



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

AUTOMNE/HIVER

LES COCKTAILS, FINGER FOOD

APÉRITIF, 11€
6 pièces

APÉRITIF-ENTRÉE, 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 APÉRITIF-ENTRÉE

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

3,80€
Par personne

OPTION VAISSELLE EN DUR

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

8€
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

10€
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



■

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.

Merci





FLAVEURS DU SUD

T R A I T E U R R A F F I N É



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

