

# barquettes plats cuisinés (3 personnes) sauf grenouille et morue = 2 pers

Semaine du 15/12/25 au 17/12/25

lundi		Mardi et Mercredi		jeudi		vendredi et samedi	
produit	prix TTC	produit	prix TTC	produit	prix TTC	produit	prix TTC
Filet Merlan à la Provençale	13,60 €	Filet Merlan à la Provençale	13,60 €				
Gratinette Alèsienne	13,60 €	Gratinette Alèsienne	13,60 €				
Encornets Farcis	14,95 €	Encornets Farcis	14,95 €				
sauté de dinde petits oignons	13,80 €	sauté Dinde petits oignons	13,80 €				
Civet de Lièvre	14,90 €	Civet de Lièvre	14,90 €				
blanquette CERF	16,90 €	Morue frite+ sauce tomate	13,60 €				
		Cuisse Grenouilles	13,95 €				
		blanquette CERF	16,90 €				
Aubergines à la Tomate	11,20 €	Aubergines à la Tomate	11,20 €				
Oignons farcis	11,20 €	Oignons farcis	11,20 €				
tomates farcies	11,20 €	tomates farcies	11,20 €				
courgettes farcies	11,20 €	courgettes farcies	11,20 €				
champignons farcis	11,20 €	champignons farcis	11,20 €				
Lasagne Viande	9,80 €	lasagne Viande	9,80 €				
Canelloni Brandade Légumes	11,20 €	Canelloni Brandade Légumes	11,20 €				
		pom'Aligot	11,20 €				
		croquinettes aux 4 fromages	8,80 €				
		gratin de légumes	11,20 €				
		choux farcis	11,20 €				

Voir Brochure  
fête fin d'année  
ci jointe  
(feuille suivante)

plats pouvant changer en cas de non livraison des matières premières.



# FABARON Le Cévenol

traiteur, boulangerie, pâtisserie

30-460 LASALLE

du 17 au 31 décembre 2025

TEL : 04.66.85.27.98

Tél : Les matins du lundi au samedi

fabaronlecevenol@orange.fr

## Les entrées « froides » :

- plateau de 9 tranches de pâté croûte artisanal d'aiguillettes de canard farcie au foie gras ..... 15.90 €
- cake aux cèpes et au foie gras (env18cm) (5 pers) (vous pouvez en faire 10 fines tranches) ..... 7.90 €
- terrine foie gras & châtaignes 4 pers (foie gras, porc, châtaignes) (uniquement du 19 au 31 décembre) ..... 11.90 €
- terrine foie gras & figues 4 pers (foie gras, porc, figues) (uniquement du 19 au 31 décembre) ..... 11.90 €

## Les entrées « chaudes » :

- vol au vent gambas, lotte, colin, crevettes sauce suprême (individuel) (uniquement du 19 au 31 décembre) ..... 3.90 €
- vol au vent financière ris de veau, volaille, veau, champignons ((individuel) (uniquement du 19 au 31 décembre) ..... 3.90 €
- tourte aux cèpes des Cévennes ..... individuelle = 2,80 € OU ronde 6 pers ..... 13.75 €
- feuilleté Cévenol au fromage de chèvre (individuel) ..... 2.20 €

## Les poissons « froids » :

- lot de 5 feuilletés cévenols ..... 8.80 €
- gros saumon Sylvert (entier et désarêté) en belle vue + sauce mayo et citron (12 à 15 personnes) ..... 66.90 €
- bûche Norvégienne à la mousse de gambas avec tranches de saumon fumé dessus (10 pers.) ..... 28.50 €
- bûche Norvégienne à la mousse de gambas avec tranches de saumon fumé dessus (5 pers.) ..... 16.90 €
- bûche « Espiguette » à la chair de lotte, colin, crevette, tomate confite + sauce mayo et citron (10 pers.) ..... 28.50 €
- bûche « Espiguette » à la chair de lotte, colin, crevette, tomate confite + sauce mayo et citron (5 pers.) ..... 16.90 €
- 1 demi langouste farcie à la chair de lotte et mayonnaise (1 pers) (uniquement 20,23,24, & 27,30,31 décembre) ..... 15.60 €

## Les poissons « chauds » :

- plat de poisson spécial Fêtes = colin, médaillon lotte, gambas décortiquées, st jacques sauce aux asperges vertes de Vézenobres (Gard) (barquette = 3/4 pers) (uniquement 19,20,23,24, & 26,27,30,31 décembre) ..... 24.90 €
- Lotte sauce américaine (barquette 3/4pers) (uniquement 19,20,23,24, & 26,27,30,31 décembre) ..... 23.90 €
- minis coquilles st Jacques gratinées à la mousseline d'asperges vertes (barquette = 3 personnes = 9 pièces) ..... 18.90 €
- gratinette alsésienne (colin, cabillaud, brandade) (barquette 3 pers) ..... 13.60 €
- encornets farcis sauce crustacés (farce = veau, bœuf, porc) (barquette 3/4 pers) ..... 14.95 €
- escargots à la Cévenole variété petits gris (barquette 3 pers) ..... 16.00 €
- cuisses de grenouilles ail et persil (barquette 2 pers) ..... 13.95 €
- écrevisses entières sauce américaine (barquette 3 pers) (uniquement 19,20,23,24, & 26,27,30,31 décembre) ..... 13.60 €
- 1 demi langouste à gratiner farcie chair de langouste à gratiner 30 min (1 pers) (uniquement 20,23,24,27,30,31 dec) ..... 15.90 €
- queue de langouste sauce américaine (= 2 demies queues dans barquette) (uniquement 24 et 31 décembre) ..... 45.00 €

## Les viandes « chaudes » :

- blanquette de Cerf (sans vin, sans champignon) cuisson longue gibier de qualité recommande barq 3 pers 16.90 €
- morceaux de cuisses chapon rôti sauce aux Morilles (barq 3 pers) (uniquement 19,20,23,24, & 26,27,30,31 décembre) ..... 16.90 €
- noix de veau tranchée sauce aux girolles (barq 4 pers) (uniquement 19,20,23,24, & 26,27,30,31 décembre) ..... 18.50 €
- sauté de Dinde aux petits oignons et son jus de cuisson (barq 3/4 pers) ..... 13.80 €
- civet de lièvre (barq 3/4 pers) (uniquement du 8 au 17 décembre) ..... 14.90 €
- gigot d'agneau des causses cévenols en croûte sur lit de rosés des prés (7/8 p) ..... 34.90 €

## Les légumes :

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

## Les coups de cœur



Cake brandade courgette (environ 18 Long X 7 Larg X 5 Hauteur)	5,60 €	
Cake cèpe foie gras spécial fêtes (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 grotilons grande à partager (environ 34 X 24 cm)	5,00 €	
plateau TRILOGIE charcuteries ( jambon cru, saucisson, coppa ) 120 gr	5,90 €	
<b>PLATEAUX APERITIFS</b>	<b>GRAND plateau 28X42cm</b>	<b>PETIT plateau 19X28cm</b>
PLATEAU pizzas 1 parfum à choisir Jambon fromage OU champignon fro anchois olives OU fromage seul OU Fromage chèvre crème OU pissaladière.	14,50 € (48 pièces)	8,90 € (24 pièces)
PLATEAU quiches 1 parfum à choisir Lorraine lardon OU champignon jambon OU oignons doux jambon	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 n°2 feuilletés apéritifs variés (chorizo, provençaux, boudin)	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)
PLATEAU toasts fêtes 12 saumon fumé +12 mousse foie gras (possible les 19,20,23,24,26,27,30,31)		18,00 € (24 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)
<b>PLATEAUX MINIS COCKTAILS à faire chauffer dans votre four</b>		
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 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 fêtes (12 à l'avocat chèvre, 12 poivron jaune brandade) froid (possible les 19,20,23,24,26,27,30,31)		28,80 € (24 pièces)
<b>PAIN à la farine de Lozère</b>		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 €





**Les desserts « de fêtes » :** possible du 8 au 31 décembre

- bûche « La Guitou » = bûche baba au rhum **nouveauté 2025** ... (environ 19 cm = 6 pers)..... 20.00 €

- bûche **Chocolat** gourmand
- bûche **Vanille** d'autrefois
- bûche « **écureuil** » noisette praliné
- bûche **Grand mamier** avec ses écorces d'orange
- bûche « **Cévenole** » marron chantilly
- bûche **Forêt noire** avec cerises **nouveauté 2025**
- bûche **Tiramisu** au café soupoudré de chocolat dessus
- bûche « **Copa Cabana** » à l'ananas et coco **nouveauté 2025**

env 36 cm = 10 pers = 27.00 €  
env 18 cm = 5 pers = 16.90 €

- Panetone (fabrication maison environ 1 kg) en vente dès le 03 décembre..... 18.00 €

- gâteaux des rois en vente dès le vendredi 26 décembre

- roi brioché (fruits confit dessus) 5 personnes.....10.00 €
- roi brioché (fruits confit dessus) 8 personnes.....11.20 €
- frangipane pur beurre 5 personnes.....10.90 €
- frangipane pur beurre 8 personnes.....12.20 €

**Les coups de cœur**



bûche à la crème mousseline (pas de crème beurre)



plateau de mignardises variées

**COMMANDES** à faire **au plus tôt et avant le 17 décembre**, afin d'assurer notre disponibilité.

en direct : **sur le marché** OU **par mail** : [fabaronlecevenol@orange.fr](mailto:fabaronlecevenol@orange.fr) OU **par tél** : 04.66.85.27.98

**Infos pour enregistrer votre commande :**

- **NOM + Prénom + n° de téléphone (obligatoire) :**

- la date et lieu d'enlèvement de votre commande (ne pouvons pas être modifié ensuite)

- détail de votre commande bien précisée avec grand/petit plateau, parfum choisis...

- versement arrhes 50 % **OBLIGATOIRE** : espèces, CB, chèque, et CB par téléphone (vente à distance).

les arrhes versées ne sont pas remboursées.

en cas d'annulation au plus tard 5 jours avant le retrait de votre commande, des bons d'achat de 80% du montant des arrhes vous seront remis, valable pendant 6 mois. (Pas de bons d'achats si le délai d'annulation est dépassé).

**\* retrait les vendredi 19 et 26 décembre :**

marché Ales 19 et 26 : intérieur halles de l'Abbaye) (de 8h à 12h00)  
marché St Hippolyte du Fort 19 et 26 (place du Plan) (8h à 12h00)  
marché Gargas 19 et 26 : plan l'Ormeau face banque CIC) (8h à 12h00)

**\* retrait les samedi 20 et 27 décembre :**

marché Ales 20 et 27 (intérieur halles de l'Abbaye) (de 8h à 12h00)  
marché Le Grand Combe 20 et 27 (place Jean Jaurès) (8h à 12h00)  
marché à Lasalle 20 et 27 (route d'Anduze) de 08h30 à 12h30

**\* retrait les mardis 23 et 30 décembre :**

marché 23 et 30 St Hippolyte du Fort (devant l'église) (8h à 12h30)  
marché à Lasalle 23 et 30 (4 route d'Anduze) de 08h30 à 12h30  
marché Ales 23/12 en EXTERIEUR devant marché abbaye (8h à 12h30)  
marché Ales 30/12 (intérieur halles de l'Abbaye) (8h à 12h30)

marché St Jean du 23/12 - **absent**

marché St Jean du 30/12 - présent de 8h à 12h30

marché St Hippolyte les 23/12 - **absent**

marché St Hippolyte les 30/12 - présent de 8h à 12h30

**\* retrait les mercredi 24 et 31 décembre :**

marché Ales 24 et 31 en EXTERIEUR devant marché abbaye (8h à 12h30)  
marché à Lasalle 24 et 31 (4 route d'Anduze) non stop de 11h00 à 16h00 **uniquement** (bien respecter horaires)

**MIGNARDISES** (tout petit, une bouchée c'est mangé !)

plateau <b>30 pièces</b> (composition : ganachou choco, tartes fruits, nuage au citron, baba rhum, choux marron chantilly) = <b>5 pers</b> <i>composition non modifiable</i>	<b>18,90 €</b>
plateau <b>60 pièces</b> (composition : ganachou choco, tartes fruits, moelleux poire choco, baba rhum, millefeuille, choux marron chantilly, nuage citron, chou café) = <b>10 pers</b> <i>composition non modifiable</i>	<b>34,00 €</b>

**VACHERINS Glacés 7 variétés** - prendre votre sac isotherme pour le trajet jusqu'à chez vous

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

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

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

**TARTES**

tarte pommes	rond 5 pers	<b>9.90 €</b>
	rond 8 pers	<b>12.00 €</b>
	rectangle 12 pers	<b>19.20 €</b>
tarte myrtilles OU tarte framboises	rond 5 pers	<b>12.90 €</b>
	rond 8 pers	<b>16.90 €</b>
	rectangle 12 pers	<b>26.20 €</b>
tarte tutti frutti (minimum 6 variétés de fruits)	rond 5/6 pers	<b>13.50 €</b>
	Rond 8 pers	<b>17.20 €</b>
	Rectangle 12 pers	<b>25.30 €</b>

Attention, les desserts de cette page n'ont pas de décors de Noël dessus,

Pour un dessert avec décoration de Noël, voir la liste des bûches page précédente

*Joyeuses fêtes !*