



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.



LE DÉROULÉ

- Préparation du lieu
- Début de votre événement
- Apéritif & Ouverture du bar *
- Passage à table des invités
- Service des entrées
- Service des plats
- Service du fromages *
- Service des desserts
- Fin de votre événement

*En option



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

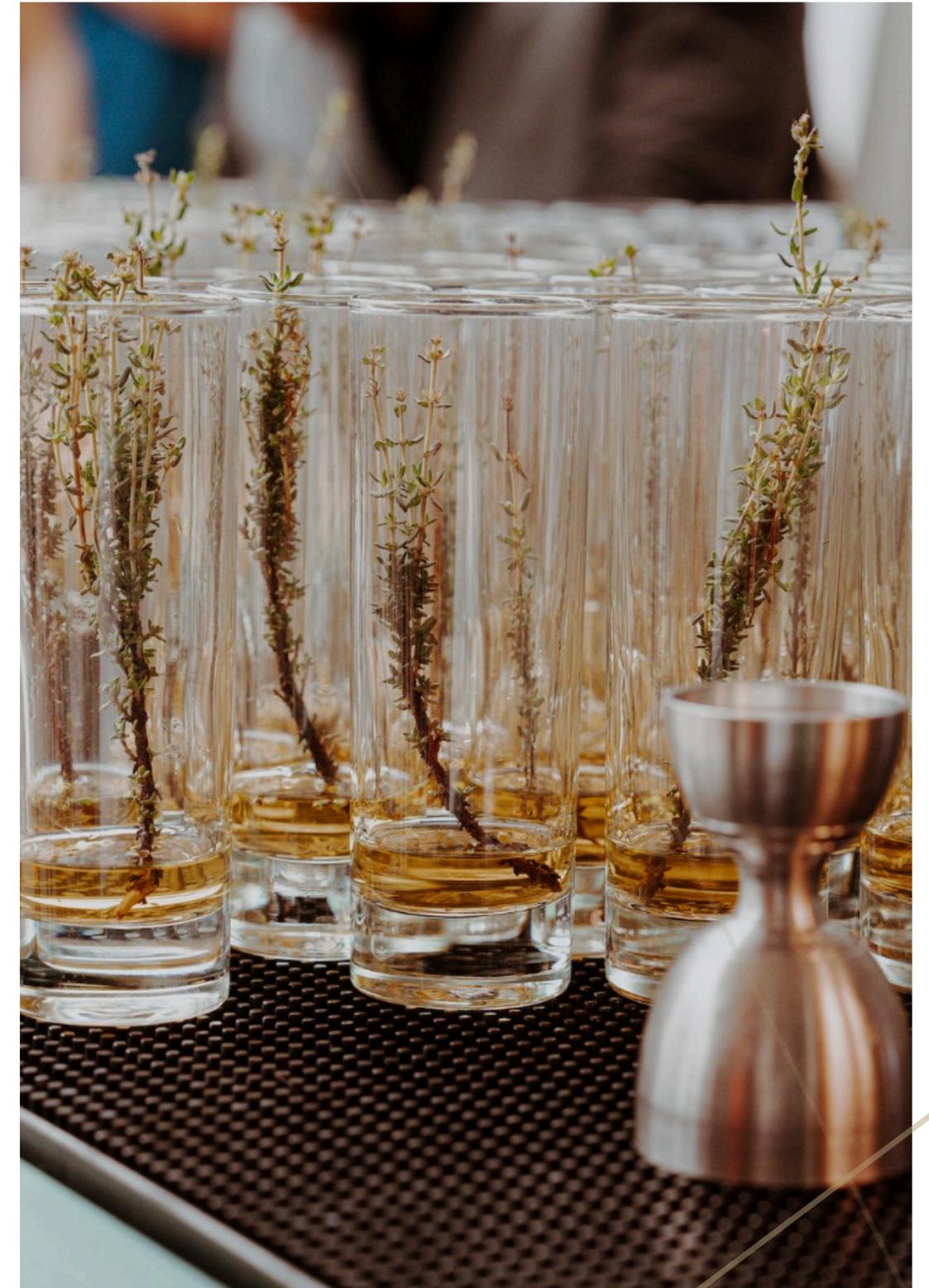
OPTIONS COCKTAILS

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 rôties

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

Club de poulet fermier façon César du chef

NOS ENTRÉES

1 au choix parmi

Ceviche de cabillaud mariné au lait de coco, agrumes du Soleil

Velouté froid de courgettes de Provence, brousse du Rove aux herbes fraîches

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

Ravioles de saint-jacques, crème d'asperges vertes

Tartare de saumon aux fraises de Carpentras

Carpaccio de Boeuf Charolais à l'italienne

Tomates de Provence, burrata crémeuse, pesto de basilic





NOS PLATS

1 au choix parmi

Filet de Saint-Pierre, petits légumes croquants du marché, accompagné de son risotto crémeux à la truffe

Dos de Loup rôti au four, croûte d'herbes fraîches, mousseline de fenouil, vierge de légumes

Tentacule de poulpe rôtie au thym, mousseline de carottes des sables, vierge à l'orange

Risotto Arborio à la bisque de langoustines, gambas rôties, pétale de parmesan

Agneau cuit en basse température, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, tomates confites, petit jus corsé au thym

Filet de boeuf Charolais, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives de Provence, feuille à feuille de légumes du soleil, petit jus corsé au thym

Magret de canard mariné au miel de Provence, gratin de pommes de terre à la truffe, sauce au romarin

Option végétarienne : Risotto fondant au citron confit, ciboulette fraîche

Menu spécial sur demande

FROMAGE

En option

Selection de fromages du chef, accompagnée de salade, pain

NOS DESSERTS

1 au choix parmi

Entremet aux agrumes de saison

Entremet au chocolat grand cru

Tarte au citron meringué

Florilège de fruits de saison, zestes de citron vert

Pavlova aux 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 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.