



# DÉCOUVREZ LA GAMME **PIÈCES COCKTAIL**

Fadi Prestige est spécialisé dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels, gourmands et savoureux, à des prix très compétitifs.

Nos produits s'étendent de la terre à la mer, tout en mettant l'accent sur des valeurs fondamentales : préserver l'environnement et promouvoir une nutrition saine et délicieuse.

C'est dans cette perspective que nous avons lancé l'initiative Less Saves The Planet, qui vise à apprendre à mieux manger pour protéger notre planète.

Forts de plus de 20 ans d'expérience, nous sommes également spécialistes des pièces d'hôtel et proposons une large gamme dédiée aux banquets événementiels et buffets.

Notre offre couvre une grande diversité de cuisines : japonaise, italienne, libanaise, espagnole, asiatique, chinoise, grecque, ainsi que des options sans gluten.

certifié



LESS SAVES THE PLANET



# LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES



## Carpaccio Black Angus

Cet antipasti italien, aujourd'hui entré dans nos mœurs, est préparé chez nous avec du rond de gîte de bœuf Black Angus 100% Naturel, ce qui permet de faire de belles tranches fines et rondes et garantir une viande tendre à souhait. Présentée sous forme d'une rosace, notre dentelle de viande est fondante en bouche. Elle plaira à la plus délicate des clientèles.

**Conditionnement :**

**120 : 8 sachets de 5 portions**

**80g : 10 sachets de 5 portions**

## Focaccia Nature

Travaillée à l'eau de source, sa fine pâte amènera tout le soleil italien dans vos mets. Sa recette associe à merveille une pâte et une garniture des plus délicates, avec de véritables truffes noires d'été pour un goût inimitable en bouche.

**Conditionnement : 18 pièces par colis**



## Focaccia aux truffes

Bien connue pour faire le bonheur des chefs gastronomes, la saveur prononcée et raffinée de la truffe est mise à l'honneur dans notre onctueuse focaccia. Travaillée à l'eau de source, sa fine pâte amènera tout le soleil italien dans vos mets. Sa recette associe à merveille une pâte et une garniture des plus délicates, avec de véritables truffes noires d'été pour un goût inimitable en bouche.

**Conditionnement : 10 pièces par colis**





## Focaccia bio

C'est le pain du Moyen-Orient ! Notre pain se présente sous forme de petites galettes s souples Bio qui escortent et enveloppent tous les aliments avec lesquels on les sert. Légère et délicate, notre Pita a un bon goût de noisette grillée qui sera très apprécié par votre clientèle. Servi en accompagnement lors des repas, notre pain peut aussi servir de sandwich !

**Conditionnement : Carton de 120 pièces de 50 g**



## Ravioles à la Truffe

Issues d'une fabrication artisanale française, nos ravioles sont farcies à la truffe noire Tuber brumal et à la truffe blanche Tuber aestivum.

En plus de leur saveur exceptionnelle, nos ravioles sont rapides et simples à préparer, il suffit de les plonger 60 secondes dans une eau frémissante et elles sont prêtes à être dégustées.

**Conditionnement : 8 sachets de 600 g**



## Calamari Fritti

Nos calamars frits sont une vedette incontournable, délicieux et croustillants. Préparés rapidement, ils satisferont tous les palais. Personnalisez-les avec une touche de douceur ou de piquant. Découvrez la fraîcheur de la mer dans chaque bouchée !

**Conditionnement : 4 sachets de 1kg**



## Tentacule de poulpe 80/120 gramme

Les pattes de poulpe de délicieuxsecret sont déjà précuites et prêtes à être cuisinées.

Cette patte de poulpe conservée dans son jus a été pêchée au Sénégal.

Un passage dans une poêle avec une persillade accompagné de riz et légumes est un repas écoresponsable, équilibré et gastronomique!

**Conditionnement : barquette de 1.5 kg**

### **Arancini truffe et riz safrané avec bille de mozzarella**

Ils sont une véritable pépite italienne. Leur cœur crémeux et parfumé associe subtilement la richesse de la truffe et la douceur du safran, pour un équilibre parfait de saveurs.

Ces arancini raffinés sont idéaux pour une expérience gastronomique unique. Servis en entrée, en apéritif ou en plat principal, ils sauront charmer vos clients. Accompagnez-les d'une salade croquante, d'une sauce légère ou dégustez-les simplement pour apprécier toute leur délicatesse.

Avec leur présentation élégante et leur goût exceptionnel, nos arancini riz safrané et truffe deviendront rapidement un incontournable pour les amateurs de cuisine italienne haut de gamme !

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (45 pièces)**



### **Arancini à la truffe Extra 22g**

Les arancini à la truffe Extra 22g sont un concentré de raffinement et d'élégance italienne. Chaque bouchée révèle la puissance aromatique de la truffe, parfaitement équilibrée par un cœur fondant et une panure dorée et croustillante.

Ces petites merveilles sont idéales pour une dégustation sophistiquée, en apéritif, en entrée ou pour enrichir un buffet de saveurs authentiques. Accompagnez-les d'une sauce légère ou d'une salade pour sublimer leur goût unique.

Avec leur format pratique de 22g et leur saveur exceptionnelle, nos arancini à la truffe Extra sont parfaits pour séduire les palais les plus exigeants et offrir une expérience culinaire inoubliable.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (45 pièces)**

### **Arancini calcio e pepe 22g**

Les arancini Calcio e Pepe 22g sont un hommage à la tradition culinaire romaine. Leur cœur crémeux marie à la perfection le caractère du fromage «calcio» et le piquant subtil du poivre noir, le tout enveloppé d'une panure croustillante dorée à la perfection.

Ces petites bouchées gourmandes sont idéales en apéritif, en entrée ou pour agrémenter un buffet. Simples à accompagner, elles se marient à merveille avec une salade légère, une sauce crémeuse ou même seules pour savourer pleinement leur authenticité.

Avec leur format pratique de 22g et leur goût intense, nos arancini Calcio e Pepe séduiront les amateurs de cuisine italienne traditionnelle tout en apportant une touche d'élégance à vos moments gourmands.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (45 pièces)**





### Arancini à la sicilienne

Découvrez nos délicieux Arancini à la Sicilienne, une spécialité traditionnelle italienne qui ravira vos papilles ! Préparés avec une farce savoureuse de tomate et petits pois, ces bouchées dorées au riz sont idéales pour un apéritif gourmand ou un repas convivial.

Conditionnement : 6 sachets de 1 kg, parfaits pour partager ou pour les professionnels de la restauration. Laissez-vous séduire par le goût authentique de la Sicile !

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (45 pièces)**



### Arancini à la scarmoza (fromage fumé italien)

Les arancini à la scamorza, ce fromage italien fumé à la saveur inimitable, sont une véritable invitation au voyage gustatif. Sous leur panure dorée et croustillante, se cache un cœur fondant et parfumé, où le caractère délicatement fumé de la scamorza sublime chaque bouchée.

Idéaux en apéritif, en entrée ou pour enrichir un buffet, ces arancini s'accompagnent aisément d'une salade croquante ou d'une sauce légère pour une expérience encore plus savoureuse.

Avec leur texture fondante et leur goût authentique, nos arancini à la scamorza séduiront les amateurs de cuisine italienne raffinée et ajouteront une touche de sophistication à vos repas.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (50 pièces)**

### Fritto d'anchois

Le Fritto d'anchois est une spécialité italienne croquante et savoureuse, idéale pour les amateurs de goûts authentiques. Chaque anchois est enrobé d'une pâte légère et dorée, sublimant la finesse de ce poisson délicat.

Parfait à partager en apéritif, à déguster en entrée ou pour enrichir un buffet, le Fritto d'anchois s'accompagne merveilleusement bien d'un filet de citron, d'une salade croquante ou d'une sauce légère.

Avec sa texture croustillante et sa saveur marine unique, notre Fritto d'anchois apportera une touche de tradition méditerranéenne à vos repas, séduisant même les palais les plus exigeants.

**Conditionnement : 6 sachets de 1kg (50 pièces)**



# LES BARBAJUANS



Barbajuans : une spécialité artisanale française appréciée du Prince de Monaco

Ces petits chaussons frits faits à la main, originaires de Monaco, sont farcis d'un mélange de blettes ou de fromage. Alliant saveurs méditerranéennes et influences provençales, niçoises et italiennes, ils sont parfaits pour un apéritif ou une entrée en toute authenticité.

## Barbajuans à la blette

Ils sont une véritable pépite italienne. Leur cœur crémeux et parfumé associe subtilement la richesse de la truffe et la douceur du safran, pour un équilibre parfait de saveurs.

Ces arancini raffinés sont idéaux pour une expérience gastronomique unique. Servis en entrée, en apéritif ou en plat principal, ils sauront charmer vos clients. Accompagnez-les d'une salade croquante, d'une sauce légère ou dégustez-les simplement pour apprécier toute leur délicatesse.

Avec leur présentation élégante et leur goût exceptionnel, nos arancini riz safrané et truffe deviendront rapidement un incontournable pour les amateurs de cuisine italienne haut de gamme !

**Conditionnement : 6 sachets de 100 pièces**



Au fromage Halloumi

## Barbajuans au fromage haloumi

Les barbajuans au fromage sont une délicieuse spécialité méditerranéenne qui séduit par leur simplicité et leur gourmandise. Enveloppés d'une pâte fine et croustillante, ils renferment une généreuse farce au fromage fondant, sublimée par une touche d'arômes.

Idéals en apéritif, en entrée ou pour un buffet, ces petits beignets savoureux se dégustent chauds, accompagnés d'une salade légère ou d'une sauce douce pour encore plus de plaisir.

Avec leur texture croustillante et leur cœur crémeux, nos barbajuans au fromage raviront les amateurs de saveurs authentiques et réconfortantes, tout en apportant une note conviviale et gourmande à vos repas.

**Conditionnement : 6 sachets de 100 pièces**



# LES CROQUETAS ESPAGNOLES



Les croquetas espagnoles sont une spécialité culinaire profondément ancrée dans la culture gastronomique de l'Espagne. Ces petites bouchées croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur sont un incontournable des tapas, servies aussi bien dans les bars traditionnels que lors de repas familiaux. Elles sont consommées à l'apéritif, en entrée ou même comme plat principal, accompagnées d'une salade ou d'autres tapas.

## Croquetas à la morue

Une recette emblématique de la côte espagnole, où la morue salée est finement émiettée et incorporée dans une béchamel onctueuse. Un goût délicat et légèrement iodé, parfait pour les amateurs de saveurs marines.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**



## Croquetas aux légumes

Une alternative végétarienne savoureuse, composée d'un mélange de légumes méditerranéens finement cuisinés. Douces et parfumées, elles offrent une explosion de saveurs et une texture fondante.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**





### **Croquetas au poulet et au thym** 🇪🇸

Un mariage subtil entre le poulet tendre et le parfum envoûtant du thym, qui apporte une touche aromatique rappelant la cuisine traditionnelle espagnole.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**

### **Croquetas au jambon ibérique** 🇪🇸

Une des versions les plus classiques et populaires en Espagne. Le jambon ibérique, affiné et savoureux, apporte une intensité gustative incomparable à ces croquetas riches et gourmandes.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**



### **Croquetas au canard confit** 🇪🇸

Une version plus raffinée et gastronomique, où le canard confit, fondant et savoureux, sublime la texture crémeuse de la béchamel pour une expérience gustative unique.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**





## Croquetas de Poulpe



Élaborées avec du poulpe du détroit de Gibraltar, réputé pour sa qualité, nos Croquetas de Poulpe se distinguent par leur recette authentique : une base de pomme de terre, sans béchamel, qui sublime la saveur et la tendreté du poulpe. Récompensé par une médaille d'or, ce produit premium offre une bouchée raffinée, savoureuse et équilibrée, idéale pour les amateurs de gastronomie marine.

**Conditionnement : Cartons de 28 barquettes de 6 pièces de 20g**



Ces croquetas sont idéales pour les **professionnels de la restauration** souhaitant proposer des **tapas authentiques** et de qualité à leur clientèle. Faciles à préparer, elles se réchauffent rapidement pour offrir une dégustation instantanée et **pleine de saveurs**.

**Fadi Prestige** – Votre partenaire en produits de qualité pour une expérience gastronomique inégalée.



# LES PIÈCES COKTAILS SANS GLUTEN BIO & VEGAN



## Falafels de pois chiches

Ces falafels biologiques, riches en protéines végétales, allient la douceur des pois chiches à un subtil mélange d'épices orientales. Leur texture fondante et leur cuit surgelé les rendent faciles à préparer tout en conservant leur authenticité. Parfaites pour une touche de saveur orientale dans vos cocktails ou buffets.

**Conditionnement : 8 barquettes de 1 kg (50 pièces)**



## Croquettes de maïs

Ces croquettes espagnoles véganes et sans gluten se distinguent par leur cœur tendre au maïs, sublimé par une panure croustillante. Une alternative délicieuse et surprenante qui ravira les amateurs de tapas, avec une touche de modernité pour vos cocktails.

**Conditionnement : 8 barquettes de 1 kg (50 pièces)**

## Acras de patate douce

Inspirés des saveurs antillaises, ces acras véganes et sans gluten associent la douceur de la patate douce à un savant mélange d'épices. Biologiques et faciles à préparer grâce à leur cuit surgelé, ils apportent une touche d'exotisme et de chaleur à vos pièces cocktail.

**Conditionnement : 8 barquettes de 1 kg (50 pièces)**



## Kébbés aux raisins et à la datte

Inspirés de la tradition libanaise, ces kébbés revisités combinent raisins secs et dattes pour une explosion de saveurs sucrées-salées. Véganes, sans gluten et biologiques, ils offrent une option originale et gourmande pour vos réceptions, tout en étant rapides à réchauffer grâce à leur cuit surgelé.

**Conditionnement : 8 barquettes de 1 kg (50 pièces)**



# LES SPÉCIALITÉS ASIATIQUES



## Samoussas végétariens

Mets traditionnels d'Asie Centrale, nos samoussas végétariens sont des beignets frits fourrés. L'équilibre entre le goût légèrement épicé de la garniture allié à la texture croustillante de la feuille de brick fait de ce produit un incontournable de notre gamme asiatique. Composés uniquement de légumes, ils sont garantis sans OGM !

**Conditionnement : 4 boîtes de 160 pièces**

## Nems végétariens

Au coeur de la cuisine traditionnelle asiatique, nous vous présentons nos brochettes de nems aux légumes garanties sans OGM. Ce subtil mélange de carottes, oignons, champignons et poireaux enrobé d'une pâte croustillante ravira votre clientèle. Faciles et rapides à préparer, il suffit de les faire frire 5 minutes dans de l'huile bien chaude.

**Conditionnement: 4 boîtes de 88 pièces**



## 4 Brochettes de Poulet panné

Nos assortiments de 4 brochettes de poulets pannées apéritives sont fait à base de tendres morceaux de poulet marinés enrobés d'une panure croustillante. A votre disposition les brochettes de poulet recette curry vert, massaman, Korma et massala. Conseils de préparation au four sans décongélation : Préchauffer votre four à 180°C (th.6). Déposez les brochettes sur une grille recouverte de papier cuisson. Enfourez à mi-hauteur et laissez réchauffer environ 14 minutes.

**Conditionnement: 5 boîtes de 40 pièces**





## Brochette de Poulet yakitori

Les brochettes sont présentées sur un pic en bambou. Elles ont été grillées individuellement. La recette est élaborée avec 100% de chair de blanc de poulet, sans peau et sans cartilages. Conseil de préparation après décongélation : Au four , sortez les brochettes de leur emballage, placez-les 2 minutes à 900W (conseil pour environ 10 brochettes). – au four préchauffé à 180°C, sortez les brochettes de leur emballage, placez-les sur une feuille de papier sulfurisée et laissez réchauffer pendant 7 à 9 minutes.

**Conditionnement: 8 boîtes de 70 pièces**

## Crevettes Torpedo Panko

Des crevettes vraiment croustillantes qui feront du bruit à vos tables ! La chair fondante de la crevette associée au croustillant de la chapelure leur donne une texture très appréciable. nos crevettes tempura sont certifiées sans antibiotique, elles sont donc bonnes pour votre santé !

**Conditionnement: 40 barquettes de 10 pièces**



## Gyoza végétariens

Nos délicieux raviolis farcis aux légumes sont nos produits coup de coeur ! 100% végétariens, ils plaisent à tout le monde et sont donc parfait à ajouter à votre menu. Leur cuisson est rapide et modulable, vous pouvez les faire caraméliser pour un goût encore plus subtil !

**Conditionnement: 5 sachets de 40 pièces**

## Gyoza crevettes

Nos Gyozas garantis sans OGM, sont de délicieux raviolis asiatiques farcis à la crevette.

**Conditionnement: 10 Sachets de 40 pièces**





## Pain Naan Indien

Facile à faire et délicieux plus encore quand il est fourré au fromage, le naan est croustillant au dessus et fondant à l'intérieur il ne décevra pas vos clients.

**Conditionnement : 4 sachets de 18 pièces de 50g**

## Mini Pain Bao

Les mini pain Bao sont des petit painE rond vapeur précuit 30g nature, àE garnir selon votre créativité ! Il vous suffit de les décongeler entre 0 àE 4°C pendant 90 minutes, puis de les cuirE à la vapeur entre 5 et 6 mins dans leE panier à vapeur et enfin il vous faudraE le chauffer 30 secondes .

**Conditionnement: 80 pièces par carton**





# LES DIM SUM



## Dim Sum raviolis végétariens

 **Origine Française**

Les Raviolis végétarien de 21g sont composé de chou blanc, carotte, pousse de bambou, maïs, champignon parfumé, coriandre et assaisonnements. la cuisson conseillée : Cuire 7 min à la vapeur sans décongélation. A consommer cuit à cœur.

**Conditionnement : 14 sachets de 50 pièces**



## Dim Sum ravioli aux coquilles St Jacques

 **Origine Française**

Les Raviolis aux coquilles Saint Jacques de 22g sont composé de noix de coquille Saint-Jacques, dinde, barde, carotte, pousse de bambou, châtaigne d'eau, champignon noir et assaisonnements. La cuisson conseillée : Cuire 8 min à la vapeur sans décongélation. A consommer cuit à cœur.

**Conditionnement : 14 sachets de 50 pièces**





## Brioche au Porc laqué

🇫🇷 **Origine Française**

Nos brioches au porc laqué 65g sont composées de porc, sucre et assaisonnements. La cuisson conseillée : Cuire 10 min à la vapeur sans décongélation. A consommer cuit à cœur

**Conditionnement : 12 sachets de 10 pièces**

## Dim Sum ravioli étoile

🇫🇷 **Origine Française**

Les Raviolis étoile 22g sont composés de dinde, crevette, barde, châtaigne d'eau, poireau et assaisonnements la cuisson conseillée : Cuire 9 min à la vapeur sans décongélation. A consommer cuit à cœur.

**Conditionnement : 12 sachets de 50 pièces**



## Dim Sum ravioli aux Crevettes

🇫🇷 **Origine Française**

Les Raviolis pékinois 22g sont composés de crevette, dinde, barde, pousse de bambou, châtaigne d'eau et assaisonnements la cuisson conseillée : Cuire 8 min à la vapeur sans décongélation. A consommer cuit à cœur.

**Conditionnement : 16 sachets de 50 pièces**





# LES SPÉCIALITÉS LIBANAISES



## Houmous Tahineh

Le houmous est une perle libanaise avec une texture douce et légère. Il est composé d'un savoureux mélange de purée de pois chiches et de sésame. Le nôtre, a le vrai goût des traditions du Liban ! Avec du Pain Pita, sur des tartines, accompagné d'une salade et des petits légumes croquants, ou encore avec des petits falafels, notre houmous séduira votre clientèle par son goût exceptionnel et par la facilité de l'accompagner.

**Conditionnement : 4 sachets de 1 kg**



## Purée d'aubergines grillées

Le Moutabal est une purée d'aubergine préparée en mousse, mélangée à du tahini et aux ingrédients de base de la cuisine du Moyen-Orient (ail, citron, huile d'olive). Le caviar d'aubergine peut se manger chaud ou froid, ou servir de base à d'autres recettes très gourmandes. Froid, on le sert en entrée. On peut par exemple le tartiner sur une tranche de pain grillée frottée à l'ail, avec quelques filets d'anchois à l'huile d'olive.

**Conditionnement : 4 sachets de 1kg**

## Foul moudammas

Le foul Moudammas est un plat de légumineuse tout simple. C'est un plat généralement servi chaud et qui peut être servi pour le petit déjeuner, brunch, déjeuner ou même le dîner. C'est un plat hautement nutritif et parfait pour être servi lorsque les températures sont basses.

**Conditionnement : 12 pots de 400g**





### Feuille de vigne farcie au riz

Qualitatives, nos feuilles de vignes sont choisies soigneusement pour séduire la clientèle la plus exigeante. Lavées et cuites puis fourrées d'un subtil mélange de riz, d'oignons et d'épices, ils font la fierté de notre gamme libanaise. Un véritable atout pour l'équilibre digestif, nos feuilles de vigne sont un ingrédient assez raffiné de la gastronomie libanaise.

**Conditionnement : 6 boîtes de 2,1 g**

### Labneh

Le labneh est un yogourt salé et égoutté qui accompagne presque tous les repas libanais. Traditionnellement, il est servi dans une assiette à mezzé, arrosé d'huile d'olive et accompagné de pain arabe et d'olives. Ces boules peuvent même être enduites d'herbes séchées, d'épices ou de graines. DLC: 3 mois

**Conditionnement : 12 pots de 500g**



### Halloumi

Ce fromage est consommé frais, épicé au Zatar ou aux herbes. Avec sa texture ferme il se marie bien avec les fruits et différents types de salades.

Le halloumi devient très populaire grâce à sa polyvalence, qui permet de le poêler, le griller ou même le frire. Sa texture et sa saveur sont idéales pour relever un plat!

**Conditionnement : 32 pièces de 200g**





### **Kébbés aux raisins et à la datte**

Inspirés de la tradition libanaise, ces kébbés revisités combinent raisins secs et dattes pour une explosion de saveurs sucrées-salées. Véganes, sans gluten et biologiques, ils offrent une option originale et gourmande pour vos réceptions, tout en étant rapides à réchauffer grâce à leur cuit surgelé.

### **kebbe au bœuf**

Le kebbe est un plat très populaire au Moyen Orient. C'est une sorte de croquettes sous forme de torpilles farcies composées, d'une coquille croustillante faite de bulghour, d'oignons et de bœuf finement haché. La coquille de notre kebbe est farcie avec un mélange de bœuf épicé et de pignons grillés scellés. Frit ou cuit au four, notre kebbe séduira sûrement votre clientèle.

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**



## Falafels bio

Les falafels sont très populaires dans les pays du Moyen-Orient. Ce sont des plats typiques qu'on peut trouver au Liban. Les falafels sont constitués de boulettes de pois chiches ou de fèves broyées et mélangés à diverses épices, frites dans l'huile. De nos jours, ils sont parfois consommés dans un sandwich ou dans un pain pita, accompagnés de crudités.

**Conditionnement: 8 barquettes de 50 pièces**



## Falafels de maïs

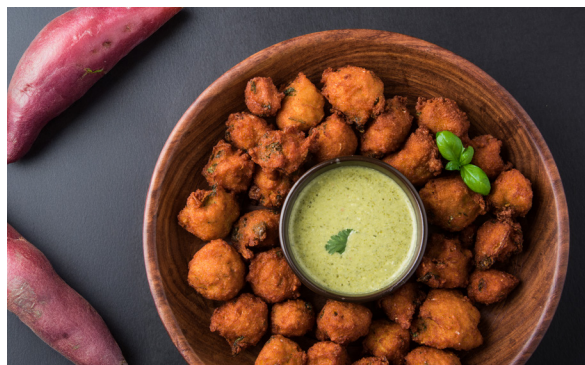
Ces croquettes espagnoles véganes et sans gluten se distinguent par leur cœur tendre au maïs, sublimé par une panure croustillante. Une alternative délicieuse et surprenante qui ravira les amateurs de tapas, avec une touche de modernité pour vos cocktails.

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**

## Falafels de patate douce

Inspirés des saveurs antillaises, ces acras véganes et sans gluten associent la douceur de la patate douce à un savant mélange d'épices. Biologiques et faciles à préparer grâce à leur cuit surgelé, ils apportent une touche d'exotisme et de chaleur à vos pièces cocktail.

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**







### **Samboussik au boeuf**

Samboussik au bœuf composés d'une fine pâte de blé qui enrobe une farce traditionnellement faite de viande, de piment et d'épices, nos petits chaussons sont garnis de bœuf. Notre Samboussik au bœuf offre un chaleureux voyage au Liban et il saura sans doute faire l'unanimité à vos tables !

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**

### **Fatayer aux épinards**

Le fatayer, un des plus célèbres mezzé de la cuisine libanaise. C'est un petit chausson farci d'épinards délicieusement parfumés, qui fait partie intégrante de la cuisine arabe, et est principalement consommé en Turquie et dans tous les pays du Proche-Orient déjà dominés par l'empire ottoman, tels que : la Syrie , l' Egypte, la Jordanie et d'autres pays de la région, comme l'Irak et Israël.

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**



### **Rakakate Cigare au Fromage**

Découvrez la gastronomie libanaise avec ces délicieux cigares au fromage. Une collation croustillante en apéritif ou en entrée, réalisée à partir d'un équilibre parfait entre le fromage blanc, la mozzarella, l'oignon et le persil. Il fait partie intégrante de la cuisine arabe et est principalement consommé en Turquie et dans tous les pays du Proche-Orient.

**Conditionnement : 6 sachets de 50 pièces**



### **Mini brochette chiche taouk**

Le chich taouk est un plat de la cuisine levantine (libanaise, syrienne, turque, etc.) à base de poulet mariné et de jus de citron. Il peut être consommé en sandwich ou dans une assiette avec d'autres méchouis. Ce plat populaire au Liban, Syrie, et Turquie, l'est devenu aussi en Tunisie et en Algérie. En Grèce, il est connu avec la dénomination de souvlaki.

**Conditionnement : 6 barquettes de 20 pièces**

### **Brochette Kafta**

La brochette Kafta est un grand classique de la cuisine orientale, très appréciée pour ses saveurs riches et épicées. Préparée à partir d'un mélange savoureux de bœuf haché, d'herbes fraîches et d'épices, elle est façonnée en brochette et grillée à la perfection. Son goût fumé et ses arômes envoûtants en font un incontournable des grillades. Servie avec du pain libanais, une sauce tahini ou du houmous, elle ravira à coup sûr les amateurs de cuisine authentique et généreuse.

**Conditionnement : 10 sachets de 30 pièces**





### **Mini pain pita bio**

C'est le pain du Moyen-Orient ! Notre pain se présente sous forme de petites galettes souples Bio qui escortent et enveloppent tous les aliments avec lesquels on les sert. Légère et délicate, notre Pita a un bon goût de noisette grillée qui sera très apprécié par votre clientèle. Servi en accompagnement lors des repas, notre pain peut aussi servir de sandwich !

**Conditionnement : Carton de 120 pièces de 50 g**



### **Pain Libanais Blanc**

Rien ne vaut nos délicieux pains libanais blancs pour accompagner les traditionnels Mezzés. Savoureux et élégants dans l'assiette, ils sont très faciles à assaisonner. Ils sauront séduire votre clientèle dès la première bouchée. Pour en faire ressortir leurs doux parfum, n'hésitez pas à les réchauffer avant de les servir ! Notre pain fera la combinaison idéale avec des entrées libanaises, du Houmous, des falafels ou encore du Kafta. Pour les fans des saveurs orientales, notre pain blanc est un must-have de la cuisine libanaise !

**Conditionnement : Sachet de 5 pièces (Surgelé)**



## Baklava Libanais

Depuis 1870, Al Bohsali est la référence des pâtisseries orientales libanaises, de patrimoine et d'avenir. Une fois la boîte est ouverte, c'est la joie ! Les gâteaux «Borma» à base de vermicelles fins, fourrées aux cajous et pistaches grillés fondent littérairement dans la bouche pour dévoiler toutes leurs saveurs et leurs arômes ! « L'Assabeh », sous forme de petits doigts, à base de pâtes feuilletées et rempli de cajous, fera craquer votre clientèle de même que les gâteaux « Basma » aux pistaches et aux cajous !

**Conditionnement : 12 boîtes de 900 g**

## Melasse de Caroube

La mélasse de caroube est un sirop épais sucré extrait de la pulpe de la gousse du caroubier. La mélasse de caroube est un aliment traditionnel du Liban et des pays voisins où elle est le plus souvent consommée au petit déjeuner. On étale dans une assiette plate un fond de tahini, puis on verse un filet de mélasse de caroube en forme de spirale... et on déguste le tout avec un pain pitta.

**Conditionnement : 12 pots de 700g**



## Melasse de Grenade

Elle est fabriquée à partir du jus d'une certaine variété de grenade très acide. Additionné de sucre et de jus de citron, ce jus est réduit jusqu'à obtention d'un sirop épais et très foncé. Avec sa saveur aigre-douce, la mélasse de grenade s'accorde avec plusieurs aliments, allant de la volaille aux poissons, en passant par les salades, les taboulés et les trempettes d'aubergines. On peut l'utiliser comme marinade, pour laquer des magrets de canard ou encore, pour aromatiser les vinaigrettes.

**Conditionnement : 12 bouteilles de 750ml**



## Tahina

Le tahina est une crème de sésame, préparation orientale faite à partir de graines de sésame broyées, avec un peu d'eau, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le tahina est très riche en calcium et en phosphore. Le tahina peut être utilisé de différentes manières, et peut jouer le rôle de texturant tout en apportant un goût de sésame délicieux. On le connaît bien sûr pour la préparation du houmous, il est alors cuisiné avec des pois chiches. Il est aussi possible de l'utiliser dans des salades ou avec des crudités.

**Conditionnement : 12 pots de 450g**



## Zaatar

Le mélange d'épices zaatar est une association d'aromates et d'épices très prisée dans tout le Moyen-Orient. Comme pour tout mélange, les proportions sont variables d'un épicier à l'autre, mais cela comprend généralement du thym, du sumac et des graines de sésame. Consommer avec du pain et de l'huile d'olive, simplement par trempage ou sous forme de manakish. Il sert également d'épice pour aromatiser des plats, des salades, ou le houmous.

**Conditionnement : 12 sachets de 400g**

## Sumac

Le sumac est un condiment obtenu à partir de baies séchées de couleur rouge brique poussant sur un arbuste (*Rhus Coriaria*) de la même famille que le pistachier. Cette épice au goût fruité et acidulé utilisée depuis l'Antiquité au Moyen-Orient est un excellent substitut au citron et au vinaigre. Il substitue parfaitement le citron dans toutes les cuisines de la mer. Le sumac peut également épicer vos farces, le riz, le pain et les légumes.

**Conditionnement : 12 pots de 500g**



# LA SÉLECTION DE BURGERS



## Mini burger Black Angus 35g <sup>BIO</sup>

Nos steaks de burgers sont des viandes hachées en découpe bouchère "butcher cut", car nous utilisons uniquement la basse-côte de bœuf Black Angus irlandais 100% bio.

Nos pains bio sont faits avec du blé issu du commerce équitable français. Le blé est ensuite moulu à la meule de pierre, mélangé à l'eau, au levain à l'ancienne et au sel marin. 10 minutes au four et vous aurez un pain chaud et croustillant pour vos clients.

**Conditionnement: 6 sachets de 30 pièces de 35g (steak)**

**Conditionnement: 6 sachets de 30 pièces (pain)**



## Burger Black Angus irlandais Bio 130g et 180g

Le Burger Black Angus Irlandais Bio se distingue par la qualité exceptionnelle de sa viande issue d'un élevage respectueux de l'environnement et des animaux. Disponible en deux tailles, 130g et 180g, ce steak haché offre une texture tendre et juteuse, rehaussée par un goût riche et authentique grâce à une sélection rigoureuse de bœufs Black Angus élevés en plein air.

**Conditionnement : 4 sachets de 10 pièces**

## BURGER DE BOEUF FRANÇAIS <sup>BIO</sup>

- 100% breton
- 100% naturel
- Garanti welfare, animaux heureux, sans stress
- Certificat halal disponible si besoin
- Butcher cut.
- Haché gros, Basse pression, Surgelé, IQF

**Conditionnement : carton de 20 pièces de 180g**







# NOTRE HISTOIRE

Depuis 2008, Fadi Prestige est spécialisée dans la vente de produits alimentaires biologiques et naturels. La société a pour principe fondamental le respect de l'environnement et de la planète en prêtant une attention toute particulière au bien être animal, la préservation des écosystèmes marins ainsi que la traçabilité des fournisseurs. "Nous sommes ce que nous mangeons", c'est pourquoi nous privilégions une nutrition saine et éthique.

Des produits bio mais pas que ! Nous avons également à cœur d'offrir une expérience gustative hors du commun en choisissant des produits hauts de gamme tout en s'engageant à fournir des tarifs compétitifs.

Fadi Prestige est le fournisseur numéro un de produits bio pour les hôtels luxueux, les grands traiteurs et les restaurants branchés aussi bien en Europe qu'en Asie (Tokyo, Hong-Kong, Singapour). Fouquet's, Bristol, Président Wilson Genève, Georges V, hermitage Monaco, de grands noms que l'hôtellerie Parisienne, Monégasque et Suisse sont déjà conquis par l'excellence de nos produits.

Nous suivons enfin les préceptes du mouvement Less Saves The Planet ayant pour but d'apprendre à mieux manger pour sauver notre environnement ([www.less-saves-the-planet.com](http://www.less-saves-the-planet.com))