



FLAVEURS  
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

LES BUFFETS  
PLATS À PARTAGER

# 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 BUFFETS, PLATS À PARTAGER

LE BUFFET CONVIVIAL, 28€

LE BUFFET PLAISIR, 33€

LE BUFFET GASTRONOME, 38€

700G / PERSONNE

Pour 20 personnes minimum





# LE BUFFET CONVIVAL

## ENTRÉES

Velouté butternut, carotte, gingembre, noisettes

Salade lentilles, courges, feta, persil, lard fumé

## PLAT

Gnocchis maison saumon ou volaille, épinard

## DOUCEURS

Gâteau de Savoie moelleux, compotée de poire

Brownie chocolat, cacahuètes, fleur de sel

**28€ ttc / personne**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LE BUFFET PLAISIR

## ENTRÉES

Oeuf mimosa roses, oeuf de truite

Poireaux fondants, pickles oignons rouges, poitrine fumée

Salade de Trévisse, Fourme d'Ambert, poires, noix

## PLAT

Echine de porc confite citron,

Aubergines rôties au miso, sauce yaourt libanaise

## FROMAGES

Plateau de fromages, confitures, condiments

## DOUCEURS

Cake citron-pavot, glaçage agrumes fleuri

Riz au lait, oranges confites, caramel

**33€ ttc / personne**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LE BUFFET GASTRONOME

## CHARCUTERIES

Coppa Italienne  
Lomo iberico  
Jambon sec supérieur

## TARTINABLES

Houmous de pois-chiche  
Labneh, pesto pistache  
Caviar d'aubergine  
Légumes craquants

## PLAT CHAUD

Poisson frais Morin Marée, courges, condiment carotte gingembre  
ou  
Poitrine de porc confite, jus au thym, purée panais coco,  
champignons du moment

## FROMAGES

Comté affiné  
Roquefort  
Sainte-Maure de Touraine  
Tête de Moine

## DOUCEURS

Grande Pavlova aux fruits frais  
Mini tartelette citron meringuée

**38€ 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

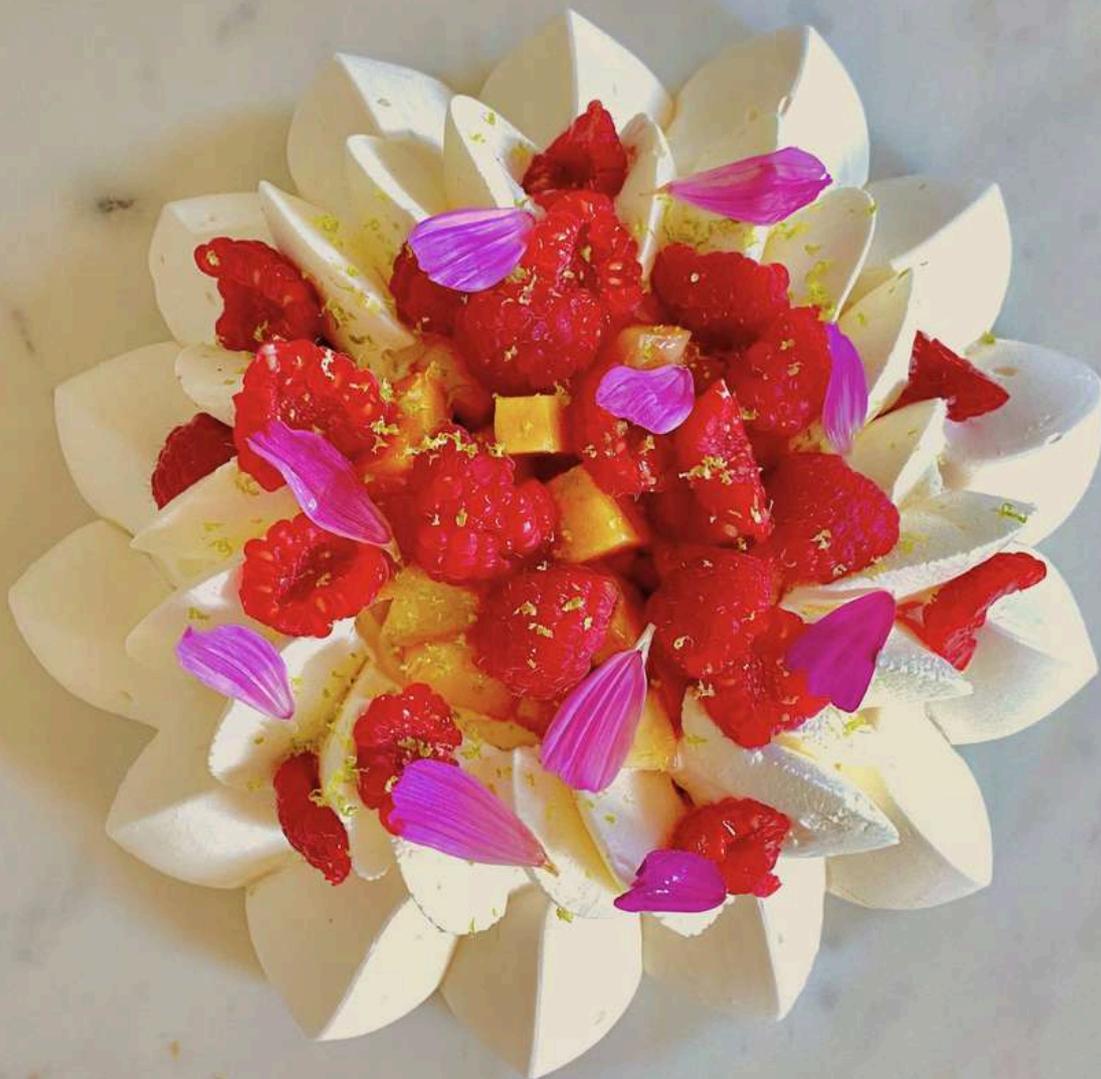
## OPTION DÉCORATION FLORALE

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](mailto:flaveursdusud@gmail.com)



# PAVLOVA

PAVLOVITA (MINI) x30	57€
INDIVIDUELLES	5€
6 PARTS	30€
8 PARTS	38€
10 PARTS	47€

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

Merci





MERCY

FLAVOR

LAKE

MERCY

MERCY



# FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ



## **POUR COMMANDER**

06 24 84 03 66

ou

[flaveursdusud@gmail.com](mailto: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

