



FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LES COCKTAILS

FLAVEURS DU SUD

Les tarifs sont exprimés "à emporter", avec retrait boutique au 18 av Albert Thomas à Albi.

Pour livraison ou mise en place, merci de demander un devis à contact@flaveursdusud.fr

2024

LES COCKTAILS

APÉRITIF, 10€
6 pièces, environ 150g

SEMI-DÉJEUNATOIRE, 22€
12 pièces, environ 300g

DÉJEUNATOIRE, 35€
20 pièces, environ 500g

DÎNATOIRE, 43€
25 pièces, environ 625g

Les serviettes jetables sont fournies.
Les mets peuvent changer selon la saisonnalité.

Pour 20 personnes minimum





LE COCKTAIL APÉRITIF

6 PIÈCES SALÉES
PAR CONVIVE

Brochette de courge, boeuf séché

Toast burrata straciatella, pesto pistache

Chou farci, porc soja sésame

Truite fumée, macaron sésame, crème ciboulette

Maki de courgette, chèvre frais, pétale de rose

Crème de panais coco, lard fumé

10€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE COCKTAIL SEMI- DÉJEUNATOIRE

8 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Brochette de courge, boeuf séché

Toast burrata straciatella, pesto pistache

Chou farci, porc soja sésame

Truite fumée, macaron sésame, crème ciboulette

Maki de courgette, chèvre frais, pétale de rose

Crème de panais coco, lard fumé

Thon mi-cuit sésame grillé, cive

Mini tartelette feuilletée, légume de saison

4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini pavlova exotique

Financier pistache, ganache légère vanille

Cupcake base brownie, ganache Ghana 40%

22€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

LE COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

11 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Brochette de courge, boeuf séché

Toast burrata straciatella, pesto pistache

Chou farci, porc soja sésame

Truite fumée, macaron sésame, crème ciboulette

Maki de courgette, chèvre frais, pétale de rose

Crème de panais coco, lard fumé

Thon mi-cuit sésame grillé, cive

Mini tartelette feuilletée, légume de saison

Bruschetta au Saint-Marcelin, céleri craquant

1 PORTION SALADE PAR CONVIVE

couvert inclut en recyclable

Pomme de terre, truite, béarnaise maison

5 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini pavlova exotique

Financier pistache, ganache légère vanille

Cupcake base brownie, ganache Ghana 40%

35€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE COCKTAIL DÎNATOIRE

8 PIÈCES SALÉES FROIDES PAR CONVIVE

Toast burrata straciatella, pesto pistache

Chou farci, porc soja sésame

Truite fumée, macaron sésame, crème ciboulette

Maki de courgette, chèvre frais, pétale de rose

Crème de panais coco, lard fumé

Thon mi-cuit sésame grillé, cive

Mini tartelette feuilletée, légume de saison

Bruschetta au Saint-Marcelin, céleri craquant

3 PIÈCES SALÉES CHAUDES PAR CONVIVE

Chaussons d'aligot

ASSORTIMENT DE FROMAGES *Baguettes tranchées*

6 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini tarte citron-yuzu meringuées

Financier pistache, ganache légère vanille

Cupcake base brownie, ganache Ghana 40%

43€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES OPTIONS

OPTION 1
Livraison simple

0,65€ / km
Aller + retour

OPTION 2
Livraison + MEP* Classique

À partir de 66€
pour 20 convives

OPTION 3
Livraison + MEP Prestige

À partir de 206€
pour 20 convives

OPTION 4
Livraison + MEP Prestige + Service

Sur devis
À partir de 30 convives

*Plus d'information par téléphone au 06 24 84 03 66
ou par mail à : contact@flaveursdusud.fr
MEP = Mise en place



Flaveurs du Sud est une entreprise familiale créée en 2021.

Les produits cuisinés sont au maximum locaux et de saison. Nous travaillons avec nos fournisseurs de la région et italiens pour certains produits. Certains légumes, fruits, fleurs et aromates proviennent des jardins de Flaveurs du Sud.

La cheffe, Lola vous accueille sur rendez-vous au 18 avenue Albert Thomas à Albi, autour d'un café, pour parler de votre évènement.

Vous pouvez la contacter par téléphone au 06 24 84 03 66 ou par mail à contact@flaveursdusud.fr afin de fixer le moment qui vous convient le mieux.

Pour vos boissons alcoolisées vous pouvez vous rendre chez notre caviste "Le Cellier d'Épicure" qui saura vous conseiller sur les accords mets et vins selon votre choix de menu.

Merci







FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ



POUR COMMANDER

06 24 84 03 66

ou

contact@flaveursdusud.fr

QUAND COMMANDER

Au moins 1 semaine à l'avance

Avec prise de RDV pour date et heure de retrait

RETRAIT DES COMMANDES

18 avenue Albert Thomas, Albi

PAIEMENT

Virement, chèque ou espèce

30% à la réservation, 70% le jour de l'évènement

DEPUIS 2021

FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LOLA TISSINIÉ

18 av Albert Thomas, Albi

