

# CATALOGUE

20  
26

COLLECTION

*Festin*  
Annecy







*Festin*  
Annecy

# FESTIN ANNECY

**Tables et coffrets maison inspirés du terroir alpin et méditerranéen — fraîcheur, couleurs et convivialité.**

J'imagine et réalise pour vous des tables et coffrets gourmands, faits maison, inspirés des terroirs alpin et méditerranéen.

Chaque création célèbre la fraîcheur des produits, la richesse des couleurs et la convivialité partagée.

Des brunchs de week-end aux apéritifs raffinés, des buffets décorés aux plateaux de dégustation, mon approche est guidée par une exigence constante : proposer une cuisine sincère, esthétique et généreuse, pensée pour accompagner vos moments importants.

Je travaille au plus près des saisons et privilégie les produits soigneusement sélectionnés, pour offrir des compositions aussi belles à regarder que délicieuses à savourer.

Chaque table est conçue comme une expérience, où le goût, le détail et l'harmonie se rencontrent naturellement.

Ancrée localement, j'accompagne particuliers et professionnels dans l'organisation de leur réception. Parce que recevoir est un art, je mets mon savoir-faire au service de vos instants de partage.

**EXIGENCE  
ARTISANALE**

**SAISONALITÉ**

**SUR MESURE  
ATTENTIF**

**Contact:**

Julia

+33 7 56 88 93 75

hello@festinannecy.fr

5,0 ★★★★★ 77 avis

# SERVICES



COFFRETS SUCRÉS & SALÉS

---

CRÉATIONS FROIDES

---

TABLES ET BUFFETS DÉCORÉES

---

COFFRETS BRUNCHS

---

COFFRETS APÉRITIFS

---

MARIAGES

---

ENTREPRISES

---



*Festini*  
Annecy

# COFFRETS SUCRÉS & SALÉS

## Des mignardises raffinées pour vos événements privés ou professionnels

Car parfois bien faire, c'est faire simple, je vous propose une sélection de mignardises raffinées et artisanales, livrées en coffrets, à poser directement sur table.

### Coffret Dolce Vita (5 à 10 personnes) 89€TTC

Sélection de charcuteries Italienne et de fromages locaux, crackers et gressins maison, fruits secs et fruits frais, confiture locale (900g de fromage et 300g de charcuterie)

Coffret Quiches aux champignons persillés, crème d'artichaud et huile de truffe. 24pc - 50€TTC

Coffret Gaufres aux herbes, crème aigrette, truite locale. 24pc - 50€TTC

Coffret Sablé Croustillant, mousse chèvre douce, betterave marinée au soja. 24pc - 50€ TTC

### Coffret Fraicheur ( 5 à 10 personnes) 45€TTC

Deux délicieux dips de saison accompagnés de légumes et de fruits frais et colorés (2 kilos de poids total dont 450g de dips)

Coffret Focaccia moelleux, pesto de roquette et burrata, chips de coppas. 24pc - 50€ TTC

Coffret Madeleines - Sélection de madeleines salées. 30pc - 50€TTC

Coffrets Fingers salés - Deux saveurs de sandwichs fingers. 24pc - 50€TTC

Coffrets Choux salés - Des délicieux choux garnis d'une crème au gorgonzola savoureuse - 50€TTC



*Festini*  
Annecy

# COFFRETS SUCRES & SALES

**Des mignardises raffinées pour vos événements privés ou professionnels**

Car parfois bien faire, c'est faire simple, je vous propose une sélection de mignardises raffinées et artisanales, livrées en coffrets, à poser directement sur table.

Coffret Brownies

Coffret Cookies

Coffret Tartelettes

Coffret Cupcakes

Coffrets Pavlovas

**EN LIVRAISON OU A  
RECUPERER SUR MON  
LABORATOIRE**





*Festini*  
Annecy

# CRÉATIONS FROIDES

**Des plats froids gourmands pour vos événements privés et professionnels**

L'alliance du goût et de l'élégance dans des coffrets prêts à servir, pour que chaque moment devienne une expérience mémorable.

**Roquette, halloumi grillé, suprême d'orange et vinaigrette au miel**

**Perles, légumes rôtis, feta et herbes fraîches**

**Salade de pommes de terre grenailles, radis, œuf mollet et crème aigrelette ciboulette**

**Pâtes coquillages, légumes marinés à l'huile d'olive, scarmozza fumée**

**Ceviche de truite locale, mangue et avocat, citron vert et coriandre**

**Quinoa, pois chiches rôtis, courgette grillée, zaatar et sauce tahini**

**Betteraves rôties, fromage de chèvre frais, noix et vinaigrette balsamique**

**EM LIVRAISON OU A  
RÉCUPÉRER SUR MON  
LABORATOIRE**



*Festin*  
Annecy

# TABLES DECOREES

**Pour un moment de célébration unique, composons ensemble votre table idéale.**

Apéritif, brunch, goûter ou repas complet : je vous propose une prestation de table décorée où le raffinement et la gourmandise se rencontrent.

Une expérience visuelle et gustative conçue pour séduire vos convives et marquer les esprits.

Concevons ensemble votre menu sur mesure et laissez-vous porter par l'élégance de la présentation.

A PARTIR DE 16€HT PAR CONIVE POUR UN COCKTAIL APÉRITIF

A PARTIR DE 22€HT PAR CONVIVE POUR UN BRUNCH, DÉJEUNER OU DINER

DÉCORATION ET SCENOGRAPHIE DE 150 À 300€HT EN FONCTION DE LA TAILLE DU GROUPE

EN OPTIONS, SERVICE ET BOISSONS







*Festini*  
Annecy

# COFFRETS BRUNCHS

Un brunch frais et gourmand, réalisé maison et avec des produits de saison, livré chez vous ou sur votre lieu de picnic.

Un menu généreux à partager, confectionné avec soin et qui change en fonction des saisons

**49€ POUR DEUX PERSONNES**  
**26€ POUR UNE PERSONNE**  
**17€ POUR UN ENFANT**

**EN LIVRAISON OU A  
RÉCUPÉRER SUR MON  
LABORATOIRE**







*Festini*  
Annecy

# COFFRETS APÉRITIFS

**Des coffrets Apéritifs sucrés et salés prêts à être partagés**

Un menu généreux à partager  
confectionné avec soin et qui change en  
fonction des saisons

**49€ POUR DEUX PERSONNES**  
**26€ POUR UNE PERSONNE**  
**17€ POUR UN ENFANT**

**EN LIVRAISON OU A  
RÉCUPÉRER SUR MON  
LABORATOIRE**



*Festini*  
Annecy

# MARIAGES

**Pour le plus beau jour de votre vie, je crée des expériences gourmandes sur mesure, qui marquent les esprits et régalent vos invités.**

Pour le plus beau jour de votre vie, choisissez la formule qui correspond le mieux à vos besoins pour votre **cocktail, table dînatoire ou brunch**.

- Coffrets mignardises et plats froids : salés ou sucrés, prêts à poser sur table par vos soins pour un service simple et élégant.
- Buffet minimaliste et raffiné : installé par mes soins, pour un service pratique et soigné.
- Buffet décoré et fleuri : une mise en scène inoubliable qui fera sensation auprès de vos invités.



Chaque mariage est unique : je travaille avec vous pour créer un menu et une présentation qui reflètent votre style, vos goûts et l'ambiance de votre journée.

**Pour un événement clé en main, il est possible d'ajouter boissons locales, vaisselle soignée et service attentif.**





*Festini*  
**Annecy**

# ENTREPRISES

**Pour vos événements d'entreprise, qu'il s'agisse de remercier vos clients ou de célébrer vos équipes, je crée des expériences gourmandes qui marquent les esprits.**

Pour vos moments en entreprise, choisissez la formule qui correspond le mieux à vos besoins :

- Coffrets mignardises et plats froids : salés ou sucrés, prêts à poser sur table par vos soins pour un service simple et élégant.
- Buffet minimaliste et raffiné : installé par mes soins, pour un service pratique et soigné.
- Buffet décoré et théâtral : une mise en scène inoubliable qui fera sensation auprès de vos invités.

"Parmi mes clients qui m'ont fait confiance : La CCI, Le Medef, Ivoclar, Franco Suisse Immobilier, La Caserne Groisy, La Société Générale, La Mairie d'Argonay, Le CRESA, Le Cobaty, DDS Event, l'office de Tourisme de la Clusaz, la bijouterie Heure locale..."

**Pour un événement clé en main, il est possible d'ajouter boissons locales, vaisselle soignée et service attentif.**