



FLAVEURS
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LES BUFFETS
D'ÉTÉ

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 flaveursdusud@gmail.com

2024

LES BUFFETS D'ÉTÉ

LE BUFFET CONVIVIAL, 28€

LE BUFFET PLAISIR, 32€

LE BUFFET GASTRONOME, 36€

LE BUFFET PRESTIGE, 42€

700G / PERSONNE

Pour 20 personnes minimum







LE BUFFET CONVIVIAL

LE SALÉ

Orecchiette, petits-pois, fève, courgettes, citron, parmesan

Grazing platte charcuterie, fromage

Truite fumée des Pyrénées, pommes de terre, concombre

Sauce Béarnaise maison

LE SUCRÉ

Cake citron pavot, glaçage aux fleurs

Cupcake brownie, ganache chocolat au lait, fleur de sel

28€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE BUFFET PLAISIR

LE SALÉ

Oeuf mimosa, oeuf de truite, chou rouge

Echine de porc épicée,
Aubergines rôties au miso, sauce yaourt libanaise,
Pain pita

Poireaux fondants, pickles oignons rouges, poitrine fumée

Fregola Sarda, jambon sec affiné, Grana Padano, pignon,
basilic frais du jardin, tomates cerises

LE SUCRÉ

Brownie caramel cacahuètes

Cupcake vanille myrtille

Mini pavlova pêche-verveine

32€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE BUFFET GASTRONOME

CHARCUTERIES & FROMAGES

Coppa Italienne

Tomme fleurie

Comté affiné

TARTINABLES

Houmous de pois-chiche, praliné

Labneh, pesto pistache, légumes craquants

Légumes craquants

PIÈCES SALÉES (3x2)

Bruschetta burratina, pesto pistache, chiffonnade jambon

Conchiglioni farcis, ricotta, épinard, pignons de pin

Navet craquant, crème de ciboule, truite fumée

DOUCEURS

Grande Pavlova aux fruits frais

Mini tartelette citron meringuée

ASSORTIMENTS DE PAINS

36€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE BUFFET PRESTIGE

BURRATA

Tomates de couleurs, burrata straciatella,
olives italiennes, fleurs de courgettes

BOEUF

Filet de boeuf mariné au gin et à l'aneth, pistaches
Salade de fenouil, citron vert

POISSON

Carpaccio de Daurade Royale, agrumes, poivre de Sechuan

SALADE

Grenailles, petit-pois, asperges, lard fumé, pickle oignons

DOUCEURS

Naked Cake aux fraises, crème mascarpone vanille
Pavlovita pêche, abricot, verveine

FROMAGES LOCAUX

ASSORTIMENT DE PAINS

42€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

SUPPLÉMENTS PLATS CHAUDS

Portion de 250 g

TERRE

Echine de porc citron, polenta coco, poireaux 14€

Canard mariné soja, nouilles chinoises, légumes 16€

MER

Curry de poisson, riz graines de fenouil et moutarde 14€

Crevette agrumes, coriandre, pâte de riz 15€

VÉGÉTARIEN

Polenta coco, fondue de poireaux 10€

Quinoa, légumes d'été 9€

Pour 20 personnes minimum

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 : flaveursdusud@gmail.com*

**MEP = Mise en place*



PAVLOVA

PAVLOVITA (MINI) x30	57€
INDIVIDUELLES	5€
6 PARTS	30€
8 PARTS	38€
10 PARTS	45€

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



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 flaveursdusud@gmail.com 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





MERCI

FLAVOR

LAUREN

MERCI



FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ



POUR COMMANDER

06 24 84 03 66

ou

flaveursdusud@gmail.com

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

