



TRAITEUR MÉDITERRANÉEN CONTEMPORAIN

Déjeuners d'équipes · Cocktails · Événements professionnels



Une cuisine solaire et généreuse, pensée pour les moments collectifs.



MANIFESTE

La table, comme point de départ.

Depuis quatre ans, nous construisons notre histoire autour d'une cuisine solaire, prétexte au rassemblement.

Notre premier restaurant, Matza, a été le socle de cette aventure. Un lieu où nous avons affirmé une identité forte : une cuisine 100 % faite maison, méditerranéenne, généreuse et engagée.

En 2025, cette dynamique s'est renforcée avec l'ouverture de deux nouveaux lieux : un bistrot, Zay Zay et le Café du Fort au sein du Mucem. Ces établissements nous permettent d'élargir notre terrain d'expression, tout en restant fidèles à nos valeurs : le goût, le fait maison et la saisonnalité.

Une cuisine vivante, lisible, contemporaine. Pensée pour les équipes, les événements, les temps collectifs.



POUR QUI?

Un partenaire traiteur, activable toute l'année.

NOUS TRAVAILLONS AUX CÔTÉS

- ✱ Des agences événementielles
- 🏠 Des salles de réception
- 🌙 Des institutions culturelles
- 📈 Des entreprises et grands comptes

NOTRE RÔLE

Apporter une proposition culinaire **identifiable**, **fiable** et **adaptable**.

Capable de s'intégrer à des productions existantes; comme à des formats sur mesure.

Matza - Hors les Murs s'inscrit dans la durée, comme un partenaire de confiance.



LES FORMATS

Des formats conçus pour l'événementiel.



DÉJEUNERS ET TEMPS COLLECTIFS

- Buffets
- Déjeuners d'équipes
- Petit déjeuner, pause café



COCKTAILS & RÉCEPTIONS

- Cocktails dînatoires
- Vernissages
- Lancements & soirées professionnelles



FORMATS SPÉCIFIQUES

- Privatisations de nos 3 lieux : Café du Fort, Zaÿ Zaÿ et Matza
- Contraintes techniques particulières, Volumes importants
- Ateliers culinaires variés



SIGNATURE CULINAIRE

Une cuisine méditerranéenne contemporaine.

LA CUISINE MATZA HORS LES MURS REPOSE SUR

- ✱ Le partage
- ✱ La saisonnalité
- ✱ La lisibilité des goûts
- ✱ La générosité maîtrisée

Mezze contemporains, légumes travaillés, sauces et assaisonnements précis, propositions végétariennes naturelles, desserts sobres et élégants. Les menus évoluent selon les formats et les contextes. Ils ne sont jamais figés.



LA MÉTHODE

Une production pensée pour les professionnels fiable et méthodique.

Nous attachons une attention particulière à :

- La préparation en amont
- La coordination avec les équipes événementielles
- La compréhension des contraintes techniques des lieux
- Le respect des timings
- La constance de l'exécution

Notre organisation est conçue pour s'intégrer facilement dans des productions existantes, sans friction ni surcharge.



CONTACT & RÉFÉRENCEMENT

Vous souhaitez :

- Référencer un traiteur partenaire
- Échanger sur vos formats récurrents
- Recevoir une proposition type
- Organiser un test ou une dégustation



hello@matza.fr
07 68 67 97 52



www.matza.fr

NOS CLIENTS

Mucem



