

FABARON Le Cévenol

traiteur, boulangerie, pâtisserie

30460 LASALLE

TEL : 04.66.85.27.98

(Les matins du lundi au samedi)

fabaronlecevenol@orange.fr

PÂQUES 2026 (3, 4 et 5 avril)

Les apéritifs : voir le tableau dans la feuille suivante

PRIX TTC

Les entrées « froides » à servir avec une petite salade de printemps

- pâté croûte artisanal d'aiguillettes canard farcie au foie gras (entier non tranché env20cm) 27.90 €
- plateau de 9 tranches de pâté croûte artisanal d'aiguillettes de canard farcie au foie gras 15.90 €
- cake Occitan aux cèpes et au foie gras (env18cm) (5 pers) (vous pouvez faire 10 fines tranches) 7.90 €
- cake brandade courgette (env18cm) (5 pers) (vous pouvez faire 10 fines tranches)..... 5.60€
- cake fromage chèvre courgette (env18cm) (5 pers) (vous pouvez faire 10 fines tranches) 5.60 €
- Terrine de lotte, colin, crevette, tomate confite + sauce mayo et citron (6 pers.).....27.60 €
- gros saumon sylvert (entier et désarêté) en bellevue + sauce mayonnaise et citron (15 personnes).....66.90 €

Les entrées « chaudes » à servir avec une petite salade de printemps

- vol au vent financière ris de veau, volaille, champignons ((individuel) 3.95 €
- quiche ronde aux asperges vertes (6 personnes) 9.95 €
- quiche ronde aux cèpes des Cévennes jambon (6 personnes) 9.95 €
- TOURTE ronde aux cèpes des Cévennes jambon (6 personnes)..... 13.75 €
- TOURTE aux cèpes des Cévennes (individuelle) 2.80 €
- feuilleté cévenol au fromage de chèvre (individuel) . individuel = 2.20 € OU LOT de 5 feuilletés 8.80 €

Les barquettes plats cuisinés :

- paella maison (3 personnes) (composition de la paella : riz, poulet, porc, lapin, seiche, blancs d'encornets, soupions, crevettes, moules, légumes, fond de crustacés maison) + citron..... 14.70 €
 - gratinette alésienne (colin, merlan, brandade) (barquette 3/4 pers) 13.60 €
 - lot 12 minis coquilles st Jacques gratinées à la mousseline d'asperges vertes (barq =3 pers =12 pièces) 18.90 €
 - encornets farcis sauce crustacés (farce = veau, bœuf, porc) (barquette 3/4 pers) 14.95 €
 - moules farcies présenté dans leurs coquilles sauce crustacé (farce =veau, bœuf, porc) (barquette 3/4 pers) . 13.60 €
 - écrevisses entières sauce américaine (barquette 3 pers)..... 13.60 €
 - escargots à la Cévenole variété petits gris (barquette 3 pers) attention ! stock limité16.00 €
 - cuisses de grenouilles ail et persil (barquette 2 pers) 13.95 €
 - filets de morue frits accompagnée de sa sauce tomate (2 personnes)..... 13.60 €
 - gigot d'agneau de Lozère en croûte sur lit de rosés des prés(7/8 pers) 34.90 €
 - araignée de porc (très tendre) sauce aux cèpes des Cévennes (barquette 3/4 pers)..... 13.80 €
 - sauté de veau à la provençale (tomate et jus de cuisson)(barquette 3/4 pers)..... 14.30€
 - tranches de gigot d'agneau (Lozère) aux patates rissolées = plat complet paques 2026 (barq 3 pers)..... 19.95 €
 - Bocal chapon aux mojettes (bocal stérilisé 3 personnes) à commander, dispo dès le 16/03/26 12.90 €
- le LOT de 2 bocaux chapon 22.00 € le LOT de 3 bocaux chapon 30.00 €

Les légumes :

- choux farcis végétariens (farce à base de riz, champignons, ail, persil) (4 pers = 2 choux par pers) 12.50 €
- aubergines frites à la sauce tomate « cuisine d'antan » (barquette 3/4 pers) 11.20 €
- pomaligots (1/2 pomme de terre farcie avec légumes et tome) (8 pièces = 4 personnes) 11.20 €
- gratin dauphinois (barquette 3/4 pers) 11.20 €
- gratin dauphinois aux cèpes (barquette 3/4 pers)..... 12.50 €

Le dessert « de pâques » et du mois d'avril

- Poisson d'avril (8 personnes) la spécialité du mois d'avril chez Fabaron 12.20 €

Gâteau en forme de poisson est à base de crème vanille très légère, dans une fine pâte briochée pur beurre.

Ce gâteau est recouvert d'amandes grillées et sucre glace)

- tarte ronde Castagnadou châtaigne amande 5/6 personnes 11.90 €
- tarte aux fraises ronde 5 personnes 11.50 €
- tarte aux fraises ronde 8 personnes 14.20 €

!! 1 poisson d'avril 8 pers + 1 tarte fraise ou castagnadou 5 pers = 22,50 €

Cake brandade courgette (environ 18 Long X 7 Larg X 5 Hauteur)	5,60 €	
Cake Occitan cèpe foie gras (environ 18 Long X 7 Larg X 5 Hauteur)	7,90 €	
Cake fromage de chèvre courgette (environ 18cm Long X 7cm Larg X 5cm Hauteur)	5,60 €	
Fougasse aux groillons porc grande à partager (environ 34 X 24 cm)	5,00 €	
Fougasse aux olives rectangulaire individuelle (environ 10x15 cm)	2,50 €	6 € le lot de 3
plateau TRILOGIE charcuteries (jambon cru, saucisson, coppa) 120 gr	5,90 €	
PLATEAUX APERITIFS	GRAND plateau 28X42cm	PETIT plateau 19X28cm
PLATEAU pizzas 1 parfum à choisir <i>Jambon fromage OU champignon fro anchois olives OU fromage seul OU Fromage chèvre crème OU pissaladière.</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)	16,40 € (40 pièces)
PLATEAU toasts apéritifs variés (saucisson, saumon, pâté, tapenade, cake, fromage)	29,90 € (72 pièces)	17,80 € (36 pièces)
Pain surprise charcuterie (saucisson et paté fin)	29,90 € (90 pièces)	19,90 € (40 pièces)
Pain surprise saumon (mousse de saumon maison)	31,50 € (90 pièces)	20,90 € (40 pièces)
Pain surprise fromage (crème de fromage maison à base de chèvre et roquefort)	31,50 € (90 pièces)	20,90 € (40 pièces)
Pain surprise moitié saumon / moitié saucisson	34,50 € (90 pièces)	22,90 € (40 pièces)
Pain surprise moitié saumon / moitié fromage	34,50 € (90 pièces)	22,90 € (40 pièces)
Pain surprise moitié saucisson / moitié fromage	34,50 € (90 pièces)	22,90 € (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 croustinous 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 légumes farcis (tomate, oignon, courgette..)	30,90 € (60 pièces)	16,70 € (24 pièces)
Plateau fish Faba blinis saumon, mousse crevettes à manger froid	30,50 € (48 pièces)	16,20 € (24 pièces)
plateau MIX cocktail N° 1 (8 briochin escargot + 8 poivron brandade + 16 crevettes)		25,30 € (32 pièces)
plateau MIX cocktail N°2 (8 crousti aubergine + 16 acras + 8 moules ail persil)		25,30 € (32 pièces)
Plateau verrines spécial pâques (12 courgette saumon, 12 poivron jaune brandade) froid		28,80 € (24 pièces)
PAIN à la farine de Lozère		le pain
pain de campagne "Matador" 800 gr long		4,20 €
pain à la farine BIO complet 800 gr long		4,60 €
pain de campagne en croûte de céréales 800 gr long		4,30 €
panette à l'ancienne env 200 gr		1,10 €



MIGNARDISES

plateau 30 pièces (composition : ganachou choco, tartes fruits, nuage au citron , baba rhum,,choux marron chantilly) <i>composition non modifiable</i>	18,90 €
plateau 60 pièces (composition : ganachou choco, tartes fruits, moelleux poire choco, baba rhum, millefeuille, choux marron chantilly, nuage citron, chou café <i>composition non modifiable</i>	34,00 €

VACHERINS Glacés penser à prendre votre sac isotherme pour le trajet jusqu'à chez vous

marron vanille		
caramel vanille		
fraise vanille	framboise vanille	rectangle 6/7 pers
café vanille		18.00€
chocolat vanille		
vanille tradition		

AUTRES GATEAUX penser à commander une plaquette nougatine pour une inscription (tarif ci après)

millefeuille	rond 8 pers	13.50€
	rond 12 pers	18.80 €
	rectangle 18 pers	29.60 €
paris brest (pâte à choux, crème praliné noisette)	rond 6 pers	13.50 €
st honoré (pâte à choux, crème marron, petits choux vanille, chantilly)	rond 6 pers	13.50 €
	rond 8 pers	17.50 €
castelnaudary (pâte macaroin, crème praliné noisette)	rond 8 pers	14.90 €
baba au rhum (rhume et chantilly)	rond 8 pers	16.80 €
framboisier		
fraisier		
poire caramel		
monégasque (choco vanille)		
cévenol (marron chantilly choco)	rectangle 6 pers	13.50 €
poire chocolat	carré 12 pers	27.00 €
forêt noire	rectangle 20 pers	39.00 €
mexicain (vanille ananas)	rectangle 30 pers	59.00€
mont aigoual (fruits des bois, chocolat blanc)		
créole (vanille, rhume raisins, pâte d'amande dessus)		
délice d'agathe (mangue, passion, abricot, framboise)		
	rectangle 6 pers	14.50 €
Croustillant 3 chocolats (chocolat noir, au lait et blanc)	carré 12 pers	29.00 €
Saint numa (croustillant café, vanille, chocolat)	rectangle 20 pers	43.00 €
Prince de bretagne (crème brûlée et pommes flambées)	rectangle 30 pers	65.00 €
petite étiquette nougatine (ex : joyeux anniversaire Jean 50 ans")	rectangle env 14 X 8 cm	4,00 €

TARTES

tarte pomme	rond 5 pers	9.90€
	rond 8pers	12.00 €
	rectangle 12 pers	19.20 €
tarte poires	rond 5 pers	9.70 €
	rond 8pers	11.80 €
	rectangle 12 pers	18.20 €
tarte tutti frutti (minimum 6 variétés de fruits)	Rond 5/6 pers	17.20 €
	rond 8 pers	17.20 €
	rectangle 12 pers	25.30 €

Afin d'avoir de ce vous désirez, **passer vos commandes avant le mercredi 1er avril avant 12h00.**

OU en direct : sur le marché OU par mail : fabaronlecevenol@orange.fr OU par tél : 04.66.85.27.98

versement arrhes 30 % à la commande (espèces, chèque, et CB à partir de 10 €).

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

° **le vendredi 3 avril :**

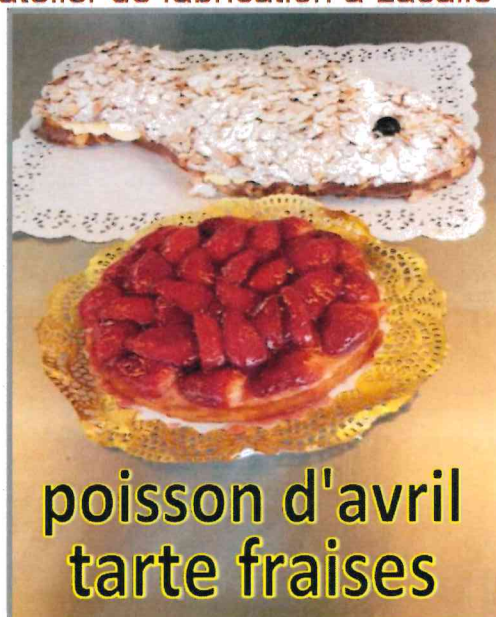
- 3 Marchés : Ganges **et** Alès **et** st hippolyte du fort (de 8h à 12h00)

° **le samedi 4 avril :**

- atelier de fabrication à Lasalle (de 8h30 à 12h30) : **uniquement sur commande**
- 2 marchés : Alès **et** la Grand combe (de 8h à 12h00)

° **le dimanche 5 avril :** **uniquement sur commande**

- atelier de fabrication à Lasalle (de 8h30 à 11h)



Desserts de pâques



Paella



Tranches de gigot d'agneau (Lozère) avec pommes de terres rissollées



verrines x 24

1 poisson d'avril 8 personnes

+

1 tarte 5 personnes fraise OU castagnadou

= 22,50 €