

Food Art & Co, l'art de l'événementiel

Avec FoodArt&Co, l'art de événementiel prend tout son sens grâce à des expériences culinaires diverses et variées, inspirées par des coutumes du monde entier. Thibault Faoro, son fondateur, propose des concepts, au rythme des tendances et des saisons, afin de faire découvrir des saveurs venues d'ailleurs, dans un esprit écoresponsable.

-/ With FoodArt&Co, the art of creating events takes on a whole new meaning thanks to diverse and varied culinary experiences inspired by customs from around the world. Thibault Faoro, its founder, proposes concepts, in line with trends and seasons, in order to make people discover flavors from elsewhere.

Food Art & Co
Info@foodartco.ch
+41 762509349
www.foodartco.ch

FOODART Co
EVENT
ICE & ROLL



La glace IceRoll : une animation culinaire réalisée sur une plaque à -30°C , sur laquelle des ingrédients frais sont pilés, puis mélangés à une crème pour se transformer sous vos yeux en rouleaux de crème glacées naturels et savoureux. Aussi beau que bon ! Thibault Faoro a découvert ce concept lors d'un voyage à Bali et propose cette animation, idéale pour tous types d'événements.

Food Art & Co se déplace avec son élégant chariot noir, et son look tout aussi branché, pour régaler les yeux et les papilles des petits et des grands grâce à ses suggestions de saveurs sucrées, salées ou alcoolisées. Classiques ou plus surprenants, des rouleaux glacés à personnaliser avec les ingrédients du chariot... Des fruits, de la menthe fraîche, du gingembre, de la meringue, de l'ail noir ... à vous de jouer pour créer des combinaisons telles que tomate-basilic, ou encore tarte tatin revisitée avec des galettes bretonnes venues tout droit de Quimper. Tous les produits sont locaux, artisanaux et de haute qualité, les fruits bio de provenance locale et le chocolat signé Philippe Pascoët, maître chocolatier suisse.

Les Poffertjes : Pour ceux que la glace refroidirait, FoodArt & Co a pensé à tout, avec une alternative tout aussi succulente venue de Hollande : les Poffertjes, mini crêpes soufflées garnies d'un délicieux ganache ou de sucre glace, de vraies petites merveilles ! FoodArt&Co, maître en art de l'événementiel, c'est également des animations sur mesure à la demande. Bar éphémère, artistes en tout genre, vos idées les plus folles sont réalisables, pour des événements mémorables. Et une nouvelle expérience incroyable : un tour en hélicoptère pour aller déguster une fondue sur les sommets alpins ! A tenter dès cet hiver.

L'e-shop FoodArt&Co se développe avec des produits d'exception. Coup de cœur pour l'huile d'olive Olixir, issue d'une oliveraie sicilienne familiale et pour les galettes bretonnes artisanales qui sont à tomber !

-/ The IceRoll ice cream: a culinary animation made on a plate at a temperature of -30°C , on which fresh ingredients are crushed, then mixed with a cream to be turned before your eyes into natural and tasty ice cream rolls. As beautiful as it tastes! Thibault Faoro, discovered this concept during a trip to Bali and brought back this animation, which is ideal for all types of events.

Food Art & Co moves with its elegant black cart, and its look just as trendy, to treat the eyes and taste buds of both young and old with its range of sweet, salty or alcohol-based flavors. Classic or surprising, the ice cream rolls can be personalized with ingredients from the cart... Fruits, fresh mint, ginger, meringue, black garlic ... it's up to you to create combinations such as tomato-basil, or tarte tatin revisited with Breton cakes straight from Quimper. All the products are local, artisanal and of the highest quality, the organic fruits are locally sourced and the chocolate is signed by Philippe Pascoët, a Swiss master chocolatier.

Poffertjes: For those who don't feel like having ice cream, FoodArt & Co has thought of everything, with an equally delicious alternative from Holland: the Poffertjes, mini puffed pancakes filled with a delicious ganache or powdered sugar. These are true little marvels! FoodArt&Co, master of the art of event planning, also offers customized animations on demand. Ephemeral bar, artists of all kinds, your wildest ideas can be made reality, for memorable events. And an incredible new experience: a helicopter ride to enjoy a fondue on the Alpine peaks! Try it this winter.

The FoodArt&Co e-shop is growing with exceptional products. Special mention for the Olixir olive oil, from a family olive grove in Sicily, and for the home-made Breton cakes that are just perfect!