



# 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

Parce qu'au travail chaque minute compte, nous vous proposons une offre de plateaux-repas savoureux. Nous allions qualité et gourmandise pour que vos pauses soient un véritable moment de plaisir et de regain d'énergie.

## Plateaux repas *(plat à réchauffer)*

Entrée + Plat chaud + Dessert

Une bouteille d'eau minérale plate  
ou gazeuse

Un kit couvert

Une boule de pain



## Lunch bag *(plat froid)*

Entrée + Plat froid + Dessert

Une bouteille d'eau minérale plate  
ou gazeuse

Un kit couvert

Une boule de pain

# PLATEAUX-REPAS

*Un choix unique est demandé pour l'ensemble de la commande*

## ENTRÉES

Céréales gourmandes, herbes fraîches

Tarte tatin de légumes rôtis sur son mesclun coloré

Quiche du chef à la courge rôtie

## PLATS

Suprême de volaille fermière, mousseline de patate douce et sa sauce aux morilles

Gnocchi du chef à la truffe

Filet de Bar rôti, mousseline de patate douce

## DESSERTS

Salade de fruits frais

Fondant au chocolat

Mini tarte tropézienne

*Liste non exhaustive*



# LUNCH BAGS

*Un choix unique est demandé pour l'ensemble de la commande*

## ENTRÉES

Tomate de Provence et mozzarella di Bufala crémeuse  
Quinoa aux agrumes, herbes fraîches  
Salade de coleslaw

## PLATS

Salade du chef, magret fumé, croustons dorées  
Véritable Pain Bagnat Marseillais  
Pokebowl saumon ou végétarien

## DESSERTS

Salade de fruits frais  
Cookie  
Fromage blanc

*Liste non exhaustive*





## 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.