

LE DESSERT

FAB

DESSERT SUR MESURE FAB

Envie d'éblouir vos convives
avec une **Pièce Montée**, un **Wedding cake** original ou un **Number Cake**
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 pâtissier



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 pâtissier





*en collaboration avec un chef pâtissier

PIÈCES MONTÉES

Pièce Montée de **Choux**

Pièce Montée de **Madeleines**

Pièce Montée de **Macarons**





LES MIGNARDISES

*en collaboration avec un chef pâtissier

- Madeleine au Miel de Lavande et Fleur d'Oranger.
- Rocher Coco
- 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

Nouveautés
CARTE HIVER

- Mini Carré Noisette*
- Tartelette Chocolat noir
Valrhona & Sel de Guérande

FAB

LES MIGNARDISES

*en collaboration avec un chef pâtissier

- Cake Citron & Pavot
- Cheesecake Framboise*
- Tartelette Poire 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*
- Muffin aux Fruits Rouges

Nouveautés
CARTE HIVER

- Tarte Tatin
- Carotte Cake
- Dacquoise Coco Ananas
- Tartelette à la Pistache
- Tartelette Poire et Amande





EMMA FABBRI

www.fabevent.fr

06 51 88 3008

fab.byfabevent@fabevent.fr

FAB

toutes nos cgv sont à retrouver sur notre site internet.