

EVENT PRIVÉ ?

**Un mariage, un anniversaire, un baptême,
une soirée entre amis, etc ?**

Surprenez et régalez vos convives de façon conviviale avec un cocktail coloré et diversifié.
Nous nous adaptons à toutes vos envies

EVENT PRO ?

**Un séminaire, une inauguration, un cocktail,
soirée d'entreprise, etc ?**

Nous proposons des services rapides pour répondre à vos contraintes de temps sans pour autant négliger la présentation et la qualité.



Pourquoi choisir Fab'Event pour votre événement ?

Chez Fab'Event, nous croyons que chaque événement mérite une cuisine d'exception et un service irréprochable.



Une cuisine raffinée et sur-mesure

Notre chef élabore des menus créatifs, alliant saveurs authentiques et présentation soignée. Nous nous adaptons à vos goûts, vos besoins alimentaires et votre budget pour une expérience culinaire unique.



Des produits frais et de qualité

Nous privilégions des ingrédients de saison, issus de producteurs locaux, pour des plats savoureux et responsables.



Un service professionnel et chaleureux

De la conception du menu à la mise en place le jour J, notre équipe vous accompagne avec rigueur et passion. Vous profitez de votre événement en toute sérénité pendant que nous nous occupons du reste.



Une expérience clé en main

En plus de la gastronomie, nous proposons des prestations complètes : décoration, animations culinaires, et coordination pour une organisation fluide et sans stress.

FAB

FORMATS DU COCKTAIL

A EMPORTER / LIVRAISON

Un cocktail composé de :

- Bouchées froides
- Mini Burgers Froids et/ou Wraps
- Planche de Charcuterie et/ou Fromage ou Pain Surprise revisité.
- Planche de Dips et Crudités
- Des mignardises sucrées

EN SERVICE

Les animations culinaires pour marquer les esprits de vos convives.

Les repas assis :

- L'entrée
- Le plat
- Le fromage
- Le dessert

Fab vous livre vos plateaux cocktails prêts à déguster. Accompagnés de petites serviettes et couverts si nécessaires.

- **Livraison : dans le Rhône, la Drôme et l'Ardèche.**
- **A emporter : à venir récupérer dans nos locaux à Lyon 2.**
- **En service : nous assurons le service de votre réception.**

LES FAB' PIÈCES



LES BOUCHÉES FROIDES

- Tartelette de Gravlax de Saumon
- Tartare de Boeuf & Oignons
- Blinis de Gambas épicées & Crème d'Asperge Verte
- Brochette de Magret Séché, Abricot & Fromage de Chèvre
- Foie Gras sur son Pain d'Epices & Gelée de fruits de saison
- Canelés au Chorizo & Conté
- Tartare de Bar au Tzatzíki
- Gougères aux Escargots
- Brochette de Poulet Teriyaki
- St Jacques flambé au Cognac & Mangue
- Brochette de Jambon Cru & Chèvre sur Figue Fraiche
- Macaron de Foie Gras

*VOIR OPTIONS SANS GLUTEN OU VEGAN

FAB



LES BOUCHÉES FROIDES VÉGÉ

- Blinis Crème d'Avocat & Citron Vert
- Croustillant Menthe, Concombre & Pomme
- Tartelette à l'Oignon & Confit d'Amour 
- Brochette de Tomate d'Amour
- Endives au Bleu et Noix
- Gougère au Fromage
- Flan de Légumes de Saison 
- Concombre Fromage & Tomate Cerise
- Croustillant de Poire et Mousse de Fromage Frais aux Herbes
- Sablé à la Rita, Parmesan & Piment d'Espelette
- Madeleines aux Tomates Séchées & Feta
- Œufs Mimosa Pinky
- Toast de Ricotta & Tomates Séchées
- Crème de Petit Pois & Menthe
- Conchiglie, Tomate, Mozzarella & Pesto
- Champignon de Paris Farci

*VOIR OPTIONS SANS GLUTEN OU VEGAN

FAB

MINI BURGERS & WRAPS

- **Mini Burger de Némó** : Saumon Gravlax et Crème d'Aneth
- **Mini Burger de Polochon** : Tataki de thon, Avocat et Sel de Guèrande
- **Mini Burger de Ginger** : Poulet, Moutarde à l'Ancienne et Miel
- **Mini Burger de Peppa** : Chorizo et Cream Cheese
- **Mini Burger de Jacasse** : Foie Gras et Confiture d'Abricot
- **Mini Burger de Seguin** : Chèvre, Noix et Figues
- **Mini Burger de Luca** : Pesto Vert, Roquette et Mozzarella
- **Mini Burger d'Alcapone** : Aubergines, Oignons, Tomates, Céleri, Olives vertes et Câpres  VEGAN
- **Wrap** : Saumon Gravlax, Avocat, Crème d'Aneth
- **Wrap** : Chèvre, Noix et Figues
- **Wrap** : Poulet, Moutarde à l'Ancienne et Salade



LES PLANCHES

FAB

LES PLANCHES

NOU

- **Sélection de Charcuterie** : Mortadelle, Jambon Cru, Rosette de Lyon, Speck, Chorizo, Jambon aux herbes...
- **Sélection de Fromages** : Comté, Tomme, Roquefort, Chèvre, Tête de Moine, Parmesan...
- *Accompagnements* :
 - *Confiture du moment*
 - *Cornichons*
 - *Miel*
 - *Fruits secs*
 - *Pain frais*

LES PAINS SURPRISES FAB

- La surprise de l'Océan
 - Saumon Fumé & Guacamole
 - Rillettes de Poissons
 - Thon & Cream Cheese
- La surprise Fromagère
 - Fromage Frais & Pesto de Basilic
 - Roquefort & Noix
 - Chèvre et Miel
- La surprise Végétarienne
 - Houmous de Carottes au Cumin
 - Guacamole épicé
 - Tzatziki
- La surprise de la Terre
 - Rosette & cornichons
 - Rillettes de Porc
 - Jambon Blanc & Beurre Salé



LES DIPS

Nos déclinaisons du chef :

- Sélection du chef de houmous : pois chiche ou carotte ou betterave 
- Sélection du chef de tapenades : olives noires et olives vertes 
- Sélection du chef de : aubergines et artichauts 
- Sélection du chef de : roquette, radis et basilic 

A choisir 3 dips parmi :

- Rillettes de thon aux agrumes
 - Fromage frais, ciboulette, menthe et poivre de Sichuan
 - Guacamole épicé 
 - Tzatziki maison
 - Ricotta et noix
- *Accompagnements :*
 - *Légumes croquants*
 - *Pains*



GOURMANDISES

FAB



LES SUCRERIES GOURMANDES

- Madeleine au Miel de Lavande et Fleur d'Oranger.
- Rocher Coco
- Rose des Sables au Chocolat Noir 
- Financier aux amandes
- Tartelette Pralines de Lyon
- Riz au lait à la noisette 
- Macarons gourmands*
- Tropézienne*
- Mini fondant chocolat passion*
- Trilogie d'éclairs*
- Brownie au chocolat
- Cookies au chocolat

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER



LES SUCRERIES FRUITÉES FAB

- Cake Citron & Pavot
- Cheesecake Framboise*
- Tartelette Poire au Chocolat noir Valrona
- Fraise au Chocolat noir Valrona 
- Salade de fruits de saison 
- Tartelette Chocolat et 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

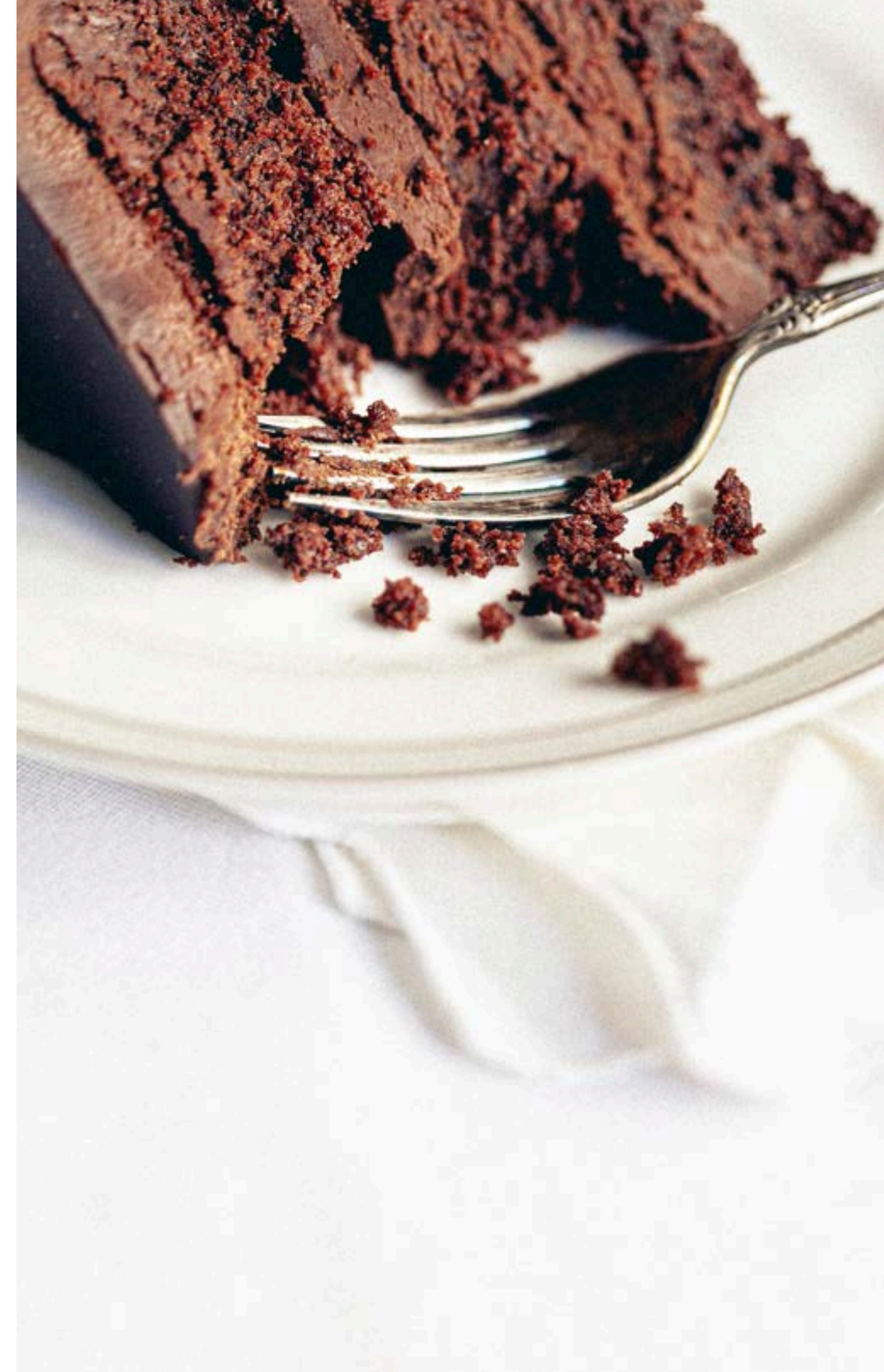
✨ **Rubis** : Mousse à la vanille, coulis de fruits rouges, biscuit aux amandes

✨ **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