

MATYASY®



CARTE
Des Fêtes



WWW.MATYASY.COM

ÉDITION 2025

LES APÉRITIFS

APÉRITIFS ET MISES EN BOUCHE

Cassolette de
st jacques



Coffret de macarons salés



Velouté de
potimarron



Feuilletés salés Coffret de 12 : **10,80€** | Coffret de 18 : **16,20€** | Coffret de 24 : **21,60€**

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

Canapés assortis Coffret de 12 : **14,40€** | Coffret de 18 : **21,60€** | Coffret de 24 : **28,80€**

Asperge verte tapenade, poulpe mariné chorizo, caille fumée, wakamé saumon fumé graines de sésame, crevette, artichaut pecorino à la truffe d'été, rouget fève de soja, figatelli fromage de brebis

Verrines étonnantes Coffret de 12 : **28,00€**

Soupe de poissons de roche, rouille, pétoncles, crème fouettée anisée (4 pièces) | Velouté de potimarron, caille fumée, crumble de noisettes (4 pièces) | Brouillade d'œuf à la truffe d'été (4 pièces)

Coffret de Macarons salés 8 Pièces : **16,00€**

Macaron foie gras figue (4 pièces) | Macaron chèvre et poivron confit (4 pièces)

Coffret de Mises en bouche assorties 10 Pièces : **17,00€**

Alliance de foie gras griotte sur pain perdu | Crevette, sauce aurore, guacamole | Chou crémeux au wasabi, st jacques snakée | Pita poivron chorizo | Pressé de crabe, crème de parmesan

Marmiton de ravioles à la Truffe d'été 3,90€

Camembert à la Truffe d'été (environ 250g) 18,00€



LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

Saumon de Norvège fumé par nos soins 80G Par Pers. : **14,00€**

Servi avec blinis

Foie gras frais de canard au naturel 70G Par Pers. : **16,00€**

Chutney de fruits exotiques, brioche au sel de Guérande

Paris Brest aux langoustines Par Pers. : **17,00€**

Macédoine de légumes à la truffe d'été

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de potimarron Par Pers. : **14,00€**

Crème fouettée à la Truffe d'été (entrée végétarienne)

Cassolette de St jacques Par Pers. : **17,00€**

Et scampi luttée, sauce Normande

Foie gras poêlé Par Pers. : **17,00€**

Jus corsé, pomme caramélisée, focaccia façon pain perdu, jus corsé

Brochette de Homard Par Pers. : **18,00€**

Savarin, fondue de poireaux, beurre de crustacés

Paris Brest
AUX LANGOUSTINES



Foie Gras
POÊLÉ



Fricassée de lotte



Filet de boeuf



Filet de bar



LES PAINS

Si vous désirez le faire trancher, veuillez le préciser lors de la commande sinon votre pain ne sera pas tranché et en raison de l'attente en boutique nous ne pourrions pas assurer cela lors de la récupération de la commande.

Pain de campagne (petit) 300g. : 2,60€

Pain nordique 300g. : 3,20€

Pain épeautre 300g. : 3,20€

Pain de seigle 300g. : 3,20€

Pain de seigle germé 300g. : 3,20€

Pain de seigle royal citron 300g. : 3,20€

Pain céréales 300g. : 3,20€

Pain aux figues 300g. : 3,20€

Pain de mic 300g. : 3,50€

Pain sportif 300g. : 3,80€

Baguette 300g. : 1,10€

Baguette la Relève 300g. : 1,30€

Pompe à huile 300g. : 6,50€

Pompe à huile anis 300g. : 6,50€

LES PLATS

POISSONS CHAUDS

Fricassée de lotte Par Pers. : 23,00€

Beurre de thym, flan de potimarron, oignons grelots, jeune courgette

Filet de bar Par Pers. : 25,00€

Beurre blanc, purée de panais, ravioles à l'encre de seiche parfumées au citron, jeunes légumes

Queue de langouste rôtie Par Pers. : 38,00€

Sauce américaine, risotto d'épeautre parmesiano-reggiano

VIANDES CHAUDES

Chapon fermier Par Pers. : 24,00€

Servi avec sa farce, jus corsé aux herbes des baux, polenta à la châtaigne, fricassée de champignons des bois

Filet de canette Par Pers. : 27,00€

Oignons confits, foie gras, en robe de chou, purée de pomme de terre à la truffe d'été, endives braisées

Filet de bœuf Par Pers. : 29,00€

Jus crémeux, fregola sarda, duxelles de girolles, pointes d'asperges vertes

PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles à la Truffe d'été, copeaux de parmesan Par Pers. : 22,00€

Chapon
FERMIER



Queue de
LANGOUSTE RÔTIE



Filet
DE CANETTE

COCKTAIL DES FÊTES

Disponible du 18 au 31 décembre

Minimum 10 personnes

12 pièces salées, 40g de foie gras, 40g de saumon, 1 marmiton et 5 pièces sucrées par personne

Macarons salés

Macaron chèvre confit de poivron
Macaron foie gras figue

Feuilletés salés (à servir chaud)

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

Canapés assortis

Asperge verte tapenade, poulpe mariné chorizo, caille fumée, wakamé saumon fumé graines de sésame, crevette, artichaut pecorino à la truffe d'été, rouget fève de soja, figatelli fromage de brebis

Verrines étonnantes

Soupe de poissons de roche, rouille, pétoncles, crème fouettée anisée
Velouté de potimarron, caille fumée, crumble de noisettes
Brouillade d'œuf à la Truffe d'été

Coffret de Mises en bouche assorties

Alliance de foie gras griotte sur pain perdu
Crevette, sauce aurore, guacamole
Chou crémeux au wasabi, st jacques snakée
Pita poivron chorizo
Pressé de crabe, crème de parmesan

Saumon Fumé

Saumon de Norvège fumé par nos soins, servi avec blinis
(40g par personne)

Foie gras

Foie gras frais de canard au naturel,
Brioche au sel de Guérande (40g par personne)

Marmiton (À servir chaud)

Marmiton de ravioles senteur Truffe

Dessert

Gâteaux de soirée assortis (3 par personne)
Macarons assortis : fraise, framboise, citron... (2 par personne)

Par Pers. : 48.00 €

Si vous commandez un menu en dessous de 5 personnes une buchette vous sera proposée automatiquement. Si vous désirez une buche de 5/6 personnes, nous prendrons un supplément en fonction du nombre de personne que vous êtes.

MENU GOURMAND

Le 24-25-31 décembre

Entrée Chaude

Cassolette de St Jacques et scampis luttée à la Normandie

Plat chaud

Chapon fermier et sa farce, jus corsé aux herbes des baux, polenta à la châtaigne, fricassée de champignons des bois

Dessert

Bûche de Noël (le 24 ou 25 décembre)
À choisir parmi les desserts de Noël page 8
Ou
Entremet du réveillon (le 31 décembre)
À choisir parmi les desserts du Réveillon page 8

Par Pers. : 44,00€

MENU PRESTIGE

Le 24-25-31 décembre

Apéritif

5 pièces par personne
Alliance de foie gras griotte sur pain perdu
Crevette, sauce aurore, guacamole
Chou crémeux au wasabi, st jacques snakée
Pita poivron chorizo
Pressé de crabe, crème de parmesan

Entrée froide

Foie gras frais de canard au naturel, chutney de fruits exotiques,
Brioche au sel de Guérande

Suite

Brochette de Homard, savarin, fondue de poireaux, beurre de crustacés

Plat chaud

Filet de canette, oignons confits, foie gras, en robe de chou, purée de pomme de terre à la truffe d'été, endives braisées

Dessert

Bûche de Noël (le 24 ou 25 décembre)
À choisir parmi les desserts de Noël page 8
Ou
Dessert du Réveillon (le 31 décembre)
À choisir parmi les desserts du Réveillon page 8

Par Pers. : 66,00€

Verrines
ÉTONNANTES



Mises en
BOUCHE



Brochette
DE HOMARD

BÛCHES ENTREMETS

24 & 25
décembre

Bûches entremets : 5/6 Pers. : **42,00€** | Buchette individuelle : **6,50€**

Les bûchettes individuelles sont disponibles uniquement pour les bûches entremets sauf la série limitée

Traineau

Croustillant noisette, biscuit chocolat, crémeux chocolat noir, fine feuille de chocolat noir, mousse chocolat noir, ganache montée chocolat, glaçage cacao, amandes caramélisées

Forêt

Croustillant sablé noisette, biscuit marron, crémeux vanille, poires rôties, brisures de marrons confits, mousse marron, ganache montée aux marrons, soupçon de rhum, glaçage rocher Dulcey, marrons glacés

Étoile

Croustillant sablé reconstitué amande citron vert, biscuit miel amande, confit framboise, confit fraise- myrtille, mousse vanille- citron vert, ganache montée vanille, glaçage vanille, framboises fraîches

Renne

Biscuit viennois, meringue, mousse gianduja, perles craquantes, ganache montée gianduja lait, glaçage rocher lait, noisettes caramélisées

Nuit de Noël (SÉRIE LIMITÉE) — Taille U. 6 Pers. : **54,00€**

Croustillant spéculos, biscuit madeleine, pommes caramélisées, crémeux caramel, mousse vanille, ganache montée vanille

BÛCHES GLACÉES

24 & 25
décembre

Uniquement 5 Pers : **45,00€**

Les bûches glacées ne sont pas disponibles en individuelles.

Comète

Biscuit sacher, crème glacée chocolat, glace vanille noix de pécan caramélisées, crème glacée caramel, caramel onctueux, glaçage chocolat

Aurore

Cake citron, biscuit dacquoise, sorbet fraise Mara des bois, glace vanille, meringue, chantilly, glaçage chocolat

Céleste

Financier, meringue, crème glacée pralinée à l'ancienne, glace vanille avec noisettes caramélisées, glaçage chocolat

Solaire

Cake à l'orange, biscuit dacquoise, meringue, sorbet mandarine, parfait Grand Marnier, chantilly, glaçage chocolat

LES DESSERTS

DESSERTS DU RÉVEILLON

31
décembre

4 Pers. : **28,00€** | 6 Pers. : **42,00€**

Tout Marron

Biscuit madeleine, crème légère aux marrons et brisures de marrons confits, poires caramélisées, crémeux vanille

Praliné d'antan

Meringue, biscuit amande, crème gianduja allégée, ganache montée gianduja

Caraque

Biscuit amande, mousse chocolat, crémeux vanille, glaçage chocolat fondant

Feuilletine

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

Carémembon

Macaron, crème citron légère, framboises fraîches

Flagrant délice

Biscuit amande, bavaroise vanille, framboises, biscuit caramélisé, fruits frais

L'horloge — Taille U. 6 Pers. : **54,00€**

Croustillant spéculos, biscuit madeleine, pommes caramélisées, crémeux caramel, mousse vanille, ganache montée vanille

Liste des individuels du réveillon — L'individuel : **5,50€**

Caraque, Praliné d'antan, tout marron, feuilletine, tarte citron, tarte framboise, mille feuille, éclair café, éclair chocolat, castel, Paris Brest, flagrant délice, Carémembon, St honoré, l'horloge (pour découvrir leurs compositions : rendez-vous sur notre site internet : www.matasy.com)

PIÈCES SUCRÉES

24, 25 &
31 décembre

Coffret Caprice — **19,50€**

Coffret de 9 macarons caramel beurre salé enrobés de chocolat noir

Gâteaux de soirées : 12 variétés assorties

Coffret de 12 : **18,00€** | Coffret de 18 : **27,00€**

Coffret de Macarons assortis : Citron, framboise, chocolat, pistache, café,...

Coffret de 8 : **14,00€** | Coffret de 16 : **27,00€** | Coffret de 24 : **40,00€**

Les Pyramides de macarons : Citron, framboise, chocolat, pistache, café,...

Pyramide de 24 macarons : **48,00€**

Pyramide de 40 macarons : **80,00€**

Forêt



Etoile



Comète



Solaire



Nuit de Noël



Aurore



L'horloge



Renne



Céleste



Traineau



LES PETITS PLAISIRS

LES GOURMANDISES CHOCOLATÉES

Chocobille _____ 10,00€

Les Y'les d'Or _____ Coffret de 9 : 7,50€ | Coffret de 18 : 15,50€

Dulcey citron vert, chocolat lait praliné noisette, chocolat noir caramel vanille

Mendiants chocolat Lait & Noir _____ 100g : 12,00€

Amandines chocolat Lait & Noir _____ 100g : 12,00€

Orangettes chocolat noir _____ 100g : 12,00€

L'ourson de Noah _____ 14,00€

Coffret de 6 nounours guimauve enrobés de chocolat noir

Mon 4 heures _____ 14,00€

Sablé vanille, noisettes torréfiées, gianduja, chocolat lait et sablé vanille, cacahuètes caramélisées, caramel, chocolat noir

Les truffes _____ 150g : 15,00€

Parfums de Provence _____ 18,50€

Assortiment de 10 bonbons chocolat noir et lait fourrés de caramel à l'huile d'olive, praliné pignon, ganache lavande, praliné datte, pâte d'amande et pâte de fruits à la figue

Coffret 100% Praliné _____ 22,00€

Bonbons chocolat praliné : Coco, maïs, noix de pécan, vanille, pistache

CHOCOLATS MAISON _____ le kg : 110,00€

LES COFFRETS DE CHOCOLAT

Coffret de 25 chocolats _____ 27,00€

Coffret de 35 chocolats _____ 37,00€

Coffret de 45 chocolats _____ 47,00€

MARRONS GLACÉS _____ pièce : 3,50€

LES SUJETS EN CHOCOLAT

Disponible uniquement pendant les fêtes de fin d'année

Le sapin tablette _____ 14,00€

Boule de Noël garnie de friture _____ 20,00€

Bonhomme de neige en chocolat _____ 20,00€

Papa Noël en chocolat _____ 24,00€

Le sapin Mendant _____ 42,00€

Bonhomme de neige en chocolat



Papa Noël en chocolat



Le sapin tablette



Boule de Noël garnie de friture



Disponible toute l'année !
Et même en expédition à domicile en commandant directement sur notre site internet www.matyasy.com. Alors n'hésitez plus et faites plaisir à vos proches en leur envoyant directement chez eux, un colis gourmand, et ce, de partout en France !



Les Galettes DES ROIS

Brioche des rois ————— 4 pers. : 20,00€ | 6 pers. : 30,00€

Brioche caramel ————— 4 pers. : 25,00€ | 6 pers. : 37,50€
Enrobée de chocolat

Frangipane traditionnelle ————— 4 pers. : 25,00€ | 6 pers. : 37,50€

Frangipane pistache griottes ————— 6 pers. : 37,50€

À partir du
3 janvier 2026





MATYASY®

LA CRAU (*Siège social*)

TEL : 04 94 66 19 14

HYÈRES (*La Relève*)

TEL : 04 94 48 40 56

CARQUEIRANNE (*La Relève*)

TEL : 04 94 58 03 33

TOULON - LE MOURILLON
(*Matyasy Boutique*)

TEL : 04 94 41 75 75



Relais Desserts



TOUS LES PLATS SONT CONSIGNES / PHOTOS NON CONTRACTUELLES :

En raison d'une augmentation de travail lors des fêtes de fin d'année et afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes aux magasins de la Crau, Toulon, Hyères et Carqueiranne au moins 4 jours avant la date de votre commande. Toute modification de commande ne sera prise en compte que si elle intervient 48 heures avant la date de réception de commande. Pour des raisons d'organisation, toutes vos commandes devront être basées sur cette carte. Il vous sera proposé en boutique et sur commande des coffrets de 12, 18, 24 canapés, feuilletés salés et gâteaux de soirée (12 et 18) et pour une meilleure organisation uniquement des bûches entremets de 5/6 personnes et bûches glacées uniquement de 5 personnes. Il vous sera demandé un chèque de caution pour la vaisselle des plats cuisinés qui sera restitué lors de la remise de celle-ci.

D'autre part, la vaisselle du 24 et 25 décembre devra être rapportée au plus tard le 27 décembre, et celle du 31 décembre durant les deux premières semaines de Janvier.

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Tous types d'allergènes sont utilisés dans nos ateliers. Par conséquent, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans l'ensemble de nos préparations. La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Photos non contractuelles.

TOUS NOS PRODUITS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉS DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET :
WWW.MATYASY.COM | CONTACT@MATYASY.COM

