

An aerial photograph of a coastal city, likely Nice, France, during the golden hour. The city is densely packed with buildings, mostly with red-tiled roofs. In the background, the Mediterranean Sea is visible, with a large yellow ship docked at a pier. The sea is calm, and the sky is a soft blue. The overall scene is peaceful and scenic.

maisoneme

---

Catering | Private chef | Events  
Var, Provence, Côte d'Azur +33 6 65 69 64 49  
[Hello@maisoneme.net](mailto:Hello@maisoneme.net)



## ENZO MONETTI

### CHEF EXÉCUTIF & ASSOCIÉS

Formé au sein de plusieurs restaurants étoilés, Enzo développe une cuisine précise, créative et profondément respectueuse du produit. Son parcours entre gastronomie et événementiel lui permet de concevoir des menus sur mesure, alliant technicité, raffinement et générosité.

À travers MaisonEme, il signe une cuisine contemporaine pensée pour sublimer chaque événement et créer une véritable expérience culinaire.



## MATISSE SGHAIER

### FONDATEUR & DIRECTEUR ÉVÉNEMENTIEL

Entrepreneuriat, restauration et événementiel ont façonné le parcours de Matisse.

Après la création et la gestion de plusieurs établissements, il fonde MaisonEme avec une vision claire : proposer une approche moderne et haut de gamme de l'événement privé et professionnel.

Aujourd'hui, il pilote la conception globale des événements, la relation client et l'orchestration des prestations, afin d'offrir une expérience fluide, élégante et parfaitement maîtrisée.

# NOS FORMULES PETIT DEJ'

## PETIT DEJ' BUSINESS

Une formule simple et élégante idéale pour les réunions matinales, accueils clients ou séminaires.

Viennoiseries artisanales ( Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes )  
Cake du moment ( Marbré, cake citron pavot ou carrot cake )  
Jus de fruit  
Café expresso & thé  
Corbeille de fruits de saison

## BRUNCH MAINSON EME

Une formule brunch généreuse et raffinée, idéale pour événements corporate, pool parties, lendemains de mariage ou réceptions privées.

Viennoiseries artisanales ( Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes )  
Pancakes fluffy & topping  
Cake du moment ( Marbré, cake citron pavot ou carrot cake )  
Assiette de fruits de saison coupés

Salmon toast  
Avocado toast

Jus de fruit frais  
Café expresso & thé

Tarifs HT par personne, hors personnel, boissons et frais logistiques éventuels.  
Formules proposées à titre indicatif et adaptables selon votre événement et le nombre d'invités.





# NOS FORMULES COCKTAILS

## **COCKTAIL BUSINESS 8 PIÈCES | 1h00 - 1h30**

Pensée pour les événements professionnels, cette formule 8 pièces est idéale pour un afterwork, une inauguration ou un cocktail d'entreprise élégant. Une sélection de bouchées salées raffinées, faciles à déguster debout, favorisant les échanges et la convivialité.

Le format parfait pour offrir à vos collaborateurs ou clients un moment gourmand et soigné, sans alourdir le rythme de l'événement.

## **COCKTAIL CORPORATE 14 PIÈCES | 1h30 - 2h00**

Une formule plus généreuse, conçue pour les réceptions d'entreprise, lancements de produit ou soirées partenaires.

Ce cocktail 14 pièces propose un équilibre entre pièces froides, créations gourmandes et animations culinaires selon vos envies.

Un format complet et élégant qui permet de créer une véritable expérience autour du partage et de la gastronomie.

## **COCKTAIL PRESTIGE 20 PIÈCES | 2h30 - 3h00**

Notre formule signature dédiée aux événements haut de gamme et aux grandes réceptions professionnelles.

Ce cocktail de 20 pièces pensé pour remplacer un repas léger tout en conservant l'esprit convivial du format cocktail.

Produits de qualité, dressages soignés et créations signatures : une prestation premium imaginée pour marquer les esprits et valoriser votre image auprès de vos invités.

# NOS PIÈCES SALÉES

## PIÈCES COCKTAILS SALÉS

Club jambon & tomme de brebis  
Mini croque truffé  
Club mimosa & moutarde à l'ancienne  
Club thon, estragon & cream cheese  
Wrap poulet, sauce tartare & sucrine  
Wrap veggie aux légumes croquants  
Cannelé au parmesan  
Sablé parmesan  
Bruschetta ail confit & tomates cerises  
Finger tzatziki & herbes fraîches  
Falafel & sauce tahini  
Wrap saumon gravlax & avocat  
Chips de légumes maison  
Brochette pastèque & feta caramélisée  
Frites de polenta & parmesan

## PIÈCES COCKTAILS SALÉS SIGNATURE

Tarama de cabillaud, œufs de truite & pâte filo  
Tartelette champignons & noisette  
Tartelette petits pois, chèvre & fleurs fraîches  
Croustillant parmesan & caviar d'aubergine  
Brioche toastée & vitello tonnato  
Arancini tomate & mozzarella  
Cannelé à la truffe  
Croquette parmesan & pecorino  
Mini lobster roll au homard  
Foie gras mi-cuit & figue  
Caviar osciètre sur blini  
Huître Gillardeau & granité citron

Exemples de créations cocktail — sélection évolutive selon saison et disponibilité des produits.





# NOS PIÈCES SUCRÉS

## PIÈCES COCKTAILS SUCRÉS

Mini tropézienne  
Tartelette citron meringuée  
Finger chocolat & noisette  
Brownie noix de pécan  
Cookie cœur fondant  
Cheesecake spéculoos  
Financier pistache  
Cake citron & ganache  
Madeleine coque chocolat  
Panna cotta vanille  
Riz au lait & caramel beurre salé  
Tartelette chocolat intense  
Sablé breton & ganache vanille  
Mousse chocolat grand cru  
Finger caramel & fleur de sel

## PIÈCES COCKTAILS SUCRÉS SIGNATURE

Choux craquelin vanille & praliné  
Pavlova fruits rouges  
Millefeuille vanille de Tahiti  
Saint-Honoré individuel  
Opéra café & chocolat  
Baba au rhum & chantilly légère  
Financier noisette & gianduja

# NOS FORMULES REPAS

## REPAS À L'ASSIETTE

Entrée, plat & dessert servis à table, imaginés autour de produits de saison et d'une cuisine élégante et raffinée.

Idéal pour diners d'entreprise, réceptions privées ou événements premium.

Amuche bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert  
Pain & glaçon

## BUFFET & SHARING

Une formule conviviale pensée autour du partage, mêlant créations froides, pièces gourmandes et plats à partager.

Parfait pour événements corporate, afterworks et réceptions décontractées.

Mix d'entrées à partager  
choix d'un plat fort avec accompagnement  
Mix de desserts à partager  
Assortiments de pains

## PLATEAUX REPAS

Des plateaux repas frais, équilibrés et soignés, conçus pour réunions, productions et déjeuners professionnels.

Formats froids ou chauds disponibles selon vos besoins.

Entrée  
Plat  
Dessert

Tarifs HT par personne, hors personnel, boissons et frais logistiques éventuels.





# REPAS À L'ASSIETTE

## **Apéritifs**

Arancini à la tomate

Focaccia toastée tomate confite - Gougère au comté affiné

Tarama de cabillaud & blinis - Tartelette petits pois & chèvre frais

## **Entrées**

Aubergine rôtie, panée au panko, sauce tomate & chimichurri

Vitello tonnato cuit en basse temperature, mayonnaise au thon, câpres frites & croutons au beurre noisette

Crudo de thon rouge, sauce ponzu & oeuf au soja

Bao d'épaule de conchon confite, pickles de graines de moutarde & teriyaki sauce

## **Plats**

Filet mignon de veau rôti au beurre noisette, tartelette de petits pois, tombée de girolles, jus de veau

Joue de boeuf confite, siphon de pomme de terre & légumes de saisons

Gnocchi maison de pomme de terre, pesto de roquette, parmesan affiné & burrata

Pavé de bar rôti, beurre blanc, moules de bouchot, oeuf de truite & crémeux de chou fleur

Filet de turbot, farce fine, courgettes de couleurs, asperges blanches & sauce hollandaise

## **Desserts**

Pavlova au fruits rouges & ganache à la vanille

Tarte à la framboise en pâte filo, crème d'amande, crème patissière à la vanille et gel framboise

Citron à l'assiette, crémeux citron, crumble à la fleur de sel, émulsion aux agrumes & meringue

Riz au lait, siphon à la vanille, tuile dentelle & pralin pécan vanille

Formules proposées à titre indicatif et adaptables selon votre événement et le nombre d'invités.

# BUFFET & SHARING

## Entrées

Salade de patate douce, feta, pois chiche & herbes fraîches

Salade de tomates anciennes, burrata crémeuse & basilic

Salade César au poulet croustillant

Tarte fine courgette & chèvre frais

## Plats

Suprême de volaille cuit basse température, sucrose braisée au parmesan & guacamole

Epaule d'agneau confite 7 heures, mille feuille de pomme de terre à la crème d'ail

Joue de boeuf confite, polenta crémeuse au parmesan & jus de viande

Gnocchi maison de pomme de terre, pesto de roquette, parmesan affiné & burrata

Lasagne au 3 viandes confites

Filet de cabillaud, beurre blanc & légumes de saison

Pavé de saumon, chou kale, clémentine, choux de Bruxelles, jus de viande corsé.

## Desserts

Tiramisu signature

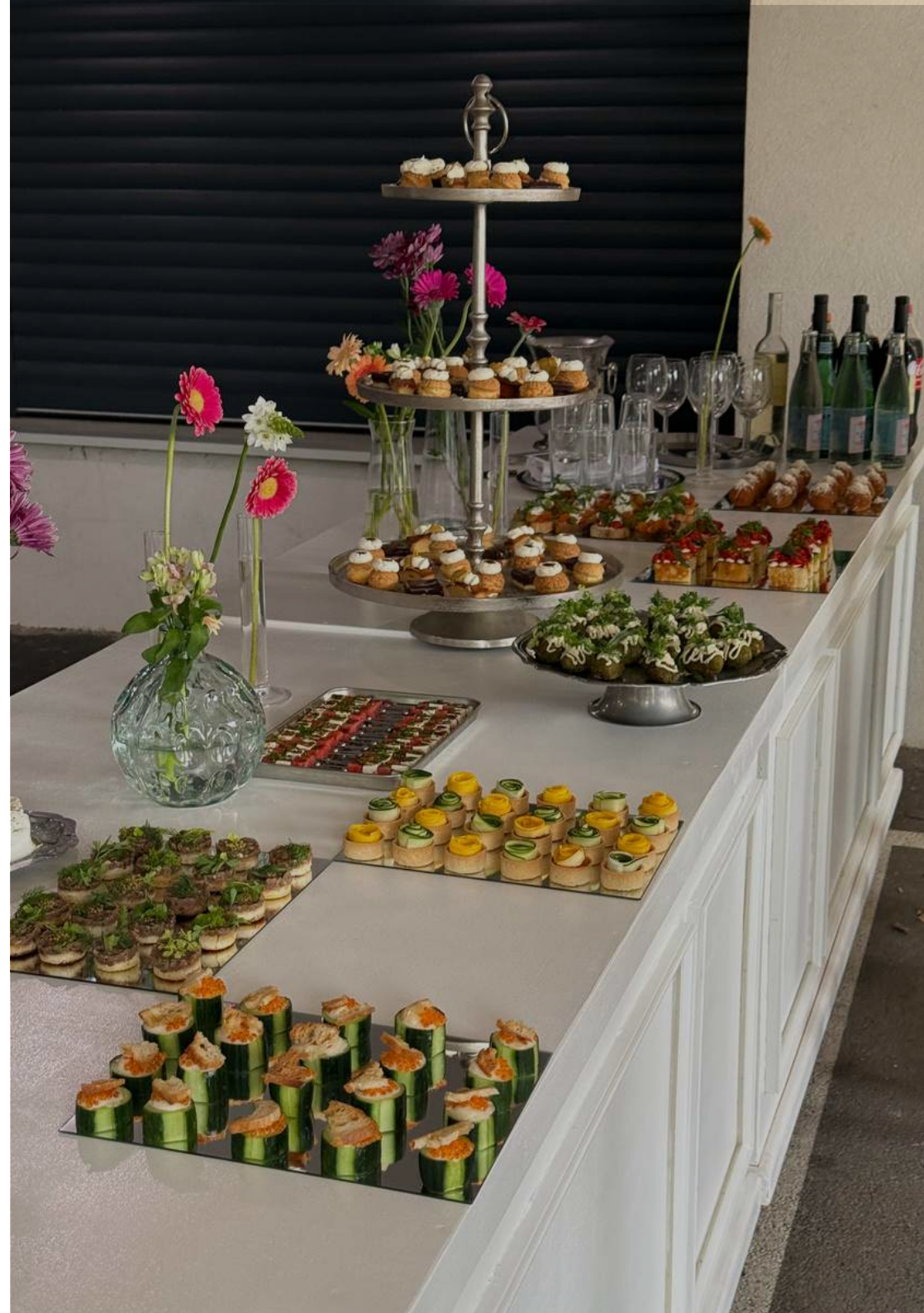
Tarte au fraise & basilic

Mousse au chocolat, fleur de sel & huile d'olive

Salade de fruits de saison

Assortiment de mini pâtisseries

Formules proposées à titre indicatif et adaptables selon votre événement et le nombre d'invités.



# N O S   B O I S S O N S

Maîtrisez votre budget en prenant vos alcools chez nous. Pas de risque de manquer ni de repartir avec trop de bouteilles. Vous ne payez que ce que vous consommez.

## C H A M P A G N E S

Champagne - Michel Hoerter - Brut

Champagne Ruinart - Blanc de Blancs

## V I N S

### *Blancs*

Château du Carrubier 2025 - Médaille d'Or Concours Paris 2026

Petit Chablis - Closerie Des Alisiers

### *Rouges*

Côtes du rhone - Xavier Vignon

Château du Carrubier 2024 - Médaille d'Argent Concours Paris 2026

### *Rosé*

Château du Carrubier Rosé 2025

## C O C K T A I L S   &   B A R

Cocktails classiques & signatures

Bières artisanales blanche, blonde, ambrée

Service bar & barman

Verrerie location

Glaçons

Tarifs indicatifs HT susceptibles d'évoluer selon la sélection, le nombre d'invités et le format de votre événement.





# N O S   B O I S S O N S

## **S O F T S   &   B O I S S O N S   F R A Î C H E S**

Évian

San Pellegrino

Coca-cola, Coca-cola : Zero, Ice-Tea

Assortiment de jus

Les bouteilles d'Évian, San Pellegrino et Coca-cola sont en verre consigné Les bouteilles de jus sont en verre perdu Le Coca-cola : Zero et l'Ice-Tea sont des bouteilles jetables

## **C A F É   &   B O I S S O N S   C H A U D E S**

Café

Sélection de thés

Chocolat chaud

# FRAIS & LOGISTIQUE

## **P E R S O N N E L**

Chef, 1 pour 30 convives

Serveur(se) 1 pour 15 convives selon la prestation

## **FRAIS DE DÉPLACEMENT**

Départ de Toulon

0 à 40 km

40 à 80 km

80 à 120 km

+ 120 km



# TARIFS & SERVICES

tous nos prix sont affichés hors taxe

## Chef à la carte

Petit dej business · 30 pers min · à partir de 19 € / pers  
Brunch maisoneme · 20 pers min · à partir de 39 € / pers

Cocktail 8 pieces · 30 pers min · à partir de 29 € / pers  
Cocktail 14 pieces · 30 pers min · à partir de 39 € / pers  
Cocktail 20 pieces · 30 pers min · à partir de 59 € / pers

Repas à l'assiette · 10 pers min · à partir de 69 € / pers

Buffet & sharing · 30 pers min · à partir de 49 € / pers

## Service

Serveur · par heure · 25 €  
Maitre d'hotel · par heure · 35 €  
Cuisinier · par heure · 25 €  
Chef · par heure · 50 €

## Logistique

Déplacement 0-40 km · forfait · 180 €  
Déplacement 40-80 km · forfait · 290 €  
Déplacement 80-120 km · forfait · 420 €  
Déplacement +120 km · sur devis



+33 6 65 69 64 49

hello@maisoneme.net

maisoneme.net

VAR • PROVENCE • CÔTE D'AZUR