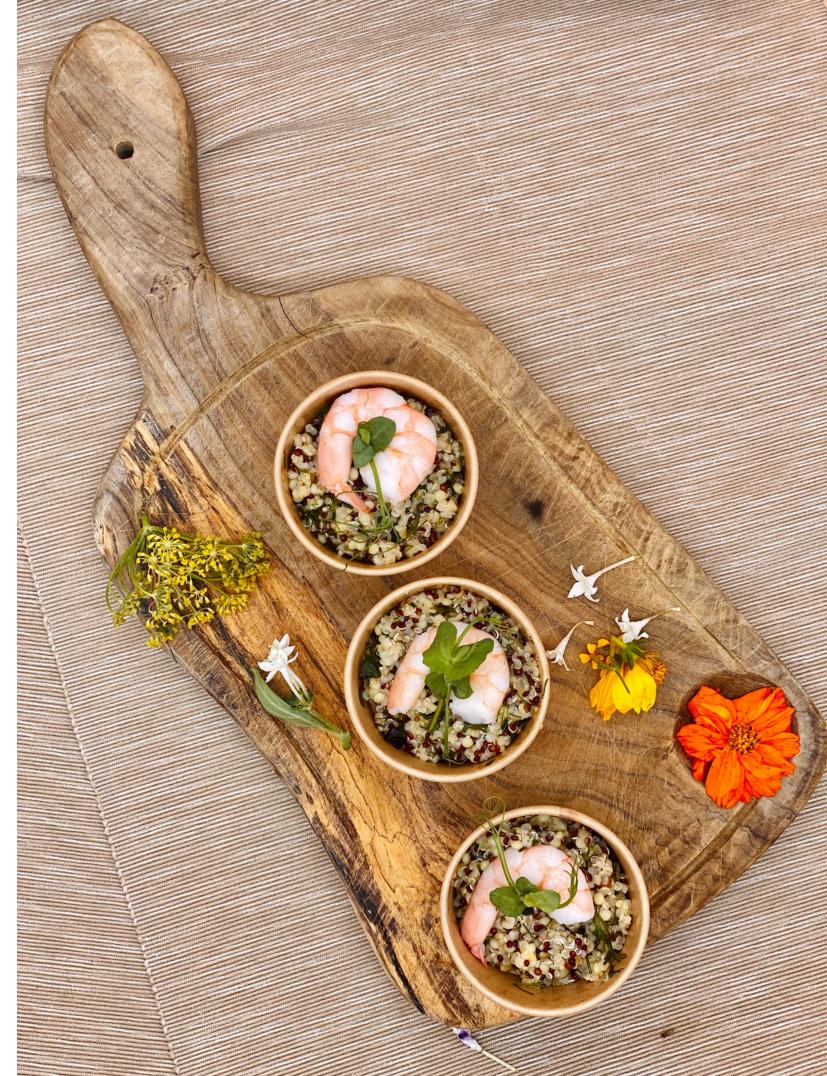
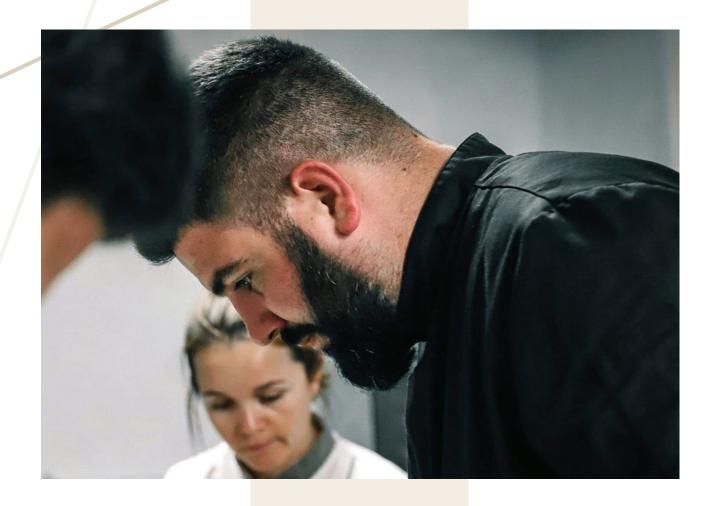


Traiteur - Chef Adrien Bacqueville





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 vrai 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



NOS FORMULES COCKTAILS

Cocktail Aperitif

8 pièces froides salés

Cocktail Dinatoire Classique

8 pièces froides salés,2 pièces chaudes, 2 pièces sucrés

Cocktail Dinatoire Prestige

8 pièces froides salés, 2 pièces chaudes, 2 pièces sucrés

2 Animations Culinaires

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





LE DÉROULÉ

(avec option service)

Préparation du lieu

Service des pièces froides

*Service des pièces chaudes (30 minutes après le début de l'envoi des pièces froides en simultané)

*Service des pièces sucrées

Début de votre événement

Service des boissons (Durant tout votre événement)

*Animations culinaires

Fin de votre événement

*Selon la formule choisie

NOTRE BAR

Soft Inclus

Eaux plates et gazeuses

Coca-cola et Coca-cola Zero

Jus de Fruits frais

Option Alcool

Vin

Champagne

Bière artisanale

Option cocktail

ANIMATION COCKTAILS

Moscow mule, margarita, mojito, autres sur demande

VASQUE / BONBONNE

Punch, Sangria traditionnelle, Sangria blanche, Moscow mûle



NOS PIECES FROIDES

Pain lunch à la crème de mascarpone, pointes de truffe

Panier de légumes de Provence, variation de tapenades, caviar d'aubergines, anchoïade

Club sandwich à la Parisienne, jambon à l'os, sa tranche de comté fruité

Mini pain Niçois traditionnel du Chef

Tartare de tomates de Provence, mozzarella crémeuse

Wrap de poulet fermier façon César

Véritable pissaladière du chef



Liste non exhaustive

Tartare de boeuf Charolais à la provençale

Pain viennois aux rillettes de sardine, citron de Menton confit

Blinis de saumon d'Écosse fumé, crème légère aux herbes fraîches

Pic de comté affiné, pétale de canard fumé

Tataki de thon rouge de Méditerranée aux saveurs exotiques

Salade de poulpe de Méditerranée, tartare de tomates à l'huile d'olive de Provence,

Mini tartelette d'aïoli, légumes croquants

NOS PIÈCES CHAUDES

NOS PIÈCES SUCRÉES

Suprême de pintade fermière, mousseline de patate douce et sa sauce aux morilles

Filet de bar, mousseline de carottes des sables, sauce vierge

Croquettes de poulet croustillant fermier, sauce béarnaise onctueuse

Croque monsieur au comté fruité

Mini burger

Mini hot-dog New-Yorkais, oignon frits et sauces gourmandes



Liste non exhaustive

Mini Tropézienne

Mini Saint Honoré

Brochettes de Fruits de Saison

Variation de Macarons colorés
Pistache, chocolat, vanille,
citron,
framboise

Fondant au chocolat façon sucette

Tarte au citron meringué

Variation de tartelettes aux fruits de saison

NOS ANIMATIONS CULINAIRES

ATELIER PLANCHA DE LA MER

Crevettes et Saint-Jacques snackées accompagnées de leur pesto de basilic et légumes croquants

ATELIER SERRANO

Découpe de jambon Serrano présenté sur Griffe, cornichons croquants et gressins d'Italie Atelier

ATELIER SUD-OUEST

Foie gras cuit au torchon, servi sur un pain d'épice toasté, pain au miel, chutney d'oignon, confiture de figues Corse

ATELIER PLANCHA DE LA TERRE

Brochettes de poulet fermier marinées au citron de Menton, Boeuf Charolais snackées et brochette de magret de canard mariné

ATELIER GRAVLAX

Découpe de saumon Gravlax du Chef, chantilly légère



ATELIER PASTA PARMIGIANO

Pâtes flambées à la truffe dans leur meule de parmesan. Servies accompagnées de roquette et de jambon italien

ATELIER DELL'ORTO

Tartare de tomates colorées de Provence et variation de mozzarella (burrata, fumée, di bufala...)

ATELIER PROVENÇAL

Cornets de frites de panisses et beignets de fleur de courgettes

LES PRODUITS

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



L'ENVIRONNEMENT

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

LA CRÉATIVITÉ

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

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.

Traiteur mais pas que ...
Catering Provence (destiné aux tournages, shooting et événements) et
Le Petit Chef (un food truck modulable)

LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville

Chef: 06 71 96 67 85

Commercial: 07 88 75 96 93

contact@lafineequipeprovence.com

