



# LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville

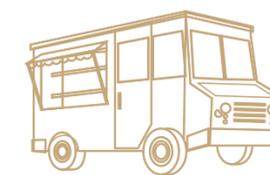




# ADRIEN BACQUEVILLE

## 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
- Vin d'honneur & Ouverture du bar
- Animations culinaires
- Passage à table des invités
- Service des entrées \*
- Service des plats / Ouverture du brasero
- Service du fromage \*
- Service des desserts et de la pièce montée\*
- Fin de votre événement

\*En option





# NOS DIFFÉRENTES FORMULES

## PRESTIGE

**Accueil :** Verre d'accueil à l'arrivée de vos invités

**Vin d'honneur :** 14 pièces cocktails + 2 animations culinaires

**Repas assis à l'assiette :** Option entrées + Plats + option fromages + desserts en buffet + option pièce montée

## CONVIVIALE

**Accueil :** Verre d'accueil à l'arrivée de vos invités

**Vin d'honneur :** 14 Pièces cocktails + 2 Animations culinaires

**Brasero ou Méchoui :** en buffet + option fromages + desserts en buffet + option pièce montée

## À PARTAGER

**Accueil :** Verre d'accueil à l'arrivée de vos invités

**Vin d'honneur :** 14 Pièces cocktails + 2 Animations culinaires

**Repas assis à partager :** Plat à partager à table + option fromages + desserts en buffet + option pièce montée

\*Possibilité de réaliser cette formule sous format de buffet

## COCKTAIL DINATOIRE

**Accueil :** Verre d'accueil à l'arrivée de vos invités

**Cocktail dinatoire :** 16 Pièces cocktails froides + 3 Pièces cocktails chaudes + 4 Animations culinaires + option fromages + desserts en buffet + option pièce montée

# INCLUS DANS NOS **FORMULES**

Une équipe à l'écoute qui suit votre projet du début à la fin, vous conseille pour créer avec vous un mariage qui vous ressemble.

L'art de la table : vaisselle, verrerie, buffet, décoration des buffets nappage blanc.

Le service qui est dirigé par une équipe professionnelle.

De 18H00 jusqu'à 00H00



# ACCUEIL ET RAFRAÎCHISSEMENT

*En libre-service*

Lors de l'arrivée sur le lieu de réception pour faire patienter les invités durant les photos

- Citronnade
- Bonbonnes d'eaux fraîches infusées





# LES BOISSONS

## SOFT Inclus

### Soft Inclus avec le vin d'honneur :

Eaux plates et gazeuses

Coca-cola et Coca-cola Zéro

Jus de Fruits frais

### Soft Inclus avec le repas :

Eaux plates et gazeuses

## OPTION COCKTAILS

**Animation Cocktail :** (10€ht/pers) Moscow mule, Margarita, Mojito...

**Cocktail en Bonbonne :** (7€ht/pers) Punch, Mojito, Sangria blanche...

## OPTION ALCOOLS VIN D'HONNEUR ET REPAS

**Vin :** trois couleurs 25€HT / bouteille

**Champagne :** 40€HT / bouteille

**Bière artisanale :** 5€HT / bouteille

# NOS PIÈCES FROIDES

*Formule Cocktail & Prestige & Conviviale & À Partager*

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

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 tomate à l'huile d'olive de Provence et crumble à l'estragon frais

Mini tartelette d'aioli et ses légumes croquants

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

Crémeux petits pois, gambas rôties

Cône à la Brousse du Rôve, figues rôties du sud

Wrap de poulet fermier façon César du chef

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





# NOS PIÈCES CHAUDES

*Formule Cocktail*

Poulet croustillant du chef, sauce bearnaise

Filet de bar rôti, mousseline de carotte des sables, sauce vierge provençal

Agneau confit en basse température, petit légumes du potager, pommes grenailles, jus corsé au thym

Croque monsieur au comté fruité

Mini burger du Chef

Mini Hot dog Newyorkais

Samoussa

Croquette de camembert AOP pané

Falafels, crème ciboulette & citron de Menton

Arancini à la tomate & basilic

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

# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

*Formule Cocktail & Prestige & Conviviale & À Partager*

## 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

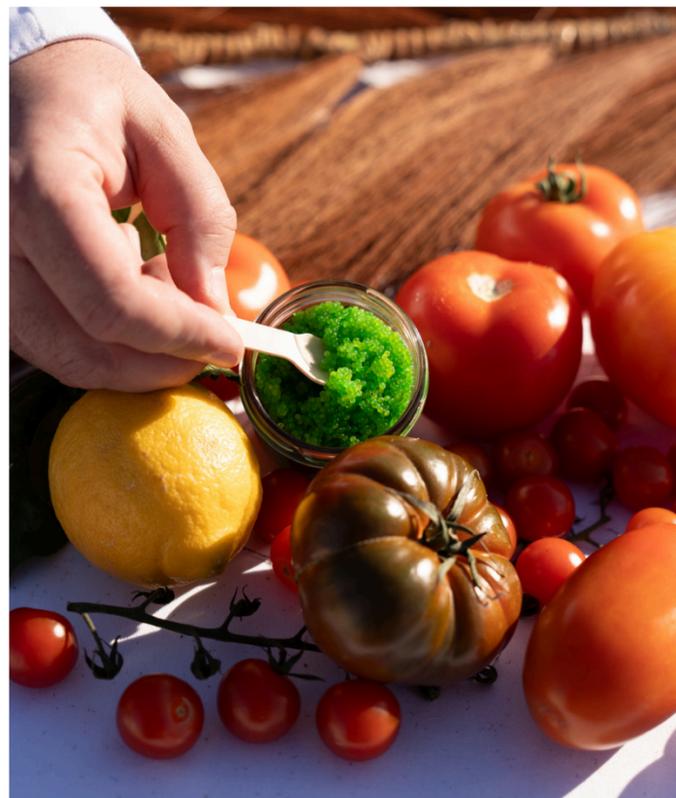
Brochette de poulet fermier mariné au citron de Menton, Boeuf Charolais snacké et brochette de magret de canard mariné

## 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



# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

*Formule Cocktail & Prestige & Conviviale & À Partager*

## 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





# MISE EN BOUCHE

Formule Prestige en option

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, foie gras, chutney de poire à la fève de Tonka, roquette

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

# NOS PLATS

## Formule Prestige

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

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**

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





# MECHOUÏ OU BRASERO

Formule Conviviale

MÉCHOUÏ

Viande au choix

BRASERO

3 au choix

2 au choix parmi :

- Brochettes de poulet fermier
- Brochettes de boeuf charolais snackées
- Filets de poisson marinés

1 au choix parmi :

- 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



# PLATS À PARTAGER

Formule À partager

Gigots d'agneau cuit en basse température, confit au miel et au thym, gratin dauphinois à la truffe

Daube Provençale, polenta

Bouillabaisse traditionnelle et pommes de terre au paprika

Caponata et boeuf Charolais rôti froid

*Menu spécial sur demande*

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





# NOS FROMAGES & DESSERTS

Formule Cocktail & Prestige & Conviviale & À Partager

## OPTION FROMAGES

Servi en buffet ou sur planche à table

Selection de fromage AOP du chef

## BUFFET DE DESSERTS INCLUS

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

Tartelettes fleuries aux saveurs d'été

Fondant au chocolat façon « sucette »

Plateau de fruits de saison

## OPTION PIÈCE MONTÉE

Pièce montée de choux

Wedding cake

Pièce montée de fruits

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



# REPAS ENFANTS

Formule Cocktail & Prestige & Conviviale & À Partager

Service à table ou en buffet - En même temps que votre repas ou avant

## ENTRÉES

Salade de tomates de Provence et mozzarella crémeuse

Petit sandwich surprise

Pizza du chef au fromage

## PLATS

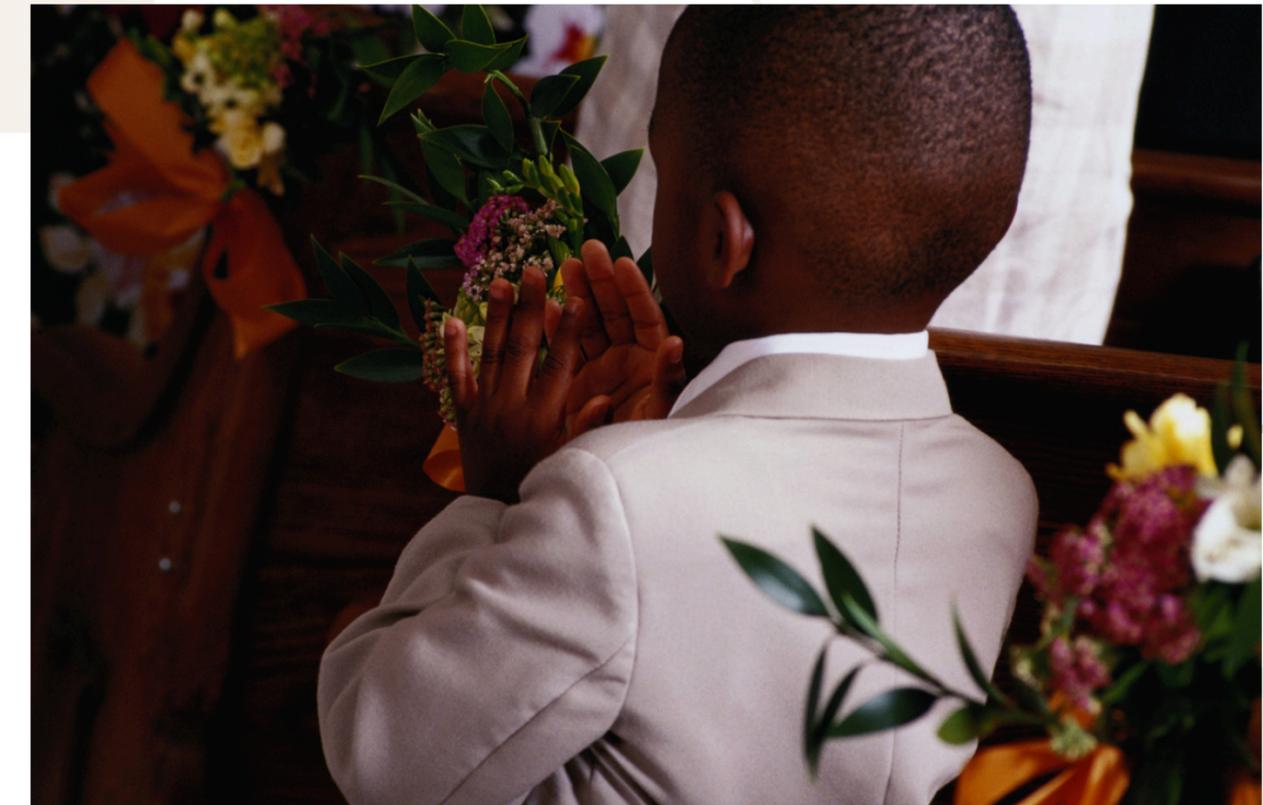
Hamburger du chef : steack de boeuf Charolais, cheddar fondu et salade

Suprême de poulet fermier et pommes grenailles au sel de Camargue

## DESSERTS

Petits gâteaux et Fruits frais

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





## 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 à 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.