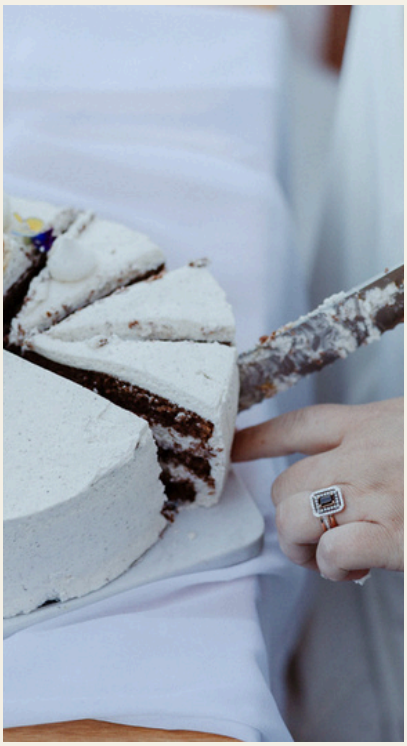
2026 COLLECTION

CATALOGUE

















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 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 ★★★★★ 119 avis

SERVICES

Festin
Annecy

COFFRETS SUCRÉS & SALÉS

CRÉATIONS FROIDES

TABLES ET BUFFETS DÉCORÉES

MARIAGES

ENTREPRISES



Festin
Annecy

COFFRETS SALÉS

Des mignardises raffinées pour vos évènements privés ou professionels

Je vous propose une sélection de mignardises raffinées et artisanales, livrées en coffrets, à poser directement sur table. Des recettes créatives qui évoluent avec les saisons, pour un apéritif légér jusqu'au cocktail dinatoire

Quelques exemples de mes pièces signatures :

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

Gaufres aux herbes, crème de Bresse, truite locale.

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

Foccacia moelleuse, pesto de roquette et burrata, terre de jambon cru

Brochettes de halloumi, mariné au miel et à l'orange, condiment pistache

Madeleines - Sélection de madeleines salées.

Fingers parisien - jambon italien truffé ou non, beurre fouetté aux câpres

Panacottas au parmesan, poivre noir

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

A partir de 1€50 HT par pièce

Quelques exemples de mes pièces signatures :

Sélection de charcuterie Italienne et plateaux de fromages locaux

Coffret de crudités croquants et fruits frais français, houmous gourmand ou tartinade de saison

A PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

LE MONTANT DE COMMANDE MINIMUM EST FIXÉ À 200€ TTC HORS FRAIS DE LIVRAISON



Festin
Annecy

COFFRETS SUCRÉS

Des mignardises raffinées pour vos évènements privés ou professionels

Je vous propose une sélection de mignardises raffinées et artisanales, livrées en coffrets, à poser directement sur table. Des recettes créatives qui évoluent avec les saisons, pour un apéritif légér jusqu'au cocktail dinatoire

Quelques exemples de mes pièces signatures :

Brownies au praliné cacahouète

Cookies signatures, différentes saveurs

Tartelettes, ganache chocolat blanc et fruits rouges français

Tartelettes crémeux citron et zestes confits

Cupcakes et financiers pâtissiers

Pavlovas, crème montée vanille, fruits frais et confits

A partir de 1€50HT par pièce

PRODUITS ARTISANAUX RÉALISÉS PAR MES SOINS

LE MONTANT DE COMMANDE
MINIMUM EST FIXÉ À 200€ TTC
HORS FRAIS DE LIVRAISON



Festin
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 fraiches

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 crues en carpaccio, fromage de chèvre frais, noix et vinaigrette balsamique

EN LIVRAISON OU A RÉCUPÉRER SUR MON LABORAOIRE

LE MONTANT DE COMMANDE MINIMUM EST FIXÉ À 200€ TTC HORS FRAIS DE LIVRAISON



Festin
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 CONIVE 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





Festin
Annecy

MARIAGES

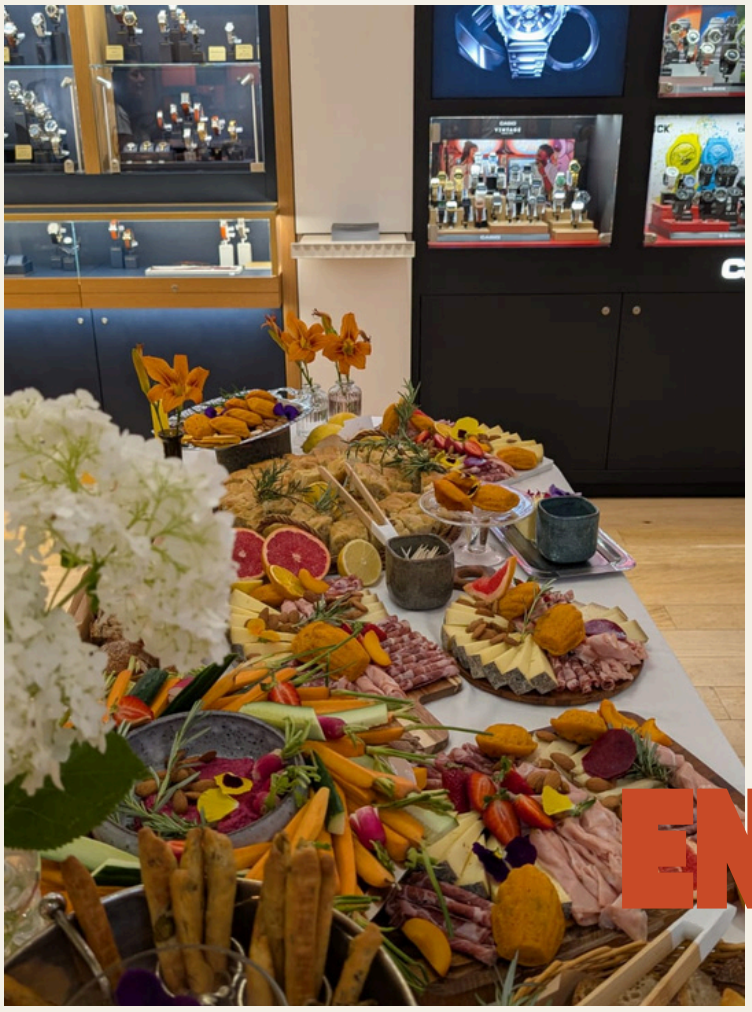
Pour le plus beau jour de votre vie, je crée des expériences gourmandes sur mesure, qui marquent les esprits et régalent vos invités.

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



Festin
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, Décathlon..."

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




Cocktail dinatoire













