

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

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

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

# FABARON Le Cévenol

traiteur, boulangerie, pâtisserie

80460 LASALLE

TEL : 04.66.85.27.98

Tél : Les matins du lundi au samedi

fabaronlecevenol@orange.fr

du 17 au 31 décembre 2025

**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 « froides » :**

- lot de 5 feuilletés cévenols ..... 8,80 €
- gros saumon Sylvert (entier et désarétié) en bellevue + 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 « chaudes » :**

- 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 mouseline d'asperges vertes (barquette =3 personnes =9 pièces) 18,90 €
- gratinette alésienne (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 recommandé (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 près (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

cèpes foie gras



BUCHE  
« Espigette »



mini coquilles  
st jacques gratinées

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 grotillons 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 froid 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 pâté 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 croustinois 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 + 8 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</b> 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 €



**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 marnier** 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 : [fabaronecevenol@orange.fr](mailto:fabaronecevenol@orange.fr) OU par té : 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 pourrons pas être modifiée ensuite)

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

- 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 délais 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 Ganges 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 La Grande Comté 20 et 27 (place Jean Jaurès (8h à 12h00)

atelier à Lasalle 20 et 27 (route d'Anduze) de 08h30 à 12h30

\* retrait les mardi 23 et 30 décembre:

marché 23 et 30 st Hippolyte du fort devant l'église (8h à 12h30)

atelier 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 et jean du 29-12 : absent

marché et jean du 30-12 : présent de 8h à 12h30

marché et jean du 30-12 : absent

marché et jean du 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)

atelier 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 30 pièces (composition : ganachou choco, tartes fruits, nuage au citron, baba rhum, choux marron chantilly) = 5 pers **composition non modifiable** ..... 18,90 €

plateau 60 pièces (composition : ganachou choco, tartes fruits, moelleux poire choco, baba rhum, millefeuille, choux marron chantilly, nuage citron, chou café) = 10 pers **composition non modifiable** ..... 34,00 €

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

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

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

rond 8 pers ..... 13.50 €

millefeuille traditionnel et simplement bon ..... 18.80 €

rectangle 18 pers ..... 29.60 €

rond 6 pers ..... 13.50 €

st honoré « des Cévenols » ..... 13.50 €

pâte à choux, crème marron, petits choux vanille dessus caramel, chantilly ..... 17.50 €

castelnaudary (pâte macaron, crème praliné noisette) ..... 14.90 €

framboisier ..... 13.50 €

fraisier ..... 27.00 €

poire caramel ..... 39.00 €

monégasque (choco vanille) ..... 59.00 €

cévenol (marron chantilly, et choco dessus) ..... 14.50 €

poire chocolat ..... 29.00 €

délice d'agathe (mangue, passion, abricot, framboise) ..... 43.00 €

mexicain (vanille ananas) ..... 65.00 €

mont aigoual (fruits des bois, chocolat blanc) ..... 4,00 €

créole (vanille, rhum raisins, pâte d'amande dessus) ..... 12.00 €

délice d'agathe (mangue, passion, abricot, framboise) ..... 19.20 €

Croustillant 3 chocolats (chocolat noir, au lait et blanc) ..... 22.00 €

Saint numa (croustillant café, vanille, chocolat) ..... 26.20 €

Prince de Bretagne (crème brûlée et pommes flambées) ..... 33.00 €

petite étiquette nougatine (ex : joyeux anniversaire Jean 50 ans) ..... 25.30 €

rectangle 6 pers ..... 14.50 €

rectangle 12 pers ..... 29.00 €

rectangle 20 pers ..... 43.00 €

rectangle 30 pers ..... 65.00 €

rectangle env 14 X 8 cm ..... 4,00 €

rectangle 6 pers ..... 14.50 €

rectangle 12 pers ..... 29.00 €

rectangle 20 pers ..... 43.00 €

rectangle 30 pers ..... 65.00 €

rectangle 6 pers ..... 14.50 €

rectangle 8 pers ..... 17.20 €

rectangle 12 pers ..... 25.30 €

**TARTES**

rond 5 pers ..... 9.90 €

rond 8pers ..... 12.00 €

rectangle 12 pers ..... 19.20 €

ron 5 pers ..... 12.90 €

ron 8pers ..... 16.90 €

rectangle 12 pers ..... 26.20 €

ron 5/6 pers ..... 13.50 €

Rond 8 pers ..... 17.20 €

Rectangle 12 pers ..... 25.30 €

*Joyeuses fêtes !*

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