



Le menu Mat'classic (froid)

(10 à 12 pièces par personne)

Méli-mélo de tartines provençales

(assortiments de tapenades noire, verte, aubergines et leurs croutons)

Assortiment de minis-sandwichs club

(crèmeux de légumes croquants, saumon fumés, tapenades de figues et tomates séchées etc..)

Les Tapas

(minis-cup-cakes salés, feuilletés)

Un petit tour en verrines

(crèmeux de curry, lentilles en salade légumes grillés aux herbes, confit de champignons et chorizo, mousse de saumon fumé au mascarpone, salade poids chiches au cumin)

Ronde des desserts

(macarons, meringues, minis-cup-cakes, panna cotta aux fruits rouges, mousse au chocolat,...)

Assortiments de boissons soft (15cl par personnes)

Tarif : 20,00€ TTC/pers

Les Mat'Menus (à partir de 30 pers)

Le menu Mat'gourmand (froid)

(13 à 15 pièces par personne)

Méli-mélo de tartines provençales

(assortiment de tapenades noire, verte, aubergines et leurs croutons)

Assortiment de minis-sandwichs club et brioches

(crèmeux de légumes croquants, saumon fumé, tapenades de figues et tomates séchées etc..)

Les Tapas

(minis-cup-cakes salés, feuilletés)

Un petit tour en verrines

(crèmeux de curry, lentilles en salade légumes grillés aux herbes, confit de champignons et chorizo, mousse de saumon fumé au mascarpone, salade poids chiches au cumin)

Ateliers de fromages à piter et pains spéciaux

Ronde des desserts

(macarons, meringues, minis-cup-cakes, panna cotta aux fruits de saison, mousses au chocolat,...)

Assortiments de boissons soft (20cl par personnes)

Tarif : 25,00 € TTC/pers

Le menu Mat'chic (chaud et froid)

(16 à 18 pièces par personne) (minim 40 prs)

Assortiment de macarons salés

(saumon-aneth, chèvres-noisettes, épices et tandoori et selon la couleur du ciel...)

Assortiment de minis-sandwichs club brioche et mini burgers

(crèmeux de légumes croquants, saumon fumé, tapenades de figues et tomates séchées etc..)

Méli-mélo de tartines provençales

(assortiments de tapenades noire, verte, poivrons)

Un petit tour en verrines

(crèmeux de curry, lentilles en salade légumes grillés aux herbes, confit de champignons et chorizo, mousse de saumon fumé au mascarpone, salade poids chiches au cumin)

Les brochettes mignonettes

(bouchées de poulet en brochette, magret/abricot/gambas/ananas, pruneau/melon/jambon cru)

Les Tapas

(minis-cup-cakes salés, tortillas, tatin de légumes et anchois, samossa de saumon)

Ateliers de fromages à piter confits de figues Minis-pains brioches

Ronde des desserts

(macarons, minis-cup-cakes, tartelettes aux fruits et au citron, panna cotta aux fruits, verrine surprise mousse au chocolat, cannelés.)

Assortiments de boissons soft (20cl par personnes)

Tarif : 35,00€ TTC/pers

Conforme au CGV (sur demande), Tarifs valable 30 jours, « règlement 50% à la commande et solde à la livraison » SAS Mat'carons Siren N°812687119 Nic 00014 - TVA intra FR 28812687119

Les plats peuvent évoluer selon la saison. Les tarifs incluent la livraison (environ 20 km) et la vaisselle jetable. - Nous travaillons aussi avec la salle et les vins de Chateau virant

Dans ce menu les vins et champagnes peuvent être en supplément, nous pouvons aussi vous proposer un service de location de vaisselles, de nappages et de service à l'assiette, de décoration de table et de mise en scène. Nous réalisons su sur mesure.

Les Bastides de Marie, Avenue du Général LECLERC 13680 Lançon de Provence - Tél : +33 (0)6 34 28 03 31 - site : www.matcarons.com - Email : contact@matcarons.com - FB : Mat'carons