

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.**

GOURMANDISES

FAB



FAB
FOOD AND BEYOND

FAB
FOOD AND BEYOND
TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

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

FAB

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

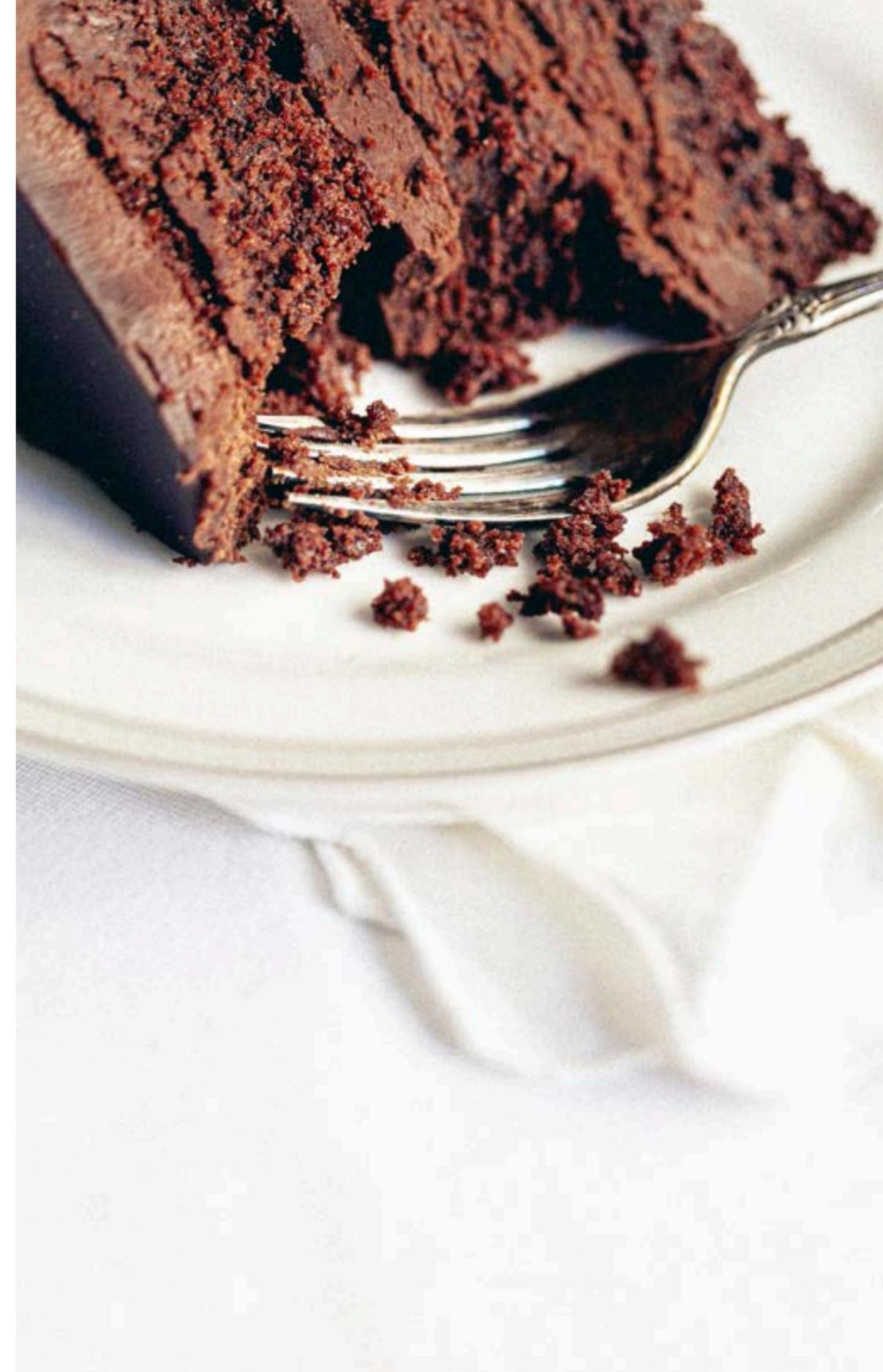
Rubis : Mousse à la vanille, coulis de fruits rouges, biscuit aux amandes

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