



FLAVEURS  
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

COCKTAILS  
FINGER FOOD

# 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](mailto:flaveursdusud@gmail.com)

AUTOMNE/HIVER

## LES COCKTAILS, FINGER FOOD

APÉRITIF, 11€  
*6 pièces*

SEMI-DÉJEUNATOIRE, 22€  
*12 pièces*

DÉCOUVERTE, 35€  
*20 pièces, environ 580g*

SIGNATURE, 43€  
*25 pièces, environ 680g*

Pour 20 personnes minimum



# LE COCKTAIL APÉRITIF

6 PIÈCES SALÉES  
PAR CONVIVE

Gaufre, truite fumée des Pyrénées, crème ciboulette

Crème butternut, écume champignons, noisettes

Sablé à l'anis et parmesan, panais rôti

Cake au noix, crème au bleu, poire

Pain d'épice, ricotta, magret séché



11€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LE COCKTAIL SEMI-DÉJEUNATOIRE

## 8 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Gaufre, truite fumée des Pyrénées, crème ciboulette

Crème butternut, écume champignons, noisettes

Sablé à l'anis et parmesan, panais rôti

Cake au noix, crème au bleu, poire

Pain d'épice, ricotta, magret séché

Oeuf de caille mimosa

## 4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges

Mini pavlova mangue vanille citron vert

Financier pistache, ganache légère vanille

Cupcake base brownie, ganache Ghana 40%

**22€ ttc / personne**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

# LE COCKTAIL DÉCOUVERTE

## 10 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Gaufre, truite fumée des Pyrénées, crème ciboulette

Crème butternut, écume champignons, noisettes

Eclair au fromage frais, thon soja, pickles radis

Bol de raviole, crevette, gingembre, coriandre

Cake au noix, crème au bleu, poire

Pain d'épice, ricotta, magret séché

Coquillage au ponzu et soja

Oeuf de caille mimosa

## 1 PLAT (150g)

Soupe panais, chorizo et cerfeuil

ou

Salade de lentille, courge, noisette, poitrine grillée

## 4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits frais

Financier pistache, ganache légère vanille

Tartelette citron

Tartelette au chocolat

**35€ ttc / personne**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

# LE COCKTAIL SIGNATURE

10 PIÈCES SALÉES  
PAR CONVIVE

Gaufre, truite fumée des Pyrénées, crème ciboulette  
Crème butternut, écume champignons, noisettes  
Eclair au fromage frais, thon soja, pickles radis  
Bol de raviole, crevette, gingembre, coriandre  
Cake au noix, crème au bleu, poire  
Pain d'épice, ricotta, magret séché  
Coquillage au ponzu et soja  
Oeuf de caille mimosa

1 PLAT (150g)

3 Gyozas porc, salade carotte, pak choï, cacahuètes  
Ou  
Truite fumée, pomme de terre, concombre, aneth

PLATEAU DE FROMAGE LOCAL (70g)  
*Baguette tranchée*

5 PIÈCES SUCRÉES  
PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges  
Mini tarte citron-yuzu  
Financier pistache, ganache légère vanille  
Dôme chocolat, noisette torréfiée

43€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





# LES OPTIONS

## OPTION LIVRAISON

Depuis 18 av Albert Thomas, Albi

0,65€ / km  
Aller + retour

## OPTION COUVERTS EN RECYCLABLE

Contenants, couverts, serviettes épaisses

2,80€  
Par personne

## OPTION VAISSELLE EN DUR

1 assiette, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 3 couverts

5€  
Par personne

## OPTION MISE EN PLACE PRESTIGE

Mise en place pour l'heure souhaitée,  
vaisselle de présentation de Flaveurs du Sud pour  
vos plats, nappes blanches, reprise le lendemain

8€  
Par personne

## OPTION DÉCORATION FLORALE

À partir de 120€

## OPTION SERVICE

Sur devis  
À partir de 40 convives

Plus d'information par téléphone au 06 24 84 03 66  
ou par mail à : [flaveursdusud@gmail.com](mailto:flaveursdusud@gmail.com)



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](mailto:flaveursdusud@gmail.com) afin de fixer le moment qui vous convient le mieux.

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

