



Pourquoi choisir Fab'Event pour votre événement ?

Mariage, soirée d'entreprise, lancement de produit ou anniversaire privé... Quelle que soit l'occasion, on s'adapte à vos envies avec des buffets colorés, gourmands et généreux parce que chaque événement est unique — **et on le traite comme si c'était le nôtre.**

La cuisine qui raconte Votre histoire

Chez Food and Beyond, on crée des menus qui racontent une histoire, la vôtre. Nos chefs jouent avec les saveurs, les textures et les couleurs pour que chaque bouchée soit une petite aventure pleine de surprises et de bonheur.

Le bon, le vrai, le frais

On choisit nos ingrédients comme on choisit ses meilleurs amis : avec soin et passion.

Locaux, de saison, responsables... pour que notre cuisine soit aussi belle que bonne, et surtout respectueuse de la planète.

Un service professionnel et chaleureux

De la première idée au dernier verre, on vous accompagne avec le sourire et la bonne énergie.

On s'occupe des détails et des imprévus en coulisses, pour que vous puissiez profiter pleinement de chaque instant, sans jamais vous soucier du reste.

Une expérience claque-les-doigts

Food and Beyond, c'est du goût, mais aussi de la joie, du partage, et des moments qui restent gravés. Avec déco, animations et organisation aux petits oignons, on fait en sorte que votre fête soit aussi fun que mémorable.

LES FAB' PIÈCES

FAB

LES BOUCHÉES FROIDES

- Tartelette de Gravlax de Saumon
- Tartare de Boeuf & Oignons
- Blinis de Gambas épicées, Crème d'Avocat & Pavot
- 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
- 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 
- Bruschetta Fromage Frais, Petit Pois & Fraise 
- Endives au Bleu et Noix
- Gougère au Fromage
- 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

FROID 🧊

MINI BURGERS & WRAPS

- Mini Burger de **Némo** : Saumon Gravlax & Crème d'Aneth
- 🐟 Mini Burger de **Dory** : Tataki de thon, Avocat & Roquette
- 🦞 Mini Burger de **Sebastian** : Gambas & Crème d'Asperge
- 🐣 Mini Burger de **Ginger** : Poulet, Soja Salé, Huile de Sésame, Miel & Noix
- 🔥 Mini Burger de **Hades**: Chorizo & Cream Cheese
- Mini Burger de **Jacasse** : Foie Gras & Confiture du moment
- 🐐 Mini Burger de **Seguin** : Chèvre, Noix & Figues 🌿
- 🛵 Mini Burger de **Luca** : Pesto Vert, Basilic & Mozzarella 🌿
- 🛵 Mini Burger de **Luigi** : Ricotta & Poivrons Marinés (sans la peau)
- 🛵 Mini Burger de **Nikos** : Feta Rôtie au Miel & Zaatar 🌿
- 🔫 Mini Burger **d'Alcapone** : Aubergines, Oignons, Tomates, Céleri, Olives vertes & Câpres

- 🌊 Wrap de la **Mer** : Saumon Gravlax, Avocat, Crème d'Aneth 🌿
- 🚜 Wrap de la **Ferme** : Chèvre, Noix et Figues
- 🇵🇹 Wrap de la **Terre** : Poulet, Soja Salé, Huile de Sésame, Miel & Noix



CHAUD 🔥

MINI BURGERS & CROQUE & FOCACCIA

- 🇬🇷 Mini Burger **Le Petit Grec** : Courgette et Feta rôti au Miel 🌱
- 🇪🇸 Mini Burger **Le Catalan** : Chèvre chaud, Miel et Thym 🌱
- 🇺🇸 Mini Burger **L'Américain** : Steak haché, Cheddar, Tomate et Ketchup
- 🇩🇪 Mini Burger **Le Bavarois** : Poulet, Moutarde à l'Ancienne et Miel
- 🇨🇦 Mini Burger **Le Québécois** : Bacon caramélisé au Sirop d'Erable
- 🇫🇷 Mini Burger **de Luxe** : Foie Gras Poêlé et Confiture du moment
- 🇨🇭 Mini Burger **Le Suisse**: Raclette et Oignons Caramélisés 🌱

- 🇫🇷 Croque Monsieur **le Frenchy** : Jambon, Gruyere et Béchamel
- 🇪🇸 Croque Monsieur **l'Espagnol** : Chorizo et Emmental
- 🇮🇹 Croque Monsieur **le Rital**: Mozzarella, Basilic, Tomate et Jambon Cru

- 🍅 Focaccia **Bari** : Burrata, Tomates cerises et Basilic 🌱
- 🧄 Focaccia **Palermo** : Poivrons marinés, Oignons rouges et Olives 🌱
- 🌿 Focaccia **Bologna** : Mortadelle, Ricotta et Pesto



FAB

LES PLANCHES

FAB

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*





LES PLANCHES

ET/OU

- **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 
 - 3 Déclinaisons à l'intérieur
- La surprise Fromagère 
 - 3 Déclinaisons à l'intérieur
- La surprise Végétarienne 
 - 3 Déclinaisons à l'intérieur
- La surprise de la Terre 
 - 3 Déclinaisons à l'intérieur



ANIMATIONS CULINAIRES

FAB

LES ANIMATIONS CULINAIRES

- **Saumon Mania** 🐟

Bar à Saumon : gravlax, fumé et tartare

- **Sushi Lovers** 🍣

Bar à Sushis

- **L'Atelier Risotto** 🍚

Déclinaisons de Risottos du moment

- **La Dolce Mozza** 🇮🇹

Bar à Mozzarella sous toutes ses formes

- **Fromage Fondu Club** 🍷

Bar à Fondue

- **Foie Gras Show** 🍷

Stand de Foie Gras & Foie gras poêlé

- **Perle Salée** 🍷

Bar à Huitres (supplément/personne)

- **What the Duck ?** 🦆

Plancha de Magret de Canard flambé à l'Armagnac

- **Life is butter with Pancakes & Waffles** 🥞

Animation crêpes ou gaufres salées (ou sucrées)

- **La Fraîcheur en Scène** 🌿

Bar à Salade

- **Le Maître Coupeur** 🇪🇸

Découpe de Jambon Ibérique

- **Bagel Bros** 🥯

Stand de Baggels

- **Frites Factory** 🍟

Bar à Frites

- **Le Jardin Fumé** 🔥

Plancha de Légumes et Viandes

- **Chien Chaud Show** 🌭

Bar Hot dog sur-mesure (saucisses porc & veggies)



LE REPAS

FAB

LES ENTRÉES & MISE EN BOUCHE

- **St Jacques** au Cidre et aux Pommes
- **Foie Gras** sur son Pain d'Epices
- **Gambas** et Sablé Parmesan & Piment d'Espelette
- **Gravlax de Saumon** & Pointes d'Asperges
- **Magret de Canard** & Poire Rôtie
-  **Tartare de Légumes Croquants** & Sablés maison
- **1/2 Buffala** & sa Trilogie de Tomates

*LES MISES EN BOUCHE SONT DES ENTRÉES EN QUANTITÉS PLUS RÉDUITES



LES PLATS

- **Suprême de Poulet** au Miel et Orange **ou** Teryaki
- **Pluma de Porc aux** Champignon
- **Dos de Cabillaud au** Citron vert & Gingembre
- **Pavé de Saumon à la** Mangue & Passion
- **Crumble de légumes** de saison, Fêta, grenade et noix*
- **Parmigiana** alla Fabbri*
-  • **Duo de Quinoa & Boulgour**, Potimarron, Crème d'Haricot blanc au citron & Sauce Yaourt*
- **Risotto** Chorizo et Burrata*
- **Risotto** à la Châtaignes **ou** Parmesan **ou** Encre de Séche"

*CES PLATS COMPRENNENT DÉJÀ DES ACCOMPAGNEMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

Féculents

- **Polenta** Coco et Piment d'Espelette
-  • **Riz Basmati** aux Fruits Secs
- **Gratin** Revisité : topinanmbours, pomme de terre, amande et chèvre
- **Petites Pomme Grenailles** au thym et au miel

Légumes

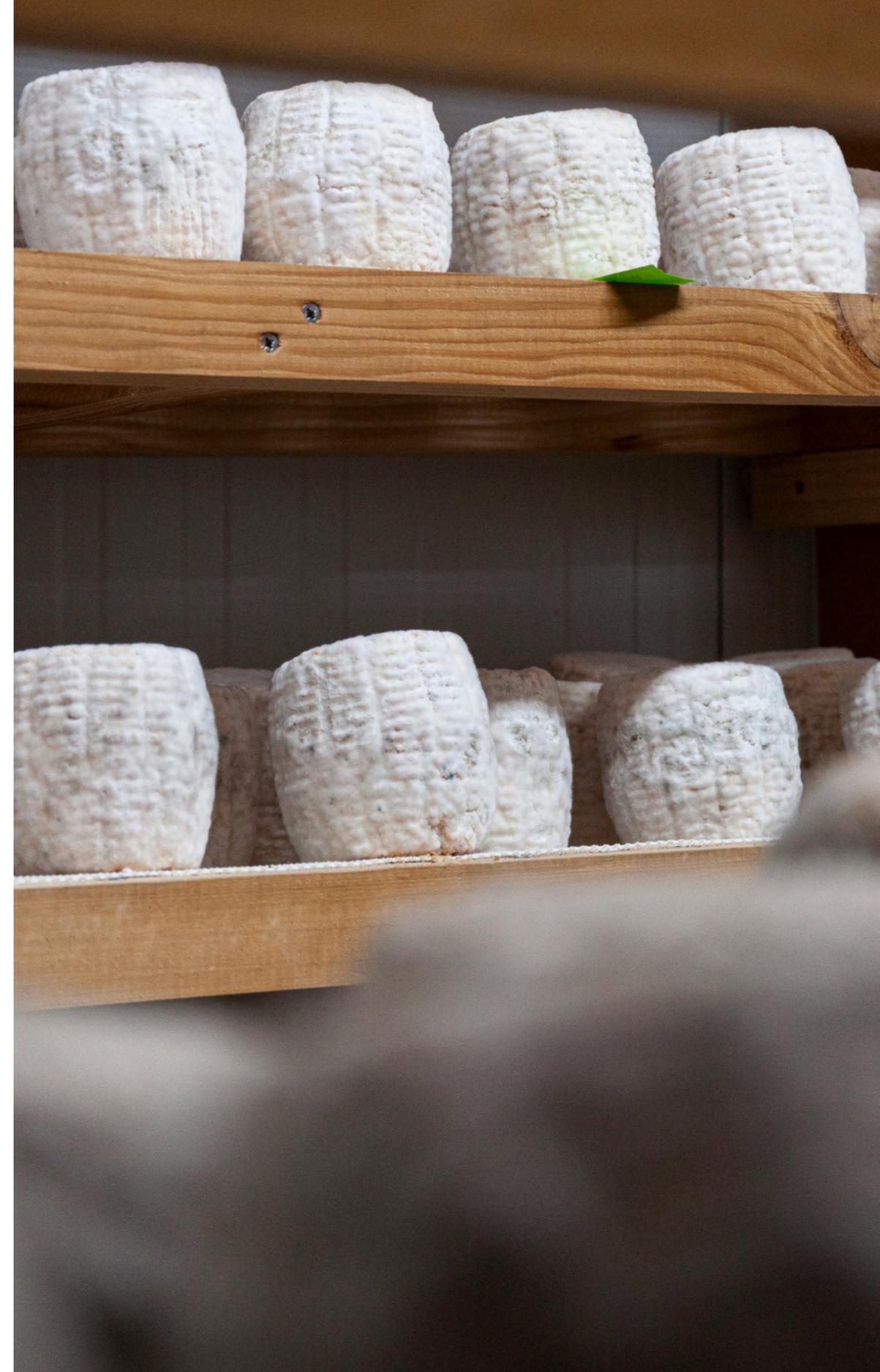
-  • Carottes snackés au Sirop d'Erable
-  • Légumes rôtis de Saison

PLATEAU DE FROMAGE

NOS FROMAGES SONT ISSUS DE LA FROMAGERIE CHEZ AUGUSTIN, UNE FROMAGERIE FAMILIALE LYONNAISE
PROPOSANT DES FROMAGES DE QUALITÉ ET POUR TOUS LES GOÛTS

5 fromages au choix parmi :

- Tomme aux fleurs
- Tommette au Piment d'Espelette
- Comté 18 mois
- Tomme a l'ail des ours
- St Marcelin
- Fourme d'Ambert
- Tomme des Pyrénées IGP
- Camembert à la Truffe ou Nature
- Gouda au Pesto
- Crémeux à la truffe



LES ENFANTS & PRESTATAIRES

FAB



LES PLATS

- Suprême de Poulet
- Steak Haché
- Dos de Cabillaud au
Citron vert & Gingembre

ACCOMPAGNEMENTS

Féculents

- Polenta
- Riz Basmati
-  • Pomme Grenailles

Légumes

-  • Carottes snackés au Sirop d'Erable
-  • Légumes rôtis de Saison

*CES PLATS COMPRENNENT DÉJÀ DES ACCOMPAGNEMENTS

LE DESSERT

FAB

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.

*SUR DEVIS
*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER



ENTREMETS

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

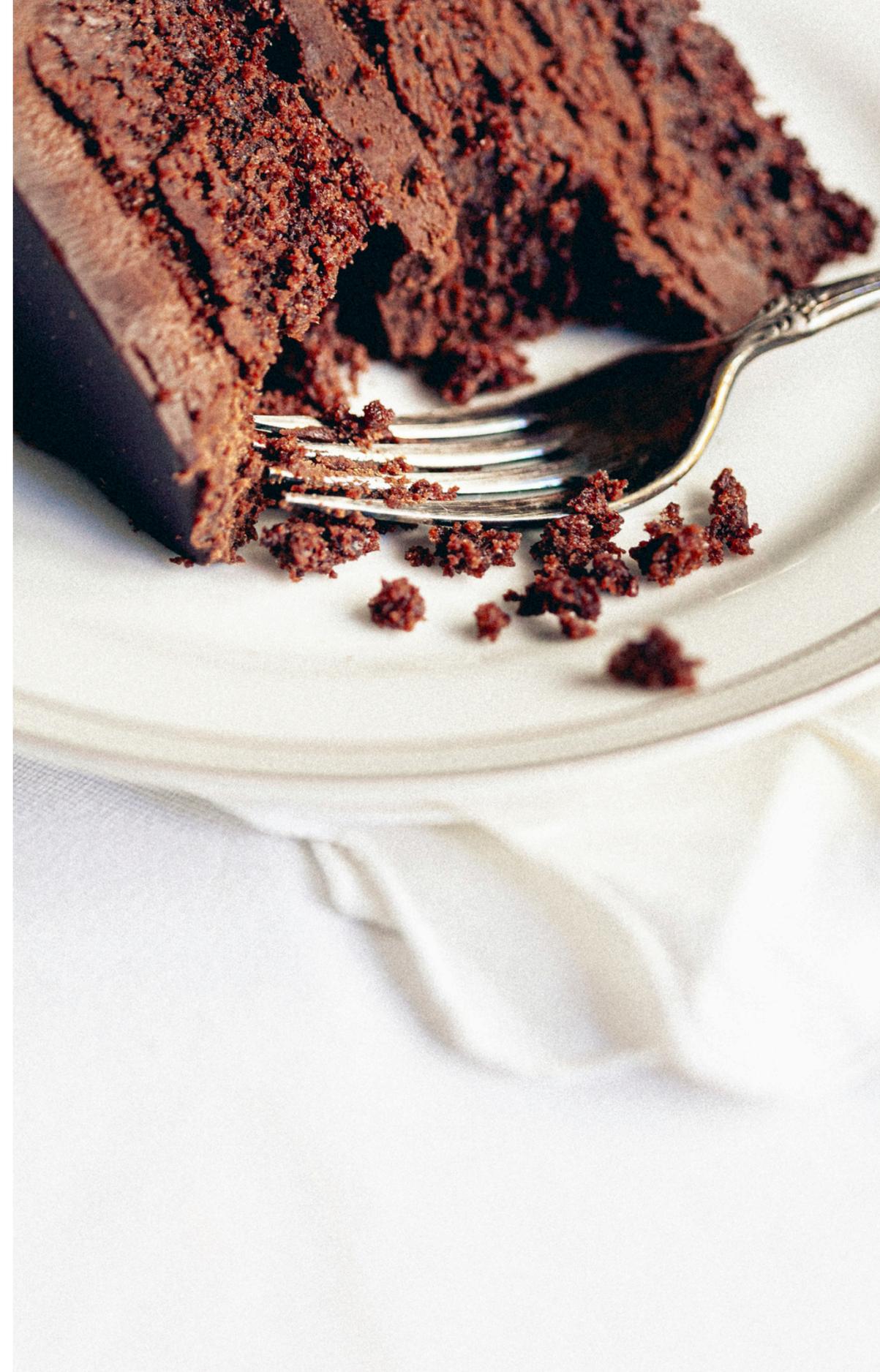
Rubis : Mousse à la vanille, coulis de fruits rouges, biscuit aux amandes

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**





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
- Tartelette au Caramel Beurre Salé
- Macarons gourmands*
- Tropézienne*
- Mini fondant chocolat passion*
- Trilogie d'éclairs*
- Brownie au chocolat
- Cookies au chocolat
- Chou au Chocolat et Noisettes caramélisées

*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 
- Far Breton aux Pruneaux
- Crumble de fruits de saisons 
- Financier façon Cannelé à la Framboise*
- Macarons aux fruits*
- Tartelette Framboise & Myrtilles

*EN COLLABORATION AVEC UN CHEF PATISSIER



LE BRUNCH

FAB

LE BRUNCH

EN LIVRAISON LE LENDEMAIN DE VOTRE MARIAGE OU DÉPOSÉS DANS VOS FRIGOS LA VEILLE

- **Plateaux de Mini Viennoiseries**

Assortiment de croissants, pains au raisins, et pains au choc (ou chocolatine).

- **Plateaux de Fromage Blanc & Granola**

- **Plateau de Gaufres et Pancakes - Froid**

- **Plateaux de Portions de Fruits Frais**

Salade de fruits de saisons

- **Pain Surprise Sucré & Salé**

- Pain, Beurre et Confiture du moment

- Pain et Beurre de cacahuètes

- Pain et Pâte à Tartiner au chocolat

- **Plateaux Mignardises**

Voir les sucreries de FAB

- **Plateaux de Oeufs mimosa**

- **Planche de Charcuterie - Fromage**

- **Plateaux de Salades individuelles**

Voir les salades de FAB

- **Grandes Salades à Partager**

Voir les salades de FAB

- **Plateaux de Mini Burgers et Wraps - Froid**

Voir les MB et Wraps de FAB

- **Plateaux de Mini Burgers et Croque - Chaud**

Voir les MB et Croques de FAB

- **Plateaux de 35 Focaccia**

Voir les Focaccia de FAB

- **Assortiment de Baguettes et Pain de Campagne**

Accompagné de beurre, confiture et pâte à tartiner





EMMA FABBRI

www.fabevent.fr

06 51 88 3008

fab.byfabevent@fabevent.fr

FAB

toutes nos cgv sont à retrouver sur notre site internet.