



LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville





Adrien Bacqueville

La Fine Équipe c'est avant tout la fierté de son créateur : Adrien Bacqueville. Né en 2018 de son désir de partager sa passion pour la cuisine, de créer des moments uniques et authentiques. Adrien commence Chef à domicile. il va rapidement diversifier son activité avec des événements de plus grande ampleur au service des particuliers comme des professionnels. Son objectif, faire de ces événements une véritable réussite.

Responsable événementiel de la Fine Équipe, Virginie est une vraie passionnée dans tout ce qu'elle entreprend . C'est elle qui s'occupera de votre événement du premier contact jusqu'au dernier détail de celui-ci. Même au bout du fil, vous entendrez son sourire et son professionnalisme. Son équipe et elle vous accompagneront tout au long de votre projet jusqu'à sa réalisation..

Virginie Sauvage





LE DÉROULÉ

Préparation du lieu

Debut de votre brunch

Service des boissons

Service au buffet

Fin de votre événement

*Disponible en livraison

NOS FORMULES BRUNCH

Brunch Classique

Menu brunch

Salad bar

Boissons

Grazing Table

Buffet :
Véritable tableau culinaire
artistique

Boissons

Tous les softs sont inclus dans nos formules
En livraison ou avec service



NOTRE BAR

Soft Inclus

Eaux plates et gazeuses

Coca-cola et Coca-cola Zero

Jus de Fruits frais

Café, thé, infusion, lait

Option Alcool

Vin

Champagne

Bière artisanale

Option cocktails

ANIMATION COCKTAILS

Moscow mule, margarita, mojito, autres sur demande

VASQUE / BONBONNE

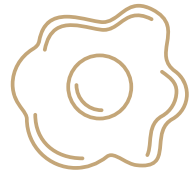
Punch, Sangria traditionnelle, Sangria blanche, Moscow mûle



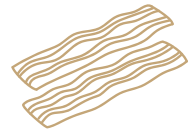
MENU BRUNCH CLASSIQUE

COTÉ SALÉ

Oeufs brouillés du chef



Bacon et saucisses



Pommes de terres sautées au sel
de guérande



Ratatouille du soleil



Tomates de Provence et
mozzarella crémeuse



COTÉ SUCRÉ

Atelier crêpes sucrées à garnir :
confiture, pâte à tartiner, sucre,
etc.



Assortiment de mini viennoiseries
du boulanger



Baguette, beurre et confiture



Brochettes de fruits frais



SALAD BAR

(FORMULE BRUNCH CLASSIQUE)

Salade César du chef

Quinoa gourmand aux agrumes

Salade grecque, concombre et fêta

Salade Niçoise



GRAZING TABLE

Charcuterie (option halal)

Fromages choisis par notre maître fromager

Pain et beurre

Selection de fruits sec

Fruits frais

Variation de minis sandwiches
(thon, saumon, jambon)

Véritable pissaladière

Houmous et légumes croquants



LES PRODUITS

Nous vous proposons une cuisine simple et goûteuse, préparée sur mesure à partir de produits locaux et de saison.

LA CRÉATIVITÉ

Elle est au cœur de notre ADN et nous cherchons en permanence à vous proposer de nouvelles expériences culinaires



L'ENVIRONNEMENT

Très attentif sur ce sujet, nous mettons chaque jour en place des démarches pour le préserver

LE SAVOIR-FAIRE

Fort de notre expérience, spécialiste dans notre domaine, nous comptons parmi nos clients et partenaires certains des lieux et entreprises les plus importants de notre belle région de Provence.

LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville



Chef : 06 71 96 67 85



Commercial : 07 88 75 96 93



contact@lafineequipeprovence.com

