

# CATALOGUE

20  
26

COLLECTION





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 des 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 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.

### Quelques exemples de mes pièces signatures :

Quiches aux champignons persillés, crème d'artichaud et huile de truffe.

Gaufres aux herbes, crème aigrelette, truite locale.

Sablé Croustillant, mousse chèvre douce, betterave marinée au soja.

Focaccia moelleuse, pesto de roquette et burrata, chips de coppas.

Madeleines - Sélection de madeleines salées.

Fingers salés - Deux saveurs de sandwiches

Choux salés - Des délicieux choux garnis d'une crème au gorgonzola savoureuse

A partir de 1€50 HT par pièce

### 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 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)

**A PARTIR DE PRODUITS  
FRAIS ET DE SAISON**



*Festini*  
Annecy

# COFFRETS SUCRES

## 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.

Quelques exemples de mes pièces signatures :

Brownies au praliné cacahouète

Cookies signatures, différentes saveurs

Tartelettes, ganache chocolat blanc et agrumes

Tartelettes crémeux citron

Cupcakes et financiers pâtisseries

Pavlovas, crème vanille et confit myrtille

A partir de 1€50HT par pièce

**PRODUITS ARTISANAUX  
RÉALISÉS PAR MES SOINS**



*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, scarmoza 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**



*Festini*  
Annecy

# TABLES UNIQUES

**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 **12€HT** PAR CONVIVE POUR UN COCKTAIL APÉRITIF

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

DÉCORATION ET SCENOGRAPHIE DE **150 À 500€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

**25€ par convive  
hors livraison et consigne**

**EM LIVRAISON OU A  
RECUPERER SUR MON  
LABORAOIRE**

**Coffret Brunch**   
PRINTEMPS 2026

25€  
(HORS LIVRAISON ET CONSIGNE)

Focaccia moelleuse aux olives

Fromages locaux et charcuterie italienne  
Magasin de producteur "Cnos terroirs",  
boutique "Bella Italia"

**OU**

Crèmeux de petits pois et ses légumes de  
saison

Perles, tomates contites, feta et herbes fraîches

Finger sandwich - Cocombres et cream cheese  
zaatar

Crêpes à l'orange et caramel beurre salé

Cookies signature aux deux chocolats

Jus de pomme framboise local  
Didier Burnaz



*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.**