



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 grande ampleur afin de partager sa passion pour la cuisine tout en gardant le côté convivial à l'image de ses débuts.





NOS FORMULES BRUNCH

LE BRUNCH

Menu brunch + Salad bar

Service : 3h inclus - service en buffet

Art de la table : vaisselle éco-responsable

Boissons : Eau plate et pétillante, Coca-cola et Coca-cola zéro, Jus de fruits, café & thé

à partir de 40€HT / Pers avec service inclus + Frais de déplacement
à partir de 35€HT / Pers en livraison + Frais de livraison

ATELIERS BRUNCH

Menu brunch avec atelier

Boissons : Eau plate et pétillante, Coca-cola et Coca-cola zéro, Jus de fruits, café & thé

à partir de 40€HT / Pers avec service inclus + Frais de déplacement

Avec service

LE BRUNCH

BAR À SALADE

Salade César du chef

Quinoa gourmand aux agrumes

Salade Niçoise

Tomates de Provence et mozzarella crémeuse

CÔTÉ SALÉ

Oeufs brouillés du chef

Bacon et saucisses

Pommes de terre sautées à la fleur de sel de Camargue

Ratatouille du soleil

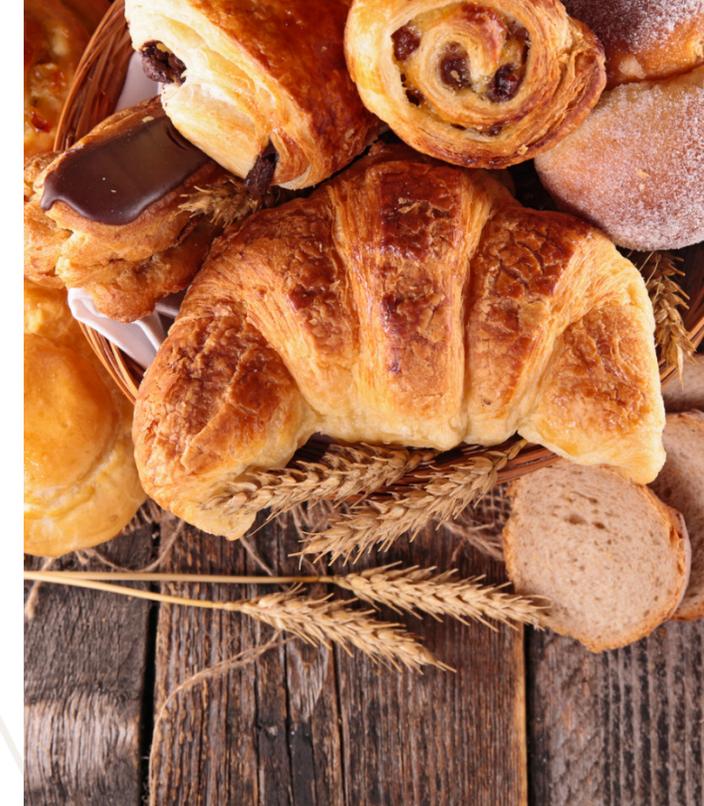
CÔTÉ SUCRÉ

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



En livraison

LE BRUNCH

BAR À SALADE

Salade César du chef

Quinoa gourmand aux agrumes

Salade Niçoise

Tomates de Provence et mozzarella crémeuse

Salade Grecque, concombres & fêta

CÔTÉ SALÉ

Tortilla traditionnelle

Plateau de charcuterie et fromages, accompagnés de pain et condiments

Bagel au saumon fumé de Norvège, cream cheese, avocat

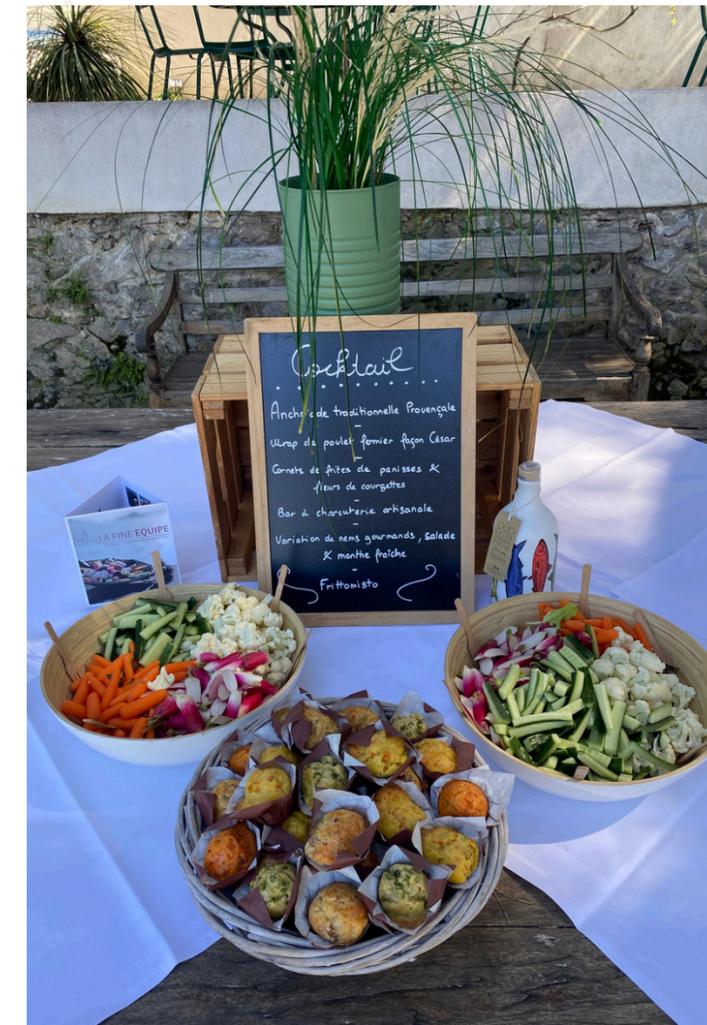
CÔTÉ SUCRÉ

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





ATELIERS BRUNCH

LES ATELIERS

1 atelier au choix : Atelier burger - Atelier hot dog - Atelier mexicain

1 accompagnement au choix : frites - pommes de terre Grenailles au sel de Camargue - frites de patates douces

Quinoa gourmand aux agrumes

Egg muffins



CÔTÉ SUCRÉ

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

Assortiment de minis viennoiseries du boulanger

Baguette, beurre et confiture

Brochettes de fruits frais





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 attentifs sur ce sujet, nous mettons chaque jour en place des démarches pour le préserver.

LE SAVOIR-FAIRE

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