

SOMMAIRE

Buffets froid « à emporter »

- buffet réf 616..... page 2
- buffet réf 617..... page 3
- buffet réf 610..... page 4
- cocktail dinatoire réf 615..... page 5
- apéro 1 + viandes froides + dessert réf 613..... page 6
- apéro 2 + viandes froides + dessert réf 614..... page 7
- buffet froid avec plat chaud réf 610 viande chaude..... page 8
- buffet froid réf 609..... page 9

Repas chaud « à emporter »

- repas chaud réf 606..... page 10
- repas chaud réf 603..... page 11
- repas chaud réf 604..... page 12
- apéro 1 + plat chaud + dessert réf 611..... page 13
- apéro 2+ plat chaud + dessert réf 612..... page 14

A la carte (à composer vous-même selon vos attentes ...)

- buffet au détail réf à la carte..... page 15
- plateaux apéritifs & plaques desserts réf à la carte..... page 16&17
- tarif viande + légumes réf plat CHAUD..... page 18

Brochure complète valable jusqu'au 17 septembre 2026



FABARON le Cévenol

La baraque et les plaines

D57 Route d'Anduze

30460 LASALLE

Tel : 04.66.85.27.98 le matin du lundi au samedi

Mail : fabaronlecevenol@orange.fr

Site : www.fabaron-le-cevenol.fr

Paiements acceptés sur place : chèque, espèces, et CB à partir de 10 €

Paiements acceptés à distance : chèque, virement, et CB à partir de 10 €

Paiement par virement

CIC ANDUZE

IBAN : FR7610096182750002644420172

BIC : CMCIFRPP



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet 616 non servi

Lasalle le 20/02/2026

Devis n° 566

MENU "616" buffet froid "à emporter"

menu et tarifs minimum 10 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) ENTREE / APERITIF 5 pièces par personne :

- plaque de pizzas et quiches coupées en petits morceaux.

2°) CHARCUTERIES dressées et décorées sur plateaux :

par personne = 3 belles tranches saucisson + terrine cévenole maison, beurre, cornichons.

3°) SALADES (200gr par personne) choisir 2 variétés :

- salade **carai** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).
- 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, oignon).

4°) VIANDES FROIDES 2 variétés (150gr par personne) dressées et décorées sur plateaux + sauces :

- rôti de porc confit tranché.
- chickens de poulet fermier label pané citronné.

5°) DESSERT choisir 1 ligne :

- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires (à choisir).
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) **2 pièces par pers** = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.70 € TTC par pers.**
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.70 € TTC par pers.**

6°) PAIN

- pain individuel de campagne .

PRIX DU BUFFET (TVA 5.5%) =

pour 50 personnes et plus = **15.20 € TTC par personne.**

pour 30 à 49 personnes = **16.90 € TTC par personne.**

pour 10 à 29 personnes = **17.60 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 10 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : " joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45€ TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).
la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.
la vaisselle doit être rendu **sale le lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.
à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix des salades et de la pâtisserie.
- le nombre approximatif de personne.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €).

Devis n°566

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°566

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

2118



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet froid 617

Lasalle le 20/02/2026

Devis n° 3202

MENU "617" buffet froid "à emporter"

menu et tarifs minimum 10 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) ENTREE / APERITIF 5 pièces par personne :

- plaque de pizzas et quiches coupées en petits morceaux.

2°) CHARCUTERIES dressées et décorées sur plateaux :

par personne = 3 belles tranches saucisson + terrine cévenole maison, beurre, cornichons.

3°) SALADES (200gr par personne) choisir 2 variétés :

- salade **caraiïbe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).
- 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).

4°) VIANDES FROIDES 2 variétés (150gr par personne) dressées et décorées sur plateaux + sauces :

- rôti de porc confit tranché.
- chickens de poulet fermier label pané citronné.

5°) ACCOMPAGNEMENT choisir 1 ligne :

- gratins d'aubergines à la provençale.
- tortillas pommes de terre, oignons doux des Cévennes.
- terrines de légumes frais et champignons tranchées.

6°) FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (minimum 3 variétés, variétés selon arrivage)

7°) DESSERT choisir 1 ligne :

- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires (à choisir).
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) 2 pièces par pers = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.70 € TTC par pers.**
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.70 € TTC par pers.**

8°) PAIN

- pain individuel de campagne.

PRIX DU BUFFET (TVA 5,5%) =

pour 50 personnes et plus = **19.20 € TTC par personne.**

pour 30 à 49 personnes = **21.60 € TTC par personne.**

pour 10 à 29 personnes = **22.70 € TTC par personne..**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 10 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45€ TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
 - le choix des salades et de la pâtisserie.
 - le nombre approximatif de personne.
 - 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €).

Devis n°3202

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°3202

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

3118



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet 610 non servi

Devis n° 565

Lasalle le 20/02/2026

MENU "610" buffet froid "à emporter"

menu et tarifs minimum 10 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) **APERITIF** = 7 pièces par personne : plateaux de minis pizzas, quiches, feuilletés variés & toasts variés...

2°) **SALADES** (200gr par personne) choisir 3 variétés :

- salade **caraipe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).
- 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 **strasbourggeoise** (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, aioli, oignons doux des Cévennes).
- salade **végétarienne** (haricot vert, pomme de terre, tomate, oeuf, oignon).

3°) **CHARCUTERIES dressées et décorées sur plateaux** :

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

4°) **POISSON FROID choisir 1 ligne** :

- saumon entier Sylvert (gros saumon très fin, pas sec, sans arrête) + mayonnaise + sauce tartare.
- gâteau de lotte et gambas décortiquées + mayonnaise et citron tranché et présenté sur plateau.

5°) **VIANDE FROIDE 4 variétés** (150gr par personne) dressées et décorées sur plateaux + sauces :

- rosbief tranché (viande VBF) - rôti de porc confit tranché.
- pilon de poulet rôti - suprême de poulet fermier label pané citronné.

6°) **ACCOMPAGNEMENT choisir 1 ligne** :

- gratins d'aubergines à la provençale.
- tortillas pommes de terre, oignons doux des Cévennes.
- terrines de légumes frais et champignons tranchées.

7°) **FROMAGE** 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (min 3 variétés, variétés selon arrivage)

8°) **DESSERT choisir 1 ligne** :

- plateau de mignardises variées : 6 pièces/pers. (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) 2 pièces par pers = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.

9°) **PAIN**

- pain individuel de campagne.

PRIX DU BUFFET (TVA 5,5%) =

pour 50 personnes et plus = **25.00 € TTC par personne.**

pour 30 à 49 personnes = **26.80 € TTC par personne.**

pour 10 à 29 personnes = **28.70 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 10 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45€ TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réserveation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix des salades et de la pâtisserie.
- le nombre approximatif de personne.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €)

Devis n°565

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°565

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

4/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

615 cocktail dinatoire

Devis n° 11125

Lasalle le 20/02/2026

MENU "615" cocktail dinatoire "à emporter"

menu et tarifs minimum 15 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) PLATEAUX APERITIF 8 pièces par personne :

- plateau de minis feuilletés gruyère, feuilleté saucisse, feuilletés anchois...
- plateau de feuilletés à la brandade de morue.
- plateau de toasts variés (saumon, tapenade, saucisson, paté, pèlardon, cake ...)
- plateau de feuilletés frits à la tomate et poivrons.
- plateau de pizzas divers parfums (fromage, anchois, champignon fromage ...)
- plateau de quiches divers parfums (lorraine, oignons doux des cévennes ...)
- plateau de croustinos aubergines tomate végétarien.
- plateau de verrines froides à base de produits cévenols et méditerranéens.

2°) VERRINES SALADES (2 verrines par personne) = choisir 2 lignes :

- 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).
- salade **caraipe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).

3°) CHARCUTERIES dressées et décorées sur plateaux :

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

4°) LEGUMES FROIDS 2 variétés

- terrines de légumes (dressé sur plateaux).
- tortillas pommes de terre, oignons doux des Cévennes (dressé sur plateaux).

5°) FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (minimum 3 variétés, variétés selon arrivage)

6°) DESSERT choisir 1 ligne

- plateau de mignardises variées : 5 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).

7°) PAIN :

- gros pains tranchés de campagne compris.

PRIX DU BUFFET (TVA 5,5%) =

pour 50 personnes et plus = **20 € TTC par personne.**

pour 30 à 49 personnes = **21.80 € TTC par personne.**

pour 15 à 29 personnes = **23.60 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 15 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : " joyeux anniversaire Mathéo 30 ans ").
- sujet de baptême OU communiant fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 2 verres à pieds + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 7 pièces = 3.15 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix des salades et de la pâtisserie.
- le nombre approximatif de personne.
- 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 6 mois. passé ce délais les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €).

Devis n°11125

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°11125

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

5/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

613 apéritif avec viandes froides et dessert

Devis n° 11121

Lasalle le 20/02/2026

MENU "613" apéro +viandes froides + dessert "à emporter"

menu et tarifs minimum 15 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) APERITIF 10 pièces par personne :

- plateau de minis feuilletés gruyère, feuilleté saucisse, feuilletés anchois...
- plateau de feuilletés à la brandade de morue.
- plateau de pissaladières à l'anchois.
- plateau de toasts variés (saumon, tapenade, saucisson, paté, pèlardon, cake ...)
- plateau de feuilletés frits à la tomate et poivrons.
- plateau de pizzas divers parfums (fromage, anchois, champignon fromage ..)
- pain surprise à la charcuterie.
- plateau de quiches divers parfums (lorraine, oignons doux des Cévennes ..)
- plateau de pizzas au pèlardon des Cévennes.
- plateau de croustillous aubergines tomate végétarien.

2°) VIANDES FROIDES 3 variétés (150gr par personne) dressées et décorées sur plateaux + sauces :

- rosbief tranché (viande VBF)
- rôti de porc confit tranché.
- pilon de poulet rôti

3°) LEGUMES FROIDS 2 variétés

- gratins d'aubergines à la provençale (en plats) .
- tortillas pommes de terre, oignons doux des Cévennes (dressé sur plateaux).

5°) DESSERT choisir 1 ligne

- plateau de mignardises variées : 5 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, chou marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- pièce montée en chou 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.
- panier ou berceau en chou 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.

6°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le dessert doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **15.60 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **18.50 € TTC par personne.**

pour 15 à 19 personnes = **20.50 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 15 personnes.

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réserveation :

à la réserveation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix du dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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 délai les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas .

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

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



**FABARON
Le Cévenol**

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

614 apéritif avec viandes froides et dessert

Devis n° 11123

Lasalle le 20/02/2026

MENU "614" apéro +viandes froides + dessert "à emporter"

menu et tarifs minimum 15 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) APERITIF COCKTAIL 10 pièces par personne :

- plateau de minis feuilletés gruyère, feuilleté saucisse, feuilletés anchois...
- plateau de feuilletés à la brandade de morue.
- plateau de toasts variés (saumon, tapenade, saucisson, pâté, Pélardon, cake ...)
- plateau de feuilletés frits à la tomate et poivrons.
- plateau de pizzas divers parfums (fromage, anchois, champignon fromage ..)
- plateau de quiches divers parfums (lorraine, oignons doux des Cévennes ..)
- plateau de pizzas au Pélardon des Cévennes.
- plateau de croustillous aubergines tomate végétarien.
- plateau de verrines terroir (pomme de terre, tomate, haricots verts, oeuf, oignon).
- plateau de verrines froides à base de produits cévenols et Méditerranéens.

2°) VIANDES FROIDES 3 variétés (150gr par personne) dressées et décorées sur plateaux + sauces :

- rosbief tranché (viande VBF)
- rôti de porc confit tranché.
- pilon de poulet rôti

3°) LEGUMES FROIDS 2 variétés

- gratins d'aubergines à la provençale (en plats) .
- tortillas pommes de terre, oignons doux des Cévennes (dressé sur plateaux).

5°) DESSERT choisir 1 ligne

- plateau de mignardises variées : 5 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.

6°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le dessert doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **17.60 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **20.50 € TTC par personne.**

pour 15 à 19 personnes = **22.50 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 15 personnes.

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix du dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas .

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

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

Devis n°11123

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°11123

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

7/118



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet 610 viande chaude

Devis n° 573

Lasalle le 20/02/2026

MENU "610" buffet froid avec viande chaude "à emporter"

menu et tarifs minimum 5 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
après cette date, une augmentation de tarifs possible selon l'inflation en vigueur de l'énergie et le cours des matières premières. la période actuelle ne nous permet pas de geler les prix plusieurs mois à l'avance.

1°) **APERITIF** = 7 pièces par personne : plateaux de minis pizzas, quiches, feuilletés variés & toasts variés...

2°) **SALADES** (200gr par personne) choisir 3 variétés :

- salade **caraiibe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).
- salade **grecque fête** (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).

3°) **CHARCUTERIES dressées et décorées sur plateaux** :

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

4°) **POISSON FROID choisir 1 ligne** :

- saumon entier Sylvert (gros saumon très fin, pas sec, sans arrête) + mayonnaise + sauce tartare.
- gâteau de lotte et gambas décortiquées + mayonnaise et citron tranché et présenté sur plateau.

5°) **VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne** (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- porcelet au crémeux de cèpes des Cévennes.
- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- paleron de boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- poule à la cévenole cuite au chaudron avec cèpes secs.
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de Canard à la Tomate et olives vertes.

6°) **LEGUMES choisir 1 ligne** (conditionné en plats):

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin de courgettes, lardons frits et riz.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.

7°) **FROMAGE** 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (min 3 variétés, variétés selon arrivage)

8°) **DESSERT choisir 1 ligne** :

- plateau de mignardises variées : 6 pièces/pers (millefeuille, tarte variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tarte variées, millefeuilles ...) **2 pièces par pers** = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**

9°) **PAIN**

- pain individuel de campagne compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU BUFFET (TVA 5,5%) =

pour 50 personnes et plus = **28.20 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **30.20 € TTC par personne.**

pour 10 à 19 personnes = **32.20 € TTC par personne..**

pour 5 à 9 personnes = **33.70 € TTC par personne..**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 5 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême OU communiant fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix des salades et de la pâtisserie.
- le nombre approximatif de personne.
- 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 délai les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €).
- **un chèque de caution pour consigne des caissons iso chauds.** ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.

Devis n°573

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)

Devis n°573

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

8/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06
FAX. 04 66 85 23 79
Email: fabaronlecevenol@orange.fr

buffet 609 non servi

Devis n° 564

Lasalle le 20/02/2026

MENU "609" buffet "à emporter"

menu et tarifs minimum 10 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) APERITIF = 7 pièces par personne.

- plateaux de minis pizzas/quiches, feuilletés variés & toasts variés, moules ail persil, crevettes papillons marinées, acras de morue, briochin d'escargot, poivrons brandade ... (certains plateaux sont à passer au four).

2°) ENTREE = 3 salades à choisir :

- salade **caraipe** (tomate, concombre, surimi, ananas, orange, raisin, coco, menthe, citron vert, vinaigrette).
- salade **grecque fête** (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 gratulène** (pomme de terre nouvelle, poulpes, aïoli, oignons doux des Cévennes).
- salade **végétarienne** (haricot vert, pomme de terre, tomate, oeuf, oignon).

3°) CHARCUTERIES 2 variétés à choisir :

- galopin lozérien (magret canard, foie gras cuit, compotée pomme myrtille, crackers salé).
- duo de cantalou jambon cru, melon menthe fraîche (selon saison = été).
- saucisson & jambon cru, beurre et cornichons.
- papotin de légumes grillés (aubergines, tomates, courgettes) à la brandade maison.

4°) POISSON FROID 1 variété à choisir : (2 variétés possible à partir de 25 personnes)

- saumon entier Sylvert (gros saumon très fin, pas sec, sans arête) + mayonnaise + sauce tartare.
- gâteau de lotte et gambas décortiquées + mayonnaise et citron tranché et présenté sur plateau.

5°) VIANDE FROIDE 3 variétés à choisir :

- rosbief tranché (viande VBF) - suprême de poulet fermier label pané citronné.
- rôti de veau. - filet de caille aux pêches.
- confit de porc à la graisse d'oie tranché.

6°) ACCOMPAGNEMENT 1 variété à choisir (2 variétés possible à partir de 25 personnes)

- gratin d'aubergines à la provençale.
- tortillas de pommes de terre, oignons doux des Cévennes.
- petits légumes farcis (tomate, oignon, courgette).
- terrine de courgettes fraîches et champignons.

7°) FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (minimum 3 variétés, variétés selon arrivage)

8°) DESSERT 1 paragraphe à choisir :

- différents gâteaux entremets (choisir 2 variétés de la liste page annexe) + coulis ou crème anglaise.
- + plateau de mignardises variées : 3 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- OU
- pièce montée 3 choux par personne (possibilité vanille, chocolat, café).
- + plateau de mignardises variées : 3 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).

9°) PAIN :

- pain individuel de campagne compris.

PRIX DU BUFFET (TVA 5,5%) =

pour 50 personnes et plus = **33.60 € TTC par personne.**

pour 30 à 49 personnes = **35.60 € TTC par personne.**

pour 10 à 29 personnes = **37.60 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 10 personnes.

La TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du buffet (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : " joyeux anniversaire Mathéo 30 ans ").
- sujet de baptême OU communiant fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 2 assiettes + 2 verres + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert + 1 flûte + 1 tasse café = 10 pièces = 4.50 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix des salades et de la pâtisserie.
- le nombre approximatif de personne.
- 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 6 mois. passé ce délais les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (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 €).

Devis n°564

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°564

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

9/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

REPAS 606 non servi

Devis n° 335

Lasalle le 20/02/2026

MENU "606" repas chaud "à emporter"

menu et tarifs minimum 5 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) ENTREE choisir 1 ligne (conditionné en plats):

- salade avec croûtons+ assiette individuelle charcuterie : 1 tranche jambon cru + 30 gr saucisson, 1 terrine maison, beurre, cornichons.
 - salade périgourdine = salade verte, foie de volaille, croûtons, lardons frits, gésiers.
 - salade fraîcheur = salade verte, tomates, oignons, oeufs, thon, olives noires.
 - salade verte avec goutadon de poivron, tomate, chorizo, et chèvre très frais.
 - salade verte avec papotin de légumes grillés (tomates, courgettes, aubergines) à la brandade.
 - salade verte avec tarte cévenole aux lardons et oignons doux des Cévennes.
 - salade verte avec feuilleté cévenol au fromage de chèvre (non possible chaud en caisson iso, à vous de chauffer)
- + **TERRINE CHARCUTIERE maison** (servie en même temps que l'entrée)

2°) VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- porcelet au crémeux de cèpes des Cévennes.
- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- paleron de boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- poule à la cévenole cuite au chaudron avec cèpes secs.
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de Canard à la Tomate et olives vertes.

3°) LEGUMES choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin de courgettes, lardons frits et riz.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.

4°) FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (min 3 variétés, variétés selon arrivage)

5°) DESSERT choisir 1 ligne

- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires (à choisir).
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) 2 pièces par pers = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2,50€ TTC par pers.**

6°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

Devis n°335

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **17.00 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **19.90 € TTC par personne.**

pour 10 à 19 personnes = **22.90 € TTC par personne.**

pour 5 à 9 personnes = **25.40 € TTC par personne.**

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

repas à retirer chaud à partir de 15 personnes en caisson isotherme à 10h (repas midi) OU 17h30 (repas soir).
en dessous de 15 personnes il vous faut le prendre froid et faire chauffer chez vous

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réserveation :

à la réserveation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix de l'entrée, viande, légume et dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas.

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- un chèque de caution pour consigne des saladiers et caissons iso chaud. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.

Devis n°335

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

REPAS 603 non servi

Devis n° 372

Lasalle le 20/02/2026

MENU "603" repas chaud "à emporter"

menu et tarifs minimum 5 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) ENTREE choisir 1 ligne (conditionné en plats):

- salade avec croûtons+ assiette individuelle charcuterie : 1 tranche jambon cru + 30 gr saucisson, 1 terrine maison, beurre, comichons.
- salade périgourdine = salade verte, foie de volaille, croûtons, lardons frits, gésiers.
- salade fraîcheur = salade verte, tomates, oignons, oeufs, thon, olives noires.
- salade verte avec goutadon de poivron, tomate, chorizo, et chèvre très frais.
- salade verte avec papotin de légumes grillés (tomates, courgettes, aubergines) à la brandade.
- salade verte avec tarte cévenole aux lardons et oignons doux des Cévennes.
- salade verte avec feuilleté cévenol au fromage de chèvre (non possible chaud en caisson iso, à vous de chauffer)

2°) POISSON choisir 1 ligne

- saumon entier Sylvert (très fin, pas sec, désarêté) + mayo + sauce tartare minimum 12 pers (poisson froid en plateau).
- gâteau de lotte et gambas décorquées + mayonnaise et citron tranché et présenté sur plateau.
- cassolette de dos de filet de bar et gambas, sauce asperges vertes (= poisson chaud) + 2,80 €/pers

3°) VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- porcelet au crémeux de cèpes des Cévennes.
- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- paleron de boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- poule à la cévenole cuite au chaudron avec cèpes secs.
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de Canard à la Tomate et olives vertes.

4°) LEGUMES choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin de courgettes, lardons frits et riz.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.

5°) FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers des Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Neactaire, St Marcellin (min 3 variétés, variétés selon arrivage)

6°) DESSERT choisir 1 ligne

- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires (à choisir).

- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) 2 pièces par pers = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2,50€ TTC par pers.

7°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **21.50 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **23.00 € TTC par personne.**

pour 10 à 19 personnes = **25.60 € TTC par personne.**

pour 5 à 9 personnes = **28.40 € TTC par personne.**

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

repas à retirer chaud à partir de 15 personnes en caisson isotherme à 10h (repas midi) OU 17h30 (repas soir).
en dessous de 15 personnes il vous faut le prendre froid et faire chauffer chez vous

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservez :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix de l'entrée, viande, légume et dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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 6 mois. passé ce délai les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas.

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- **un chèque de caution pour consigne des saladiers et caissons iso chaud. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.**

Devis n°372

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°372

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

MIB



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

REPAS 604 non servi

Devis n° 330

Lasalle le 20/02/2026

MENU "604" repas chaud "à emporter"

menu et tarifs minimum 5 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) APERITIF = 7 pièces par personne : plateaux de minis pizzas, quiches, feuilletés variés & toasts variés...

ENTREE (conditionnement individuel) choisir 1 ligne

- Petit saladier garni de salade verte et son papotin de légumes grillés (tomates, courgettes, aubergines) à la brandade.
- Petit saladier garni de salade verte et son goustadon de poivron, tomate, chorizo, et chèvre très frais (selon saison).
- Petite mousse d'avocat enrobée d'aubergines frites sur un lit de tomates cubes fraîches au basilic et à l'huile d'olives.
- Petit saladier garni de salade verte, magret de canard, mousse de canard et croûtons frites.
- Petit saladier garni de salade verte, mousse de cèpes, jambon cru et croûtons frites.
- Petit saladier garni de salade verte et son galopin lozérien (magret canard, foie gras cuit, compotée pomme myrtille, crackers salé).
- salade avec croûtons+ assiette individuelle charcuterie : 1 tranche jambon cru + 30 gr saucisson, 1 terrine maison, beurre, cornichons.

POISSON choisir 1 ligne (les poissons chauds = possible chaud en caisson iso chaud dès 15 personnes

- Cassolette gratinée de st jacques et gambas décortiquées (poisson chaud).
- Filet de loup sauce aux pointes d'asperges vertes (poisson chaud).
- Ecrevisses (entières) à la sauce américaine (poisson chaud emporté froid uniquement à faire chauffer chez vous).
- Lotte à la sauce américaine. (poisson chaud).
- gâteau de lotte et gambas décortiquées + mayonnaise et citron tranché et présenté sur plateau. (poisson froid).
- saumon entier Sylvert (très fin, pas sec, désarêté) + mayo + sauce tartare minimum 12 pers (poisson froid en plateau).

VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 15 pers

- noix de veau sauce aux cèpes des Cévennes.
- porcelet au crème de cèpes des Cévennes.
- paleron de Boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frites, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de canard à la tomate et olives vertes

LEGUME CHAUD choisir 1 ligne

- gratin d'aubergine à la provençale (en plat).
- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes (en plat).
- gratin dauphinois (en plat).
- gratin de courgettes, lardons frites et riz (en plat).
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre (en plat).
- pomaligot (demi pomme de terre farci aux légumes et à la tomate d'aligot) (individuel).
- tian d'aubergines sur gratin dauphinois (montage en timbale). (individuel).

FROMAGE 40 gr par personne en plateau (non individuel)

- chèvres fermiers Cévennes, brie, bleu d'Auvergne, St Nectaire, St Marcellin (min 3 variétés, variétés selon arrivage)

DESSERT choisir 1 ligne :

- plateau de mignardises variées : 6 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- plateaux de gâteaux lunchs variés (choux, éclairs, tartes variées, millefeuilles ...) 2 pièces par pers = taille gâteau dans les boulangeries.
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) supplément 2.20 € TTC par pers.

PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **28.20 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **30.20 € TTC par personne.**

pour 10 à 19 personnes = **32.20 € TTC par personne.**

pour 5 à 9 personnes = **33.70 € TTC par personne.**

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du repas (actuellement 5,5%).

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de communicant OU baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 2 assiettes + 2 verres + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert + 1 flûte + 1 tasse café = 10 pièces = 4.50 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu sale le lundi matin avant 10h00 à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réserve :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le nombre approximatif de personne + le choix de l'entrée, viande, légume et dessert.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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 6 mois. passé ce délais les arrhes versées sont perdues.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas.

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- **un chèque de caution pour consigne des casseroles, des caissons iso chaud. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.**

Devis n°330

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°330

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

12/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

611 apéro avec plat chaud et dessert

Devis n° 11119

Lasalle le 20/02/2026

MENU "611" apéro + plat chaud + dessert "à emporter"

menu et tarifs minimum 15 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026

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.

1°) APERITIF 10 pièces par personne :

- plateau de minis feuilletés gruyère, feuilleté saucisse, feuilletés anchois...
- plateau de feuilletés à la brandade de morue.
- plateau de pissaladières à l'anchois.
- plateau de toasts variés (saumon, tapenade, saucisson, pâté, Pélardon, cake ...)
- plateau de feuilletés frits à la tomate et poivrons.
- plateau de pizzas divers parfums (fromage, anchois, champignon fromage ..)
- pain surprise à la charcuterie.
- plateau de quiches divers parfums (lorraine, oignons doux des Cévennes ..)
- plateau de pizzas au Pélardon des Cévennes.
- plateau de croustignons aubergines tomate végétarien.

2°) VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud

- porcelet au crémeux de cèpes des Cévennes.
- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- paleron de boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- poule à la cévenole cuite au chaudron avec cèpes secs .
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de Canard à la Tomate et olives vertes.

3°) LEGUMES choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin de courgettes, lardons frits et riz.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.

5°) DESSERT choisir 1 ligne

- plateau de mignardises variées : 5 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**

6°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **17.60 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **20.50 € TTC par personne.**

pour 15 à 19 personnes = **23.50 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 15 personnes.

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

repas à retirer chaud à notre atelier à Lasalle en caisson isotherme à 10h (repas midi) OU 17h30 (repas soir).

si vous souhaitez le retirer sur un marché, il vous faut le prendre froid et faire chauffer chez vous

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservez :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix de la viande, légume et dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas .

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- **un chèque de caution pour consigne des caissons iso chaud. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.**

Devis n°11119

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

Devis n°11119

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

13/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

612 apéro avec plat chaud et dessert

Devis n° 11120

Lasalle le 20/02/2026

MENU "612" apéro + plat chaud + dessert "à emporter"

menu et tarifs minimum 15 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
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.

1°) APERITIF 10 pièces par personne :

- plateau de minis feuilletés gruyère, feuilleté saucisse, feuilletés anchois...
- plateau de feuilletés à la brandade de morue.
- plateau de toasts variés (saumon, tapenade, saucisson, pâté, Pélardon, cake ...)
- plateau de feuilletés frits à la tomate et poivrons.
- plateau de pizzas divers parfums (fromage, anchois, champignon fromage ..)
- plateau de quiches divers parfums (lorraine, oignons doux des Cévennes ..)
- plateau de croustignous aubergines tomate végétarien.
- plateau de briochins d'escargot (à faire chauffer dans votre four au dernier moment).
- plateau de crevettes papillon et moules gratinées (à faire chauffer dans votre four au dernier moment).
- plateau de verrines froides à base de produits cévenols et Méditerranéens.

2°) VIANDE CHAUDE choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud

- porcelet au crémeux de cèpes des Cévennes.
- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- paleron de boeuf (VBF) à la forestière.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- sauté de taureau à la Saint Gilloise (oignons, huile d'olives, et condiments secrets).
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- sauté de veau à la provençale
- blanquette de veau à l'ancienne.
- poule à la cévenole cuite au chaudron avec cèpes secs .
- gardiane de taureau au vin merlot.
- manchons de Canard à la Tomate et olives vertes.

3°) LEGUMES choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin de courgettes, lardons frits et riz.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.

5°) DESSERT choisir 1 ligne

- plateau de mignardises variées : 5 pièces/pers (millefeuille, tartes variées, chou choco, framboisier, poire caramel, choux marron, baba...).
- grande plaque de gâteau (voir annexe pour choix du parfum).
- grande plaque de tarte aux pommes OU poires OU framboises OU myrtilles (à choisir).
- vacherins glacés (à choisir : marron vanille, framboise vanille, choco vanille, café vanille, caramel vanille, fraise vanille)
- pièce montée en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**
- panier ou berceau en choux 3 par personne (possible vanille/chocolat/café) **supplément 2.20 € TTC par pers.**

6°) PAIN :

- pain de campagne (individuel)

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

le menu doit être le même pour toutes les personnes.

PRIX DU REPAS (TVA 5,5 %) =

pour 50 personnes et plus = **19.60 € TTC par personne.**

pour 20 à 49 personnes = **22.50 € TTC par personne.**

pour 15 à 19 personnes = **25.50 € TTC par personne.**

ce buffet ne peut être fabriqué que pour un minimum de 15 personnes.

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5 %).

repas à retirer chaud à notre atelier à Lasalle en caisson isotherme à 10h (repas midi) OU 17h30 (repas soir).
si vous souhaitez le retirer sur un marché, il vous faut le prendre froid et faire chauffer chez vous

OPTION décors pâtisseries :

- plaquette en nougatine avec inscription = 4.00 € TTC (exemple : "joyeux anniversaire Mathéo 30 ans").
- sujet de baptême fille ou garçon (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet communiant blanc (en résine dur) = 16 € TTC.
- sujet couple de mariés (en résine dur) = 16 € TTC.

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réservation :

à la réservation il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix de la viande, légume et dessert.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).
- l'horaire plus précis d'enlèvement de votre repas .

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- **un chèque de caution pour consigne des caissons iso chaud. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.**



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 **caraiibe** (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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

POISSONS FROID

- saumon entier Sylvert 15 pers (gros saumon très fin, pas sec, désarêté) + 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 tortilla 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.

réservation :

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 €).

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

15/18



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 grotilions 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 €

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 ¾ Plaque 30 personnes ½ Plaque 20 personnes 1 Carré de 12 personnes 1 rectangulaire 6/8 personnes	69.00€ 59.00€ 39.00€ 27.00€ 13.50€
Croustillant 3 chocolats (chocolats noir, au lait & blancs) Saint Numa (càté vanille chocolat) Prince de Bretagne (crème brûlée et pommes flambées)	1 Plaque 40 personnes ¾ Plaque 30 personnes ½ Plaque 20 personnes 1 carré de 12 personnes 1 rectangulaire 6/8 personnes	78.40€ 65.00€ 43.00€ 29.00€ 14.50€
Millefeuille vanille Millefeuille chocolat	1 Plaque 30 personnes ¾ Plaque 25 personnes ½ Plaque 18 personnes 1 rond 12 personnes 1 rond 8 personnes	47.60€ 39.60€ 29.60€ 18.80€ 13.50€
Millefeuille vanille coupé reconstitué décoré Millefeuille chocolat coupé reconstitué décoré	1 plaque 30 pers coupée ¾ Plaque 20à 25 pers coupée ½ Plaque 18 pers coupée	53.60€ 45.20€ 37.50€
Millefeuille vanille à la châtaigne (confiture châtaigne)	1 plaque 30 personnes ¾ Plaque 25 personnes ½ Plaque 18 personnes 1 rond 12 personnes	55.60€ 50.00€ 36.60€ 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 1 rond de 8 personnes	13.50 € 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 feuilletée Abricots frais (saison d'été)	1 rond 6 personnes	10.90€
	1 Plaque 24 personnes	36.50€
Tarte pommes	½ Plaque 12 personnes	19.20€
	1 ronde de 8 personnes	12.00€
	1 ronde de 5 personnes	9.90€
	1 Plaque 24 personnes	33.50€
Tarte abricots bourdaloue	1 Plaque 24 personnes	33.50€
	½ Plaque 12 personnes	18.20€
Tarte pêches 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 poire bourdaloue	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 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	46.50€
	½ Plaque 12 personnes	25.30€
	1 ronde de 8 personnes	17.20€
	1 ronde de 5/6 personnes	13.50€
Tarte tutti frutti (minimum 6 variétés de fruits)	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 fraises (selon saison, vers printemps)	1 ronde de 8 personnes	13.60€
	1 ronde de 5 personnes	10.90€
Tarte citron meringuée (selon notre production)	1 ronde de 8 personnes	13.60€
	1 ronde de 5 personnes	10.90€

VACHERINS glacés

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€

Glace fabriquée par la maison

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	Savouirin 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 bavaoise de crème brûlée et pommes flambées, déco de nougatine.

17/18



FABARON
Le Cévenol

30460 LASALLE EN CÉVENNES

TEL. 04 66 85 27 06

FAX. 04 66 85 23 79

Email: fabaronlecevenol@orange.fr

tarifs viande + légumes

Devis n° 556

Lasalle le 20/02/2026

TARIF viande + légumes "à emporter chaud "

menu et tarifs minimum 10 personnes valables pour les repas fabriqués avant le 17 septembre 2026
après cette date, une augmentation de tarifs possible selon l'inflation en vigueur de l'énergie et le cours des matières premières. la période actuelle ne nous permet pas de geler les prix plusieurs mois à l'avance.

1°) viandes choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 20 personnes

catégorie 1

- sauté de volaille jus de cuisson et aux petits oignons
- cuisse de poule aux cèpes des Cévennes, façon grand-mère jus de cuisson et cèpes.
- coq au vin avec petits lardons frits, oignons grelot et vin merlot (morceaux cuisses).
- poulet basquaise
- gigot de volaille tranché à la crème avec oignons grelots confits.
- manchons de canard à la tomate et olives vertes.

catégorie 2

- porcelet au créme de cèpes des Cévennes.
- paleron de Boeuf (VBF) très tendre à la forestière.
- gardiane de boeuf au vin merlot.
- taureau à la St Gilloise (vin blanc, oignons doux, condiments secrets)
- bourguignon de boeuf aux champignons de Paris et vin blanc sauvignon.
- sauté de veau au coulis de tomate, jus cuisson.
- araignée de porc à la crème avec oignons grelots confits.
- blanquette de veau à l'ancienne.

2°) légumes choisir 1 ligne (conditionné en plats): possible chaud en caisson iso chaud dès 20 personnes

- gratin dauphinois aux cèpes des Cévennes.
- gratin dauphinois.
- gratin riz, courgettes, lardons frits.
- gratin Cigalois = gratin dauphinois poireaux pommes de terre.
- gratin d'aubergines à la tomate.

le plat doit être le même pour toutes les personnes.

livraison, service, vaisselle, vin et boissons non compris.

PRIX viande catégorie 1 + légumes =

- (TVA 5.5%) = **9.60 € TTC** par personne pour 100 personnes et plus.
- (TVA 5.5%) = **9.90 € TTC** par personne pour 50 à 99 personnes.
- (TVA 5.5%) = **11.60 € TTC** par personne pour 20 à 49 personnes.
- (TVA 5.5%) = **11.95 € TTC** par personne pour 10 à 19 personnes.

PRIX viande catégorie 2 + légumes =

- (TVA 5.5%) = **10.40 € TTC** par personne pour 100 personnes et plus.
- (TVA 5.5%) = **10.70 € TTC** par personne pour 50 à 99 personnes.
- (TVA 5.5%) = **12.30 € TTC** par personne pour 20 à 49 personnes.
- (TVA 5.5%) = **12.70 € TTC** par personne pour 10 à 19 personnes.

Devis n° 556

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

1 / 2

la TVA sera facturée au taux en vigueur le jour du retrait du repas (actuellement 5,5%).

repas à retirer chaud à partir de 20 personnes en caisson isotherme à 9h30 (repas midi) OU 17h30 (repas soir).
en dessous de 20 personnes il vous faut le prendre froid et faire chauffer chez vous

OPTION location vaisselle : (selon nos disponibilités)

- location vaisselle = 0.45 € TTC par article.

(exemple : 1 assiette + 1 verre + 1 couteau + 1 fourchette + 1 cuillère + 1 assiette dessert = 6 pièces = 2.70 € TTC).

la vaisselle peut être prise à l'avance le jeudi matin ou vendredi matin (pour le weekend) à notre atelier à Lasalle.

la vaisselle doit être rendu **sale** le **lundi matin avant 10h00** à notre atelier à Lasalle pour lavage désinfection.

à l'enlèvement de la vaisselle un chèque de caution vous sera demandé. ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous aurez ramené la vaisselle à l'atelier le lundi matin.

réserve :

à la réserve il vous faut fournir :

- vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse postale, téléphone, mail)
- le choix de la viande et légume.
- le nombre approximatif de personne.
- l'horaire d'enlèvement approximatif de votre repas.
- 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.

1 semaine avant il vous faut préciser :

- le nombre de personne plus précis (ce nombre pourra être rectifié jusqu'à 3 jours avant le repas).

à l'enlèvement de vos repas il vous sera demandé :

- le paiement du solde (chèque, espèces, ou CB à partir de 10 €).
- **un chèque de caution pour consigne des caissons iso chaud.** ce chèque de caution vous sera rendu lorsque vous nous les aurez ramené à l'atelier OU sur un marché près de chez vous.

Devis n° 556

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)

FABARON le Cévenol S.A.R.L. - N° TVA.FR37342817376 - Capital 7622 € - SIRET 342 817 376 00011 - NAF 1071C

2 / 2

18/18