



# LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville

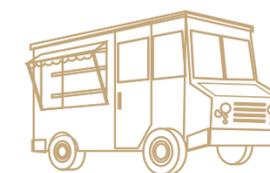




# ADRIEN BACQUEVILLE

## 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.



# LE DÉROULÉ

- Préparation du lieu
- Début de votre événement
- Service des pièces froides
- Animations culinaires \*
- Service des pièces chaudes\*
- Service des pièces sucrées\*
- Service des desserts\*
- Fin de votre événement

\*En option





# VOS BOISSONS

SOFT  
INCLUS

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

## OPTIONS COCKTAILS

**Animation Cocktail :** (10€ht/pers) Moscow mule, Margarita, Mojito...  
**Cocktail en Bonbonne :** (7€ht/pers) Punch, Mojito, Sangria blanche...

## OPTIONS ALCOOLS

**Vin :** trois couleurs 25€HT / bouteille  
**Champagne :** 40€HT / bouteille  
**Bière artisanale :** 5€HT / bouteille

## OPTION BOISSONS CHAUDES

**Café, thé :** 2€HT / personne

# VOS PIÈCES FROIDES

AUX CHOIX PARMIS

- Pain lunch à la crème de mascarpone, pointe de truffe
- Mini pain Niçois traditionnel du Chef, crémeux de thon
- Lunch au poulet fermier aux épices
- Panier de légumes de Provence, variation de tapenades
- Céréales gourmandes, herbes fraîches, vinaigrette d'été
- Tartare de tomates de Provence, crème de balsamique, cébette ciselée
- Tataki de Thon de Méditerranée aux saveurs tropicales
- Mini tartelette d'aïoli, légumes croquants
- Tartelette crémeux anchois, oignons confits
- Toast straciatella, pétale de truffe, fleur de sel de camargue
- Pic de comté affiné, pétale de canard fumé
- Dégustation de fromages et charcuteries, variations de pains
- Galette de blé noir, fromage frais aux herbes, saumon fumé, estragon
- Pain pita, houmous traditionnel, mesclun d'herbes, concombre croquant
- Tagliata de boeuf Charolais à la truffe, pointe de balsamique

*Les plats sont susceptibles de varier selon l'arrivage des produits*





# VOS PIÈCES CHAUDES

AUX CHOIX PARMIS

Suprême de pintade fermière, mousseline de patates douces, 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 de boeuf Charolais

Mini hot-dog New-Yorkais, oignons frits, sauce gourmande

*Les plats sont susceptibles de varier selon l'arrivage des produits*

# VOS PIÈCES SUCRÉES

AUX CHOIX PARMIS

Mini Tropézienne

Mini Saint Honoré

Brochettes de Fruits de Saison

Variation de Macarons colorés

Fondant au chocolat façon sucette

Tarte au citron meringué

Variation de tartelettes aux fruits de saison

*Les plats sont susceptibles de varier selon l'arrivage des produits*





# VOS ANIMATIONS CULINAIRES

AUX CHOIX PARMIS

## ATELIER PASTA PARMIGIANO

Pâtes flambées à la truffe dans leur Meule de Parmesan, accompagnées de roquette et de jambon italien

## ATELIER PLANCHA DE LA MER

Crevettes, Saint-Jacques, filet de rouget snackés au pesto de basilic accompagnés de légumes croquants

## ATELIER PLANCHA DE LA TERRE

Brochette de poulet fermier mariné au citron de Menton, Boeuf Charolais snacké et brochette de magret de canard mariné

## ATELIER SERRANO

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

## ATELIER GRAVLAX

Découpe de saumon Gravlax du Chef, chantilly légère aux herbes fraîches, zeste de citron vert

# VOS ANIMATIONS CULINAIRES

AUX CHOIX PARMIS

## ATELIER SUD-OUEST

Foie gras cuit au torchon, accompagné d'une variation de pains, chutney du moment

## ATELIER DELL'ORTO

Tartare de tomates colorées de Provence et variation de mozzarellas (burrata, scamorza, di bufala...)

## ATELIER PROVENÇAL

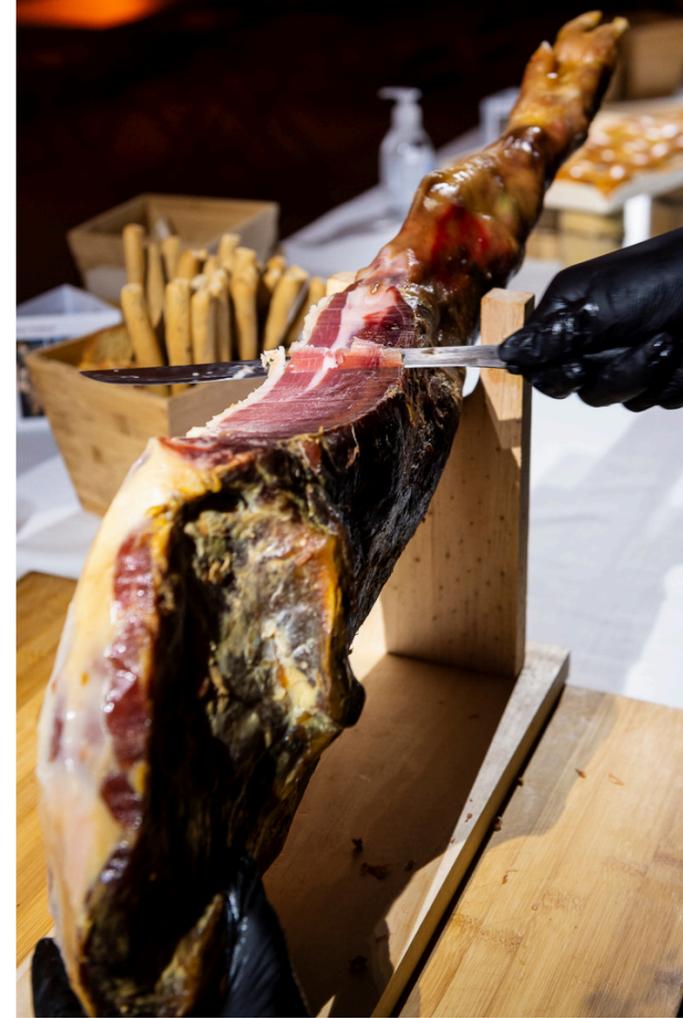
Cornets de frites de panisses, beignets de fleurs de courgette farcies à la ricotta

## BAR À FOCACCIA

Focaccia à la tomate confite ou nature agrémentée de roquette, jambon italien, tapenade d'olives noires

## ATELIER HAMBURGER DU CHEF

Buns gourmand, steak de boeuf charolais, cheddar hollandais, oignons pickles, sauce du chef





## 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.