

MATYASY®

# Cocktail *Des Fêtes*

DU 21 AU 31 DÉCEMBRE 2020

**LA CRAU**

35 av. du 8 mai 1945  
83260 La Crau  
TEL : 04.94.66.19.14  
FAX : 04.94.57.80.04

**TOULON**

12 boulevard Bazeilles  
83000 Toulon  
TEL : 04.94.41.75.75  
FAX : 04.94.23.65.89

**SANARY-SUR-MER**

1 place Michel Pacha  
83110 Sanary-sur-Mer  
TEL : 04.94.74.10.51  
FAX : 04.94.74.26.57

**CARQUEIRANNE  
LA RELÈVE PAR DENIS MATYASY**

Quartier du Beau Vezé,  
83320 Carqueiranne  
TEL : 04.94.58.03.33

**HYÈRES**

**LA RELÈVE PAR DENIS MATYASY**  
34 ch de la Villette  
83400 Hyères  
TEL : 04.94.48.40.56  
FAX : 04.94.27.19.70

[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)

MATYASY®

# Cocktail *Des Fêtes*

DU 21 AU 31 DÉCEMBRE 2020

**LA CRAU**

35 av. du 8 mai 1945  
83260 La Crau  
TEL : 04.94.66.19.14  
FAX : 04.94.57.80.04

**TOULON**

12 boulevard Bazeilles  
83000 Toulon  
TEL : 04.94.41.75.75  
FAX : 04.94.23.65.89

**SANARY-SUR-MER**

1 place Michel Pacha  
83110 Sanary-sur-Mer  
TEL : 04.94.74.10.51  
FAX : 04.94.74.26.57

**CARQUEIRANNE  
LA RELÈVE PAR DENIS MATYASY**

Quartier du Beau Vezé,  
83320 Carqueiranne  
TEL : 04.94.58.03.33

**HYÈRES**

**LA RELÈVE PAR DENIS MATYASY**  
34 ch de la Villette  
83400 Hyères  
TEL : 04.94.48.40.56  
FAX : 04.94.27.19.70

[www.matyasy.com](http://www.matyasy.com)

**MINIMUM 10 PERSONNES***18 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne***Macarons salés**

Macaron au parfum de truffe d'été  
 Macaron chèvre confit de poivrons  
 Macaron foie gras figues

**Feuilletés salés (à servir chaud)**

Pizza, quiche saumon poireaux, feuilleté saucisse, croque-monsieur

**Canapés assortis**

Asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevette, artichaut parmesan, rouget fève de soja, figatelli fromage de brebis

**Verrines étonnantes**

Crème de potimarron, royale foie gras et crumble pain d'épice  
 Velouté de châtaignes, crème fouettée à la truffe d'été  
 Caviar de Hareng fumé et crème Dubarry

**Coffret de Mises en bouche assorties**

Opéra foie gras mangue, éclats de pistache  
 Chou crème légère au citron, St Jacques poêlée  
 Pita de volaille, légumes croquants aux épices  
 Médaille de scampi, légumes anisés, bisque de crustacés  
 Tartare aux deux saumons, crème mascarpone, œufs de truite

**Pain surprise assorti**

Foie gras, saumon fumé de Norvège, crabe persillé, jambon ibérique

**Marmiton de raviole senteur truffe d'été**

(À servir chaud)

**Camembert senteur truffe d'été**

(À partager, le pain ne sera pas fourni)

**Dessert**

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

**PAR PERSONNE****30,00 € TTC**

Relais Desserts

**MINIMUM 10 PERSONNES***18 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne***Macarons salés**

Macaron au parfum de truffe d'été  
 Macaron chèvre confit de poivrons  
 Macaron foie gras figues

**Feuilletés salés (à servir chaud)**

Pizza, quiche saumon poireaux, feuilleté saucisse, croque-monsieur

**Canapés assortis**

Asperge verte tapenade, poulpe mariné tomate, caille fumée, saumon fumé, crevette, artichaut parmesan, rouget fève de soja, figatelli fromage de brebis

**Verrines étonnantes**

Crème de potimarron, royale foie gras et crumble pain d'épice  
 Velouté de châtaignes, crème fouettée à la truffe d'été  
 Caviar de Hareng fumé et crème Dubarry

**Coffret de Mises en bouche assorties**

Opéra foie gras mangue, éclats de pistache  
 Chou crème légère au citron, St Jacques poêlée  
 Pita de volaille, légumes croquants aux épices  
 Médaille de scampi, légumes anisés, bisque de crustacés  
 Tartare aux deux saumons, crème mascarpone, œufs de truite

**Pain surprise assorti**

Foie gras, saumon fumé de Norvège, crabe persillé, jambon ibérique

**Marmiton de raviole senteur truffe d'été**

(À servir chaud)

**Camembert senteur truffe d'été**

(À partager, le pain ne sera pas fourni)

**Dessert**

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

**PAR PERSONNE****30,00 € TTC**

Relais Desserts

