



LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville

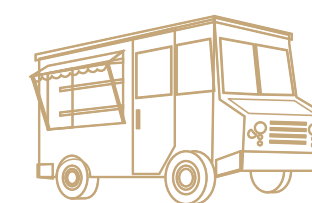
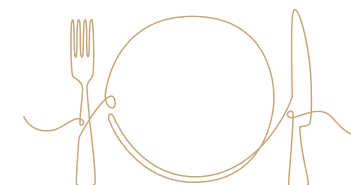




ADRIEN BACQUEVILLE

CHEF ET FONDATEUR

Adrien crée en 2018 La Fine Équipe de son désir de créer des moments uniques et authentiques. Chef à domicile, il va rapidement diversifier son activité avec des événements de plus grandes ampleurs afin de partager sa passion pour la cuisine tout en gardant le côté convivial à l'image de ses débuts.



NOTRE BAR

SOFT INCLUS

Eaux plates et gazeuses

Coca-cola et Coca-cola Zéro

Jus de Fruits frais

OPTIONS ALCOOLS

Vin : trois couleurs 25€HT/ bouteille

Champagne: 40€HT/ bouteille

Bière artisanale : 5€HT/bouteille

OPTIONS COCKTAILS

Animatiton cocktails : (10€HT/personne) Moscow mule, margarita, mojito, autres sur demande

Bonbonne : (7€HT/personne) Punch, Sangria traditionnelle, Sangria blanche, Moscow mule

OPTIONS COCKTAILS

Café, thé





APÉRITIF

En option

5 Pièces cocktails à définir ensemble :

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

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

Mini pain Niçois traditionnel du Chef

Tartare de tomates de Provence, mozzarella crémeuse, pesto de basilic

Tartare de boeuf Charolais à la provençale

Tartare de saumon de Norvège aux fraises de Carpentras

Pic de comté affiné, pétale de canard fumé

Tataki de Thon de Méditerranée aux saveurs tropicales

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

Mini tartelette d'aïoli, légumes croquants

Pain lunch à la crème de mascarpone, pointes de truffe

Crémeux petits pois, gambas rôti

Tartelette à la Brousse du Rôve, confit de figues rôties du sud

Club de poulet fermier façon César du chef

MECHOUÏ OU BRASERO

MÉCHOUÏ

Viande au choix

BRASERO

3 au choix parmi

Brochettes de poulet fermier - Brochettes de boeuf charolais snackées - Filets de poisson marinés - Classique côte de boeuf tomahawk - Gambas géantes rôties - Poulpe au pesto vert du pêcheur

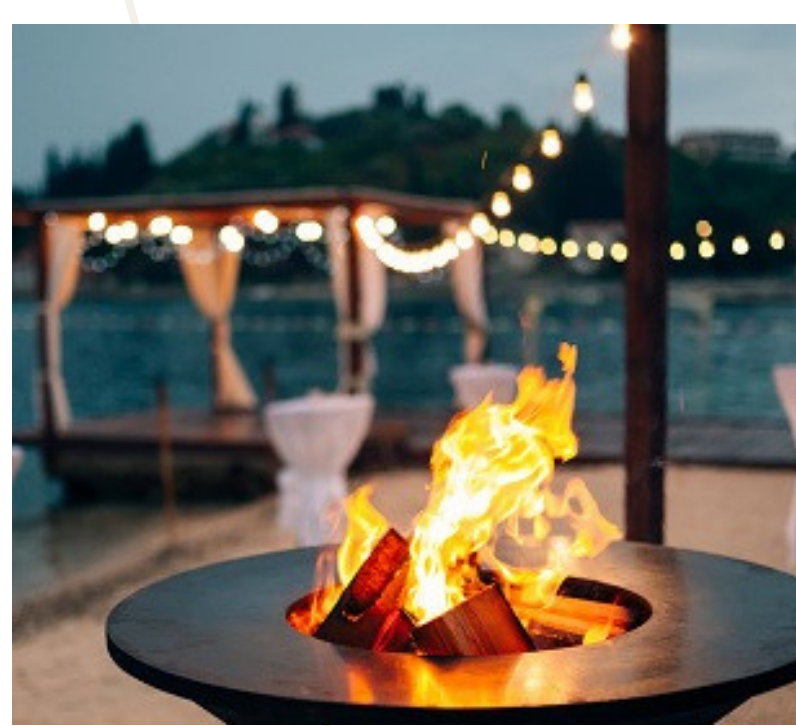
ACCOMPAGNEMENTS

Petits légumes du soleil, pesto maison - Pommes de terre grenailles à la fleur de sel de camargue

SALADE

1 au choix

Quinoa gourmand aux agrumes et herbes fraîches - Salade grecque, concombre et fêta - Tomates de Provence et mozzarella di Bufala crémeuse



NOS FROMAGES ET DESSERTS

En option

OPTION FROMAGES

Servi en buffet ou sur planche à table

Selection de fromage AOP du chef

OPTION BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de macarons : vanille, chocolat, pistache, fraise, citron

Tartelettes fleuries aux saveurs d'été

Fondant au chocolat façon « sucette »

Plateau de fruits de saison





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 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.