

MATYASY®



# LES APÉRITIFS

## APÉRITIFS ET MISES EN BOUCHE

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 crème 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

Cassolette de st jacques

Coffret de macarons salés

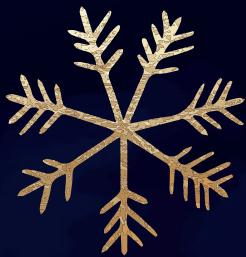
Velouté de potimarron



*Paris Brest*  
AUX LANGOUSTINES



*Foie Gras*  
POÊLÉ



# 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 pourrons 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 mie	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€

Fricassée de lotte



Filet de boeuf



Filet de bar



# 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 parmesano-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*



*Fillet  
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, pouple mariné chorizo, caille fumée, wakamé saumon fumé graines de sésame, crevette, artichaut pecorino à la truffe d'été, rouget fève de soja, fatatelli 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 crèmeux 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 raviolis 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 buchette 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 Normande

### 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 crèmeux 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)

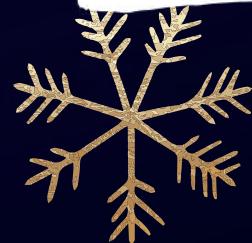
À choisir parmi les desserts du Réveillon page 8

**Par Pers. : 66,00€**

*Verrines*  
ÉTONNANTES



*Mises en  
BOUCHE*



*Brochette  
DE HOMARD*



# LES DESSERTS

## 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

### Trainneau

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

### Forêt

Croustillant sablé noisette, biscuit marron, crèmeux 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, crèmeux 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

## 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, crèmeux vanille

### Praliné d'antan

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

### Caraque

Biscuit amande, mousse chocolat, crèmeux 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, crèmeux 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](http://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



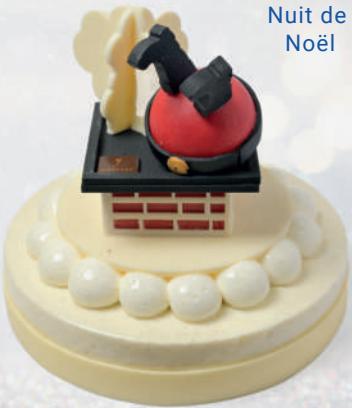
Etoile



Comète



Nuit de  
Noël



Solaire



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, gianduia, 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 Mendiant \_\_\_\_\_ 42,00€

Disponible toute l'année !

Et même en expédition à domicile en commandant directement sur notre site internet [www.matasy.com](http://www.matasy.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 !

Frangipane traditionnelle



Frangipane pistache griottes



Brioche des rois



Brioche caramel/



## 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

Création graphique : Design Vibes - Photographies : Aline Gérard / Live and Shoot

#### 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](http://WWW.MATYASY.COM) | [CONTACT@MATYASY.COM](mailto:CONTACT@MATYASY.COM)

