



# 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

Début de votre événement

Début du cocktail  
(*Déjeuner ou Dîner*)  
Ouverture du bar

Pause définie avec vous à  
différente heures de la  
journée

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

Fin de votre événement

## LES BOISSONS

Café, thé et infusions

-

Eaux minérales plates et gazeuses

-

Jus de fruits frais

## EN CAS AU CHOIX

Viennoiseries

(croissant, brioche, pain au chocolat, pain au raisin)

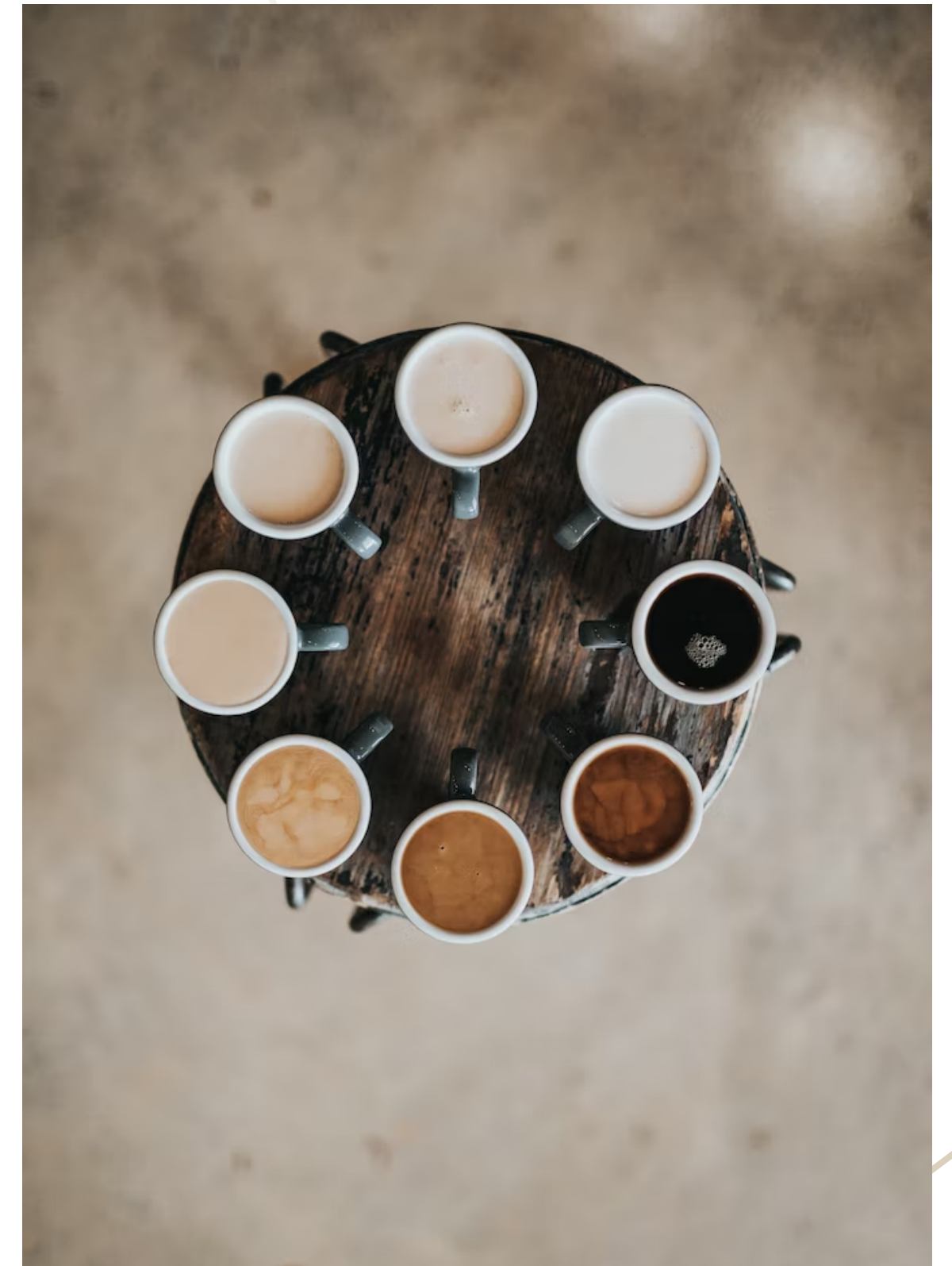
-

Gâteaux

-

Assortiments de biscuits

# ACCUEIL / PAUSE





# 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 cocktails

ANIMATION COCKTAILS  
Moscow mule, margarita,  
mojito, autres sur demande

VASQUE / BONBONNE  
Punch, Sangria  
traditionnelle, Sangria  
blanche, Moscow mûle





# COCKTAILS

## NOS PIECES FROIDES

Sandwich poulet et tranche de comté  
fruité

-

Légume confits, mesclun herbes  
fraiche -

Blini dorés, crème aux herbes légère,  
trilogie de poissons nobles fumés

-

Tartelettes tomates confites maison  
et pignons de pain

-

Toast dorée foie gras et pointe de  
figue corse

-

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

-

Dégustation d'olives de Provence

-

Brousse du Rôve au miel et figues  
rôties du sud



*Liste non exhaustive*

Dégustation d'olives de Provence

-

Brousse du Rôve au miel et figues  
rôties du sud

## NOS PIECES CHAUDES

Dos de Cabillaud, mousseline de  
fenouil et sauce vierge

-

Mini burger du chef

-

Risotto d'Arborio à la truffe

## NOS PIECES SUCRÉES

Brochettes de fruits frais aux zestes  
de citron vert

-

Mini Tropicane

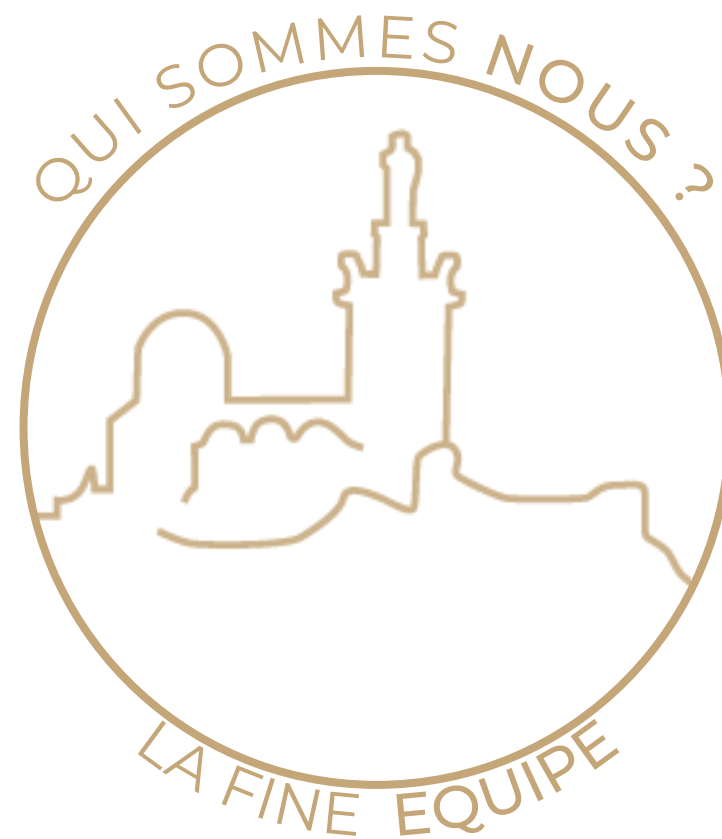
-

## 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.

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](mailto:contact@lafineequipeprovence.com)

