

GOURMANDISES

FAB



LES SUCRERIES GOURMANDES

- Madeleine au Miel de Lavande et Fleur d'Oranger.
- Boule Coco
- Rose des Sables au Chocolat Noir 
- Cannelés à la Fleur d'Oranger, Citron et Cardamome
- Financier aux amandes
- Tartelette Pralines de Lyon
- Pic Blanc : Meringue & Crème de Marron
- Riz au lait à la noisette 
- Macarons gourmands*
- Tropézienne*
- Mini fondant chocolat passion*
- Trilogie d'éclairs*

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER

FAB

LES SUCRERIES FRUITÉES FAB

- Cake Citron & Pavot
- Cheesecake Framboise*
- Poire au Chocolat noir Valrona 
- Banana Bread
- Salade de fruits de saison 
- Mousse à l'Orange
- Far Breton aux Pruneaux
- Crumble de fruits de saisons 
- Financier façon Cannelé à la Framboise*
- Macarons aux fruits*
- Tartelette Framboise

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER





LES GUIMAUVES DE FAB

FAITES MAISON

- Fleur d'Oranger
- Violette
- Rose
- Abricot
- Mangue
- Cannelle
- Fraise
- Menthe
- Citron vert
- Vanille

DESSERT SUR MESURE FAB

Envie d'éblouir vos convives
avec une **Pièce Montée** ou un **Wedding cake** original
pour terminer votre repas en beauté ?

Nous vous offrons une prestation gourmande entièrement
sur-mesure, pour un moment délicieux et inoubliable !

La couleur, les layers, le goût, les toppings, la décoration...
Tout est personnalisable, nous n'avons aucune limite.

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER



ENTREMETS

✨ **Framboisine** : Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, confit de framboise et biscuit chocolat sans farine

✨ **Rubis** : Mousse à la vanille, coulis de fruits rouges, biscuit aux amandes

✨ **Exotique** : Mousse exotique, biscuit à la noix de coco, dés de mangue et d'ananas

✨ **Triomphe** : Mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, mousse au chocolat blanc, biscuit sans farine

✨ **Tube Automne** : Mousse au chocolat noir, crémeux au caramel beurre salé, sablé breton

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER





*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER

PIÈCES MONTÉES

Pièce Montée de **Choux**

Pièce Montée de **Madeleines**

Pièce Montée de **Macarons**





EMMA FABBRI

www.fabevent.fr

06 51 88 3008

fab.byfabevent@fabevent.fr

FAB