

23,00 € TTC LA BOUTEILLE

Pastis 51 ou Ricard

23,00 € TTC LA BOUTEILLE

Whisky

20,00 € 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

3,00 € TTC LA BOUTEILLE

Perrier

3,00 € TTC LA BOUTEILLE

Eau minérale

2,00 € TTC LA BOUTEILLE

Punch

8,50 € TTC LE LITRE

Marquise

7,00 € TTC LE LITRE

Cocktail de jus de fruit

6,00 € TTC LE LITRE

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.



MATERIEL

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

Chaise Napoléon	5,00 € TTC
Table de buffet (2 mètres)	7,65 € TTC
Table ronde	8,50 € TTC
Chaise	1,60 € TTC
Nappe en tissu	7,65 € TTC
Serviette blanche en tissu	0,80 € TTC
Assiette creuse, plate ou dessert	0,25 € TTC
Couvert (fourchette, couteau ou cuillère)	0,25 € TTC
Verre apéritif, vin ou eau	0,25 € TTC
Coupe à champagne	0,25 € TTC
Tasse + sous-tasse + cuillère	0,25 € TTC
Bol à punch + louche	4,50 € TTC
Carafe à jus de fruit	0,30 € TTC
Sceau à champagne	4,60 € TTC
Photophore	0,80 € TTC
Centre de table fleurie	10,00 € TTC
Chandelier (5 branches)	11,50 € TTC
Machine à café	15,50 € TTC
Fontaine à jus de fruits	23,00 € TTC

SERVICE*

Le Maître d'Hôtel vous contactera afin de repérer le lieu, les installations nécessaires et de fixer l'heure du cocktail selon votre convenance.

27,00 € TTC / HEURE / SERVEUR

30,00 € TTC / HEURE / MAITRE D'HOTEL

30,00 € TTC / HEURE / CUISINIER

* Vous sera facturé par la société Cerenity Cervice

FORMULE MATERIEL

Formule Matériel uniquement avec prestation de service

Pour les cocktails : Kuta, Gili, Bali, Nusa, Legian

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
2,50 € TTC PAR PERSONNE

Pour le cocktail Jimbaran

Tables de buffet
Nappes en tissu
Serviettes en papier
Shaffen- 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
4,00 € TTC PAR PERSONNE

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

www.matyasy.com

