



LA FINE EQUIPE

Traiteur - Chef Adrien Bacqueville

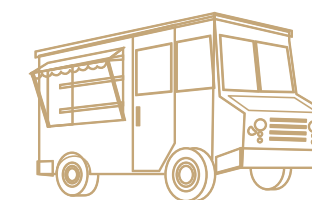
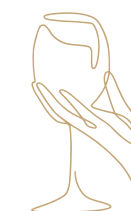
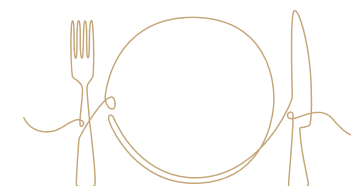




ADRIEN BACQUEVILLE

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 : steak 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





QUI SOMMES NOUS ?



LA FINE EQUIPE

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.