



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
- Apéritif & Ouverture du bar *
- Passage à table des invités
- Service des entrées
- Service des plats
- Service du fromage *
- 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

Animation Cocktail (10€HT/personne) *Moscow mule, margarita, mojito, autres sur demande*

Bonbonne (7€HT/ personne) *Punch, Sangria traditionnelle, Sangria blanche, Moscow mûle*

OPTION BOISSONS CHAUDES

Café, thé

APÉRITIF/ COCKTAIL

en option

Tartelettes aux champignons

Pain lunch crème de bleue et noix

Blinis crémeux aux herbes, haddock fumé

Toast de Brie à la truffe d'hiver

Céréales gourmandes à la courge torréfiée, fruits secs et herbes fraîches

Tartelette tomates confites maison, pignons de pain

Pain viennois aux saumons et baies

Blinis et sa crème aux herbes, oeufs de poisson volant

Saumon gravlax, crème à l'aneth

Tartelette foie gras figue

Pain lunch aux brie truffé

Crémeux de petit pois, gambas rôties

Mini Cône à la mousse de Chèvre, éclats de Noix torréfiées

Pic de comté fruité, canard fumé





NOS ENTRÉES

1 au choix parmi :

Saumon fumé d'Écosse façon gravlax, yuzu et crème citronnée

Tarte fine champignons des bois, foie gras, mesclun coloré

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

Velouté de patate douce, espuma de coco, pointe de paprika fumé



NOS PLATS

1 au choix parmi :

Filet de boeuf charolais, écrasé de pommes de terre
Amandine à la truffe, petit jus et légumes rôtis

Suprême de volaille fermière, sauce morilles accompagné
de courges rôties

Dos de Cabillaud, sauce champagne accompagné d'une
mouseline de carottes des sables

Saumon, sauce beurre de sauge, risotto crémeux

Option végétarienne : Risotto à la truffe fraîche

Menu spécial sur demande

FROMAGE

En option

Sélection de fromages du chef, accompagnée de salade, pain

NOS DESSERTS

1 au choix parmi :

Mousse aux marrons torréfiés

Florilège de fruits de saison, zestes de citron vert

Bûche chocolat grand cru





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.