

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

Nouveautés
CARTE HIVER

- Conchiglie Farcie Carotte Lardon et Champignons
- Thon Mariné au Sésame, Gingembre & Wasabi
- Mini gaufre de patate douce, fromage frais, saumon et noisettes

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
- Gougère au Fromage
- Sablé à la Rita, Parmesan & Piment d'Espelette
- Madeleines aux Tomates Séchées & Feta
- Œufs Mimosa - Pinky/Purple/Orange
- Toast de Ricotta & Tomates Séchées
- Crème de Petit Pois & Menthe
- Conchiglie, sauce Tomate, Mozzarella & Pesto
- Champignon de Paris Farci

Nouveautés
CARTE HIVER

- Tarte Gourmande Poire, Roquefort & Noix Croquante
- Fondant Bolets Cèpes façon Risotto
- Tartelette Potimarron, Curry et Noix
- Tatin Confit d'Oignons
- Bouchon Financier Comté
- Clémentine rôtie au Romarin, Nuage de Ricotta
- Tartelette Fine de Topinambour à la Truffe & Parmesan
- Cube de potimarron rôti, miel, sésame, crumble de noisette et zeste d'orange

FAB



EMMA FABBRI

www.fabevent.fr

06 51 88 3008

fab.byfabevent@fabevent.fr

FAB

toutes nos cgv sont à retrouver sur notre site internet.