



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet détail à la carte

Devis n° 572

Lasalle le 20/02/2026

BUFFET FROID détail à la carte "à emporter"

menu & tarifs valable repas fabriqués avant le 17/09/2026 (sous réserve de quelques modifications possibles)

après cette date, une augmentation de tarifs possible selon l'inflation en vigueur de l'énergie et le cours des matières premières en vigueur. la période actuelle ne nous permet pas de geler les prix plusieurs mois à l'avance.

SALADES = 16.95 € TTC le kilo. (minimum de commande d'1 kg par variété de salade)

- salade **caraïbe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert).
- salade **grecque fêta** (concombre, tomate, fêta à l'huile d'olives, poivrons, olives, vinaigrette basilic).
- salade **taboulé** (semoule, huile d'olives, oignons, pois chiche, maïs, tomate, thon, poivron, menthe).
- salade **strasbourgeoise** (pomme de terre nouvelle, saucisse fumée, cornichons, ciboulette, mayo).
- salade **pasta pistou** (pâtes, huiles d'olives, tomate, oignon, poivron, crevette, saumon, surimi, crème, pistou basilic).
- salade **rizotto de la mer** (riz & pâtes, poulpe, surimi, crevette, poivron, tomate, oignons, huile d'olives, ciboulette).
- salade **rouille graulène** (pomme de terre nouvelle, poulpes, aïoli, oignons doux des Cévennes).
- salade **végétarienne** (haricot vert, pomme de terre, tomate, oeuf, oignon).

nous conseillons 200 gr par personne toutes salades confondues (conseil 2 à 3 variétés sur le buffet).

(exemple 30 personnes = 2 kg végétarienne + 2 kg rouille + 2 kg taboulé = 6 kg = 101.70 €).

nous ne faisons pas de salade sans gluten, sans lactose et n'avons pas d'atelier spécial pour garantir cela.

CHARCUTERIES 2 possibilités

1°) forfait plateau de charcuterie pour buffet dressées sur plateaux = 4.50 € TTC par personne.

par personne = 1 tranche de jambon cru + 2 tranches saucisson + terrine cévenole maison, beurre, cornichons.

2°) plateaux charcuteries apéritives (minis) maison Fabaron (sachet sous vide longue conservation)

- plateau de tranches de saucisson, 160 gr = **4.90 € TTC le plateau.**
- plateau de tranches de jambon cru (18 mois séchage), 100 gr = **4.70 € TTC le plateau.**
- plateau de tranches de coppa, 150 gr = **4.70 € TTC le plateau.**
- plateau de TRILOGIE (jambon cru, saucisson, coppa) 120 gr = **5.90 € TTC le plateau.**

VIANDES FROIDES : 3 possibilités

1°) forfait 4 variétés dressées sur plateaux + sauces = 6.40 € TTC par personne.

= rosbeef tranché (viande VBF) + pilon de poulet. + rôti de porc confit tranché + chickens de poulet fermier pané citronné.

2°) au détail dressées sur plateaux + sauces à part (moutarde, mayo, béarnaise)

- rosbeef tranché (viande VBF) = **29.90 € TTC le kilo** (environ 30 fines tranches au kilo)
- rôti de porc confit tranché = **26.70 € TTC le kilo** (environ 30 fines tranches au kilo)
- pilon de poulet = **26.70 € TTC le kilo** (environ 12 pilons au kilo)
- chickens de poulet fermier label pané citronné = **26.70 € TTC le kilo**

nous conseillons 100 à 120 gr par personne toutes viandes confondues. (minimum commande d'1 kg par variété de viande)

3°) au détail tranchées et conditionnées en barquettes alu filmées (sans sauce) = meilleur tarif

- rosbeef tranché (viande VBF) = **25.90 € TTC le kilo** (environ 30 fines tranches au kilo)
- rôti de porc confit tranché = **22.70 € TTC le kilo** (environ 30 fines tranches au kilo)
- pilon de poulet = **22.70 € TTC le kilo** (environ 12 pilons au kilo)
- chickens de poulet fermier label pané citronné = **22.70 € TTC le kilo**

nous conseillons 100 à 120 gr par personne toutes viandes confondues. (minimum commande d'1 kg par variété de viande)

Devis n°572

Clause de propriété **FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376** se réserve la propriété des marchandises jusqu'à paiement intégral des factures correspondantes (Loi N°80335)

POISSONS FROID

- saumon entier Sylvert 15 pers (gros saumon très fin, pas sec, désarrêté) + mayo + sauce tartare = **66.90 € TTC.**
- gâteau de lotte et gambas décortiquées + mayonnaise et citron 6 personnes = **27.60 € TTC.**

LEGUMES :

- gratins d'aubergines à la provençale = **16.50 € TTC le plat de 6/7 pers.**
- barquette d'aubergines à la provençale = **11.20 € TTC la barquette de 3/4 pers.**
- tortillas pommes de terre & oignons doux des Cévennes = **11.20 € TTC la tortillas de 6 pers.**
- terrines de légumes frais et champignons tranchées = **11.20 € TTC la terrine de 6 pers.**

FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel) (3 sortes minimum, variétés selon arrivage).

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (selon arrivage) = **1.90 € TTC/ pers.**

PAIN ARTISANAL=possibilité de tranché votre gros pain:env.20 tranches(à préciser lors de la Commande)

- petit pain individuel de campagne = **0.60 € TTC**
- gros pain de campagne 800gr (env. 20 fines tranches)= **4.20 € TTC**
- gros pain farine bio complet 800gr (env. 20 fines tranches)= **4.60 € TTC**
- gros pain farine blanche croûte de céréales 800gr (env. 20 fines tranches)= **4.30 € TTC**
- panette à l'ancienne 200gr (2/3 pers conseillé) = **1.10 € TTC**

APERITIFS & DESSERTS

- voir les feuilles suivantes.

réserve :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le détail de ce que vous souhaitez commander.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre buffet.
- le devis signé, daté avec mention "bon pour accord" + versement d'arrhes 30% du montant de la commande (chèque, espèces, virement, ou CB à partir de 10 €).

les arrhes versées ne sont pas remboursées, même en cas de Covid-19.

en cas d'annulation au plus tard 5 jours avant:un bon d'achat de 80% du montant versé vous sera remis,valable pendant 6 mois. passé ce délais les arrhes versées sont perdues.

10 jours avant il vous faut préciser :

- les quantités plus précise (ce nombre pourra être rectifié au plus tard jusqu'à 3 jours avant le repas avant midi).
- l'horaire d'enlèvement plus précis de votre buffet.

à l'enlèvement de votre buffet il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).



GRANDES PLAQUES en carton **non coupées = meilleur tarif**

PLAQUE pizzas 1 ou 2 parfums à choisir <i>non coupées</i> (carton 60 X 40 cm) <i>Jambon fromage, champignon fromage, anchois olives, fromage simple, Fromage de chèvre cévennes crème, pissaladière crème anchois.</i>	23,95 €	
PLAQUE quiches 1 ou 2 parfums à choisir <i>non coupées</i> (carton 60 X 40 cm) <i>Lorraine lardon, champignon jambon, oignons doux jambon</i>	24,95 €	
PLAQUE quiches poireau saumon cuit <i>non coupée</i> (carton 60 X 40 cm)	26,95 €	
PLAQUE feuilletés Fritas (tomate poivrons) <i>non coupés</i> (carton 60 X 40 cm)	26,95 €	
PLAQUE feuilletés à la brandade <i>non coupés</i> (carton 60 X 40 cm)	27,95 €	
Cake brandade courgette (environ 18 Long X 7 Larg X 5 Hauteur)	5,60 €	
Cake olives jambon (environ 18 Long X 7 Larg X 5 Hauteur)	5,60 €	
Cake fromage de chèvre courgette (environ 18cm Long X 7cm Larg X 5cm Hauteur)	5,60 €	
Fougasse aux grotillons porc grande à partager (environ 34 X 24 cm)	5,00 €	
Fougasse aux olives individuelle (env. 10x15 cm) uniquement Vendredi /samedi	2,50 €	6 € le lot de 3
	GRAND plateau 28X42cm	PETIT plateau 19X28cm
PLATEAUX APERITIFS		
PLATEAU pizzas 1 parfum à choisir <i>Jambon fromage OU champignon fromage, anchois olives OU fromage seul OU Fromage chèvre cévennes crème OU pissaladière anchois.</i>	14,50 € (48 pièces)	8,90 € (24 pièces)
PLATEAU quiches 1 parfum à choisir <i>Lorraine lardon OU champignon jambon OU oignons doux jambon</i>	14,95 € (48 pièces)	9,30 € (24 pièces)
PLATEAU quiches poireau saumon cuit	16,60 € (48 pièces)	10,00 € (24 pièces)
PLATEAU feuilletés Fritas (tomate poivrons)	16,60 € (48 pièces)	10,00 € (24 pièces)
PLATEAU feuilletés à la brandade	16,95 € (48 pièces)	10,30 € (24 pièces)
PLATEAU MIX apéro (2/4 pizzas, 1/4 fritas, 1/4 feuilleté brandade)	16,40 € (48 pièces)	10,00 € (24 pièces)
PLATEAU n°1 feuilletés apéritifs variés (comté, saucisse, anchois)	27,90 € (90 pièces)	16,30 € (40 pièces)
PLATEAU toasts apéritifs variés (saucisson, saumon, pâté, tapenade, cake, fromage)	29,90 € (72 pièces)	17,80 € (36 pièces)
Pain surprise charcuterie (<i>saucisson et paté fin</i>)	29,90 € (90 pièces)	19,90 € (40 pièces)
Pain surprise saumon (<i>mousse de saumon maison</i>)	31,50 € (90 pièces)	20,90 € (40 pièces)
Pain surprise chèvre & roquefort (<i>crème de fromage maison</i>)	31,50 € (90 pièces)	20,90 € (40 pièces)
PLATEAUX MINIS COCKTAILS à faire chauffer dans votre four		
Plateau acras de morue	29,10 € (100 pièces)	15,45 € (50 pièces)
Plateau briochins escargot ail & persil	31,90 € (48 pièces)	17,50 € (24 pièces)
Plateau calamars à la Romaine	29,50 € (80 pièces)	17,90 € (40 pièces)
Plateau croustillous tomate aubergine gratiné	27,80 € (48 pièces)	14,85 € (24 pièces)
Plateau crevettes marinées / Moules ail persil	37,70 € (40C+24M)	19,95 € (20C+12M)
Plateau poivrons brandade	27,90 € (48 pièces)	15,20 € (24 pièces)
Plateau fish Faba blinis saumon, mousse crevettes à manger froid	30,50 € (48 pièces)	16,20 € (24 pièces)
Plateau légumes farcis (tomate, oignon, courgette..)	30,90 € (60 pièces)	16,70 € (30 pièces)
plateau MIX cocktail N° 1 (8 briochin escargot + 16 crevettes marinées + 8 poivron brandade)		25,30 € (32 pièces)
plateau MIX cocktail N°2 (8 croustillous aubergine + 16 acras morue + 8 moules ail persil)		25,30 € (32 pièces)
Plateau 24 verrines apéritives (12 courgette saumon, 12 aubergine tomate brandade) froid		28,80 € (24 pièces)

PLATEAUX DE CHARCUTERIES APERITIVES (sous vide longue conservation)	le plateau
plateau tranches de saucisson, 160 gr	4,90 €
plateau tranches de jambon cru (18 mois séchage), 100 gr	4,70 €
plateau tranches de coppa, 150 gr	4,70 €
plateau TRILOGIE (jambon cru, saucisson, coppa) 120 gr	5,90 €

FABARON LE CEVENOL
Traiteur-Boulangier-Pâtissier
30460 LASALLE EN CEVENNES
TEL: 04.66.85.27.98 (m a t i n)
MAIL : fabaronlecevenol@orange.fr

TARIFS

des pâtisseries



Désignation du produit	Mesure	Prix unité TTC
GATEAUX penser à commander une plaquette nougatine si vous souhaitez une inscription (tarif ci après)		
Fraisier, framboisier, poire caramel, Monégasque (choco vanille), Cévenol (marron chantilly choco), Chocopoire, Forêt Noire, Mexicain (ananas vanille, Nougabricot, Mont Aigoual (fruits des bois), Créole (vanille rhum raisins), Délice d'Agathe (mangue passion abricot)	1 Plaque 40 personnes	69.00€
	¾ Plaque 30 personnes	59.00€
	½ Plaque 20 personnes	39.00€
	1 Carré de 12 personnes	27.00€
	1 rectangulaire 6/8 personnes	13.50€
Croustillant 3 chocolats (chocolats noir, au lait & blanc) Saint Numa (café vanille chocolat) Prince de Bretagne (crème brûlée et pommes flambées)	1 Plaque 40 personnes	78.40€
	¾ Plaque 30 personnes	65.00€
	½ Plaque 20 personnes	43.00€
	1 carré de 12 personnes	29.00€
	1 rectangulaire 6/8 personnes	14.50€
Millefeuille vanille Millefeuille chocolat	1 Plaque 30 personnes	47.60€
	¾ Plaque 25 personnes	39.60€
	½ Plaque 18 personnes	29.60€
	1 rond 12 personnes	18.80€
	1 rond 8 personnes	13.50€
Millefeuille vanille coupé reconstitué décoré Millefeuille chocolat coupé reconstitué décoré	1 plaque 30 pers coupée	53.60€
	¾ Plaque 20 à 25 pers coupée	45.20€
	½ Plaque 18 pers coupée	37.50€
Millefeuille vanille à la châtaigne (confiture châtaigne)	1 plaque 30 personnes	55.60€
	¾ Plaque 25 personnes	50.00€
	½ Plaque 18 personnes	36.60€
	1 rond 12 personnes	26.20€
Paris-Brest (= pâte à choux, crème praliné noisette)	1 rond de 6/8 personnes	13.50 €
Saint Honoré (= pâte à choux, crème de marron, petits choux vanille, chantilly)	1 rond de 6 personnes	13.50 €
	1 rond de 8 personnes	17.50 €
Castelnaudary (= pâte à macaron, crème praliné noisette)	1 rond de 7/8 personnes	14.90 €
Baba au rhum (rhum et chantilly)	1 rond de 7/8 personnes	16.80 €

DECORS GATEAU

Plaquette nougatine à mettre sur gâteau ex « Joyeux anniversaire Jean 50 ans »	Plaquette + inscription	4.00€
--	-------------------------	-------

PIECE MONTEE

Pièce montée décorées de nougatine et dragées (minimum 30 choux et maximum 80 choux pour un pièce montée)	Le chou	1.90€
Berceau de choux décorées de nougatine et dragées (minimum 50 choux et maximum 80 choux pour un berceau)	Le chou	2.00€
Panier de choux décorées de nougatine et dragées (minimum 50 choux et maximum 80 choux pour un panier)	Le chou	2.00€
Sujet mariage (couple de mariés en résine)	Le sujet	16.00€
Sujet baptême ou communion (en résine) préciser fille/ garçon	Le sujet	16.00€

MIGNARDISES

plateau 30 pièces (composition : ganachou choco, tartes framboises, nuage citron, baba rhum, tarte ananas, choux marron chantilly) composition non modifiable	Plateau 30 pièces	18.90€
plateau 60 pièces (composition : ganachou choco, tartes framboises, nuage citron baba rhum, millefeuille, tarte ananas, choux marron chantilly, moelleux fruits rouge, chou café) composition non modifiable	Plateau 60 pièces	34.00€

Spécialité» de la maison FABARON

Pascade cévenole (= pâte briochée pur beurre, bien souple, avec à l'intérieur une crème vanille, des raisins de treilles. Puis dessus des amandes grillées et du sucre glace)	1 ronde de 8 personnes	11.90€
	1 ronde de 5 personnes	10.20 €

TARTES

Tarte feuilletée prunes fraîches (saison d'été)	1 Plaque 24 personnes	33.50€
	½ Plaque 12 personnes	18.20€
Tarte feuilleté Abricots frais (saison d'été)	1 rond 6 personnes	10.90€
Tarte pommes	1 Plaque 24 personnes	36.50€
	½ Plaque 12 personnes	19.20€
	1 ronde de 8 personnes	12.00€
	1 ronde de 5 personnes	9.90€
Tarte abricots bourdaloue	1 Plaque 24 personnes	33.50€
Tarte pêches bourdaloue	½ Plaque 12 personnes	18.20€
Tarte poire bourdaloue	1 Plaque 24 personnes	33.50€
	½ Plaque 12 personnes	18.20€
	1 ronde de 8 personnes	11.80€
	1 ronde de 5 personnes	9.70€
Tarte framboises (selon approvisionnement)	1 Plaque 24 personnes	49.50€
	½ Plaque 12 personnes	26.20€
	1 ronde de 8 personnes	16.90€
	1 ronde de 5 personnes	12.90€
Tarte myrtilles (selon approvisionnement) (provenance de Lozère propriété de Mr Poujol)	1 Plaque 24 personnes	49.50€
	½ Plaque 12 personnes	26.20€
	1 ronde de 8 personnes	16.90€
	1 ronde de 5 personnes	12.90€
Tarte tutti frutti (minimum 6 variétés de fruits)	1 Plaque 24 personnes	46.50€
	½ Plaque 12 personnes	25.30€
	1 ronde de 8 personnes	17.20€
	1 ronde de 5/6 personnes	13.50€
Tarte fraises (selon saison, vers printemps)	1 Plaque 24 personnes	42.50€
	½ Plaque 12 personnes	21.30€
	1 ronde de 8 personnes	14.20€
	1 ronde de 5 personnes	11.50€
Tarte citron meringuée (selon notre production)	1 ronde de 8 personnes	13.60€
	1 ronde de 5 personnes	10.90€

VACHERINS glacés

Glace fabriquée par la maison

Vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Fraise vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Framboise vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Café vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Caramel vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Chocolat vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€
Marron vanille	rectangulaire 6/7 personnes	18.00€

FABARON LE CEVENOL
Traiteur-Boulangier-Pâtissier
30460 LASALLE EN CEVENNES
TEL: 04.66.85.27.06 (m a t i n)

FAX: 04.66.85.23.79

MAIL : fabaronlecevenol@orange.fr

COMPOSITION

GÂTEAUX



Fraisier	Génoise, crème très légère à la fraise, et dessus de la pulpe de fraise maison.
Framboisier	Génoise, crème très légère à la framboise, framboises et chantilly dessus
Poire caramel	Génoise, crème très légère à la poire, poires caramélisées, joli décors caramel dessus
Monégasque	Génoise au chocolat, crème onctueuse légère au chocolat et vanille, recouvert chocolat décors Nougatine
Cévenol	Génoise, crème onctueuse légère au marron et chantilly, un soupçon de kirch, recouvert chocolat décors nougatine
Chocopoire	Génoise, crème très légère à la poire et au chocolat, poires et chantilly dessus
Forêt Noire	Génoise au chocolat, chantilly, griottes et chocolat dedans, copeaux de chocolat dessus
Mexicain	Génoise, crème très légère à la vanille et à l'ananas frais dedans, morceaux ananas et chantilly dessus
Nougabricot	Génoise, crème très légère à l'abricot et soupçon de nougat, joli décors abricot dessus
Mont Aigoual	Génoise, crème très légère aux fruits des bois , dessus chocolat blanc et fruits des bois
Créole	Génoise, crème très légère à la vanille, raisins macérés dans du rhum, dessus pâte d'amande brûlée au caramel
Délice d'Agathe	Savourin mangue, passion, abricot sur son croustillant aux fruits des bois
Croustillant aux 3 chocolats	Croustillant, crème très onctueuse légère chocolat lait, blanc, noir, dessus chocolat et nougatine.
Saint Numa	Croustillant, crème très onctueuse légère vanille, avec café, et dessus chocolat et nougatine.
Prince Bretagne	Croustillant, crème bavaroise de crème brûlée et pommes flambées, déco de nougatine.

