



FLAVEURS
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LES PLATEAUX

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 PLATEAUX

BRUNCH

250g ou 500g par personne

FROMAGES-CHARCUTERIES

100g ou 250g

FROMAGES

100g ou 250g

TARTINABLES

100g ou 250g

MINI-PÂTISSERIES

Plateaux de 30 pièces

Les serviettes jetables sont fournies.

INFORMATION : Pour les plateaux fromages et fromages-charcuteries, vous pouvez nous porter vos contenants (exemple planches).

Pour 10 personnes minimum





LES PLATEAUX BRUNCH

OMNIVORE*

250g par personne, 15€

500g par personne, 28€

Fromages et charcuteries locales

Brownies cacahuètes

Mousse de fromage blanc vanille, pépite chocolat

Labneh pistaches, herbes fraîches, huile d'olive

Cake citron pavot

Fruits frais

Confitures

Beurres maison

Crakers

À partir de 10 personnes

*Possible version végétarien avec fromages
pasteurisés (convient aux femmes enceintes)

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





LES PLATEAUX FROMAGES CHARCUTERIES

Petit format, 100g, 6€ / p

Moyen format, 250g, 14€ / p

Jambon sec supérieur Aveyronnais G. Bories

Saucisse sèche

Coppa

Fourme d'Ambert AOP

Tête de Moine AOC

Comté fruité 6/9 mois

Houmous pois-chiche maison

Olives

Oléagineux

Fleurs et feuillage

Confiture



À partir de 10 personnes

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES PLATEAUX FROMAGES

Petit format, 100g, 6€ / p

Moyen format, 250g, 14€ / p

Sélection de 3 fromages du moment

Tête de moine AOC

Confiture

Fruits secs

Raisin

Fleurs et feuillages

À partir de 10 personnes

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

LES TARTINABLES

Petit format, 100g, 5€ / p

Moyen format, 250g, 12€ / p

HOUMOUS

LABNEH

CAVIAR AUBERGINES

STRACIATELLA

LÉGUMES CRAQUANTS DE SAISON

OPTION PAIN GRILLÉ (50g) / personne :

+ 2€

À partir de 10 personnes

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





LES PLATEAUX MINI PÂTISSERIES

30 MINI CHOUX VANILLE, 54€

Chou craquelin, crème princesse, vanille

30 MINI PAVLOVA, 57€

Meringue, crème fouettée légèrement sucrée, fruits de saison

30 MINI TARTE CITRON-YUZU, 54€

Pâte sablée, crème au citron acidulée, meringue

30 MINI CUPCAKE CACAHUÈTES, 57€

Base brownie, ganache chocolat lait, cacahuètes fraîches

30 MINI FINANCIER PISTACHE, 54€

Base pistache, fleur d'oranger, ganache montée vanille



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





MERCY

FLAVOR

LAKE

MERCY

MERCY



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

