

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 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*





EMMA FABBRI

www.fabevent.fr

06 51 88 3008

fab.byfabevent@fabevent.fr

FAB