



# 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. Elle et son équipe vous accompagneront tout au long de votre projet jusqu'à sa réalisation..

## Virginie Sauvage





# LE DÉROULÉ

Préparation du lieu

Début de votre événement

\*Apéritif

\*Ouverture du bar  
Service champagne, vin, soft

Passage à table des invités

Service des entrées

Service des plats

Service du fromages

Service des desserts

Fin de votre événement

\*En option

# OPTION APÉRITIF ET BAR

## Pièces cocktails

Pain lunch à la crème de mascarpone et ses pointes de truffe

Pic de melon de cavailon et jambon serrano

Pain viennois Niçois traditionnel du Chef

Tataki de thon rouge de Méditerranée, crème Wasabi

Pic de boeuf charolais aux saveurs marseillaises

## Soft

Eaux plates et gazeuses  
Coca-cola et Coca-cola Zero  
Jus de Fruits frais

## 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



# VOTRE MENU

## ENTRÉE

*Choix unique*

Ceviche de cabillaud au lait de coco, pointe de mangue, coriandre

-

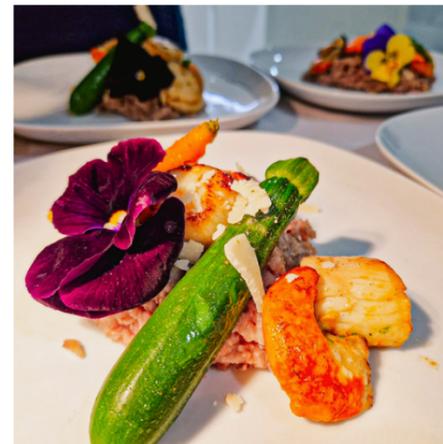
Carpaccio de boeuf, ciboulette, citron, parmesan râpé, baies roses, graines de coriandre

-

Maki de Serrano, chutney de poire à la fève de Tonka et roquette

## OPTION VÉGÉTARIENNE

Velouté de légumes de saisons



## PLAT

*Choix unique*

Filet de boeuf charolais, écrasé de pommes de terre Amandine à la truffe, petit jus et légumes rôtis

-

Magret de canard mariné au miel de Provence, sauce au romarin, accompagné de son petit gratin de pomme de terre à la truffe

-

Filet de daurade rôti, tagliatelle de légumes et sauce maître d'hôtel

-

Dos de cabillaud sauce champagne, risotto crémeux et sauge

## OPTION VÉGÉTARIENNE

Risotto à la truffe fraîche

*\*Eaux plates et gazeuses, pain inclus - Alcool en option*

*Liste non exhaustive*

# VOTRE MENU

## FROMAGE

Variété de fromages AOP accompagnés de mesclun

## DESSERT

*Choix unique*

Macaron framboise, coeur d'ivoire

-

Pâtisserie chocolat grand cru, pointe de vanille de Madagascar

-

Saint Honoré



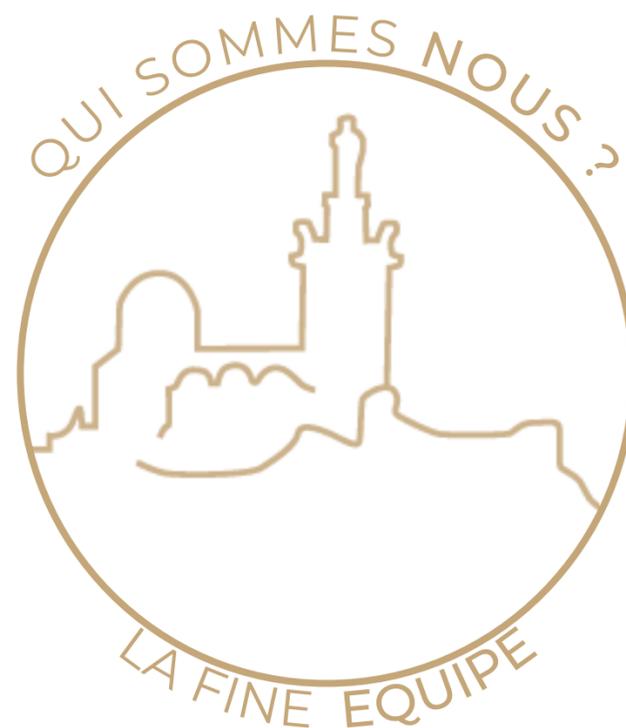
*Liste non exhaustive*

## LES PRODUITS

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

## LA CRÉATIVITE

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 démarche 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](mailto:contact@lafineequipeprovence.com)

