



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)

PRINTEMPS / ÉTÉ 2025

## 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

Crème de petit pois, ricotta, zeste citron jaune

Brochette de pastèque, magret séché, feuille de basilic

Gaufre pomme de terre, concombre, truite fumée

Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes

Pain au noix, straciatella, coppa Italienne

11€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LE COCKTAIL APÉRITIF-ENTRÉE

## 8 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Crème de petit pois, ricotta, zeste citron jaune  
Brochette de pastèque, magret séché, feuille de basilic  
Gaufre pomme de terre, concombre, truite fumée  
Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes  
Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne  
Bao confit de canard, sésame, chou chinois

## 4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges  
Mini pavlova mangue vanille citron vert  
Financier pistache, ganache légère vanille  
Bouchée chocolat cacahuètes, ganache Ghana 40%

22€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LE COCKTAIL DÉCOUVERTE

## 10 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Crème de petit pois, ricotta, zeste citron jaune

Brochette de pastèque, magret séché, feuille de basilic

Gaufre pomme de terre, concombre, truite fumée

Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes

Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne

Bao confit de canard, sésame, chou chinois

Feuilleté tomate, pickles moutarde, origan

Finger sandwich jambon cuit supérieur, beurre truffé

## 1 PLAT (150g)

Orzo, burrata, petit-pois et pousses, pois-chiche, sucrose,  
piment Espelette

ou

Quinoa rouge, grenade, feta, oignons nouveaux, noisettes

## 4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits frais

Financier pistache, ganache légère vanille

Tartelette citron-yuzu

Tartelette aux fruits frais

**35€ ttc / personne**

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"

# LE COCKTAIL SIGNATURE

## 10 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Crème de petit pois, ricotta, zeste citron jaune  
Brochette de pastèque, magret séché, feuille de basilic  
Gaufre pomme de terre, concombre, truite fumée  
Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes  
Pain au noix, burrata, coppa Italienne  
Bao confit de canard, sésame, chou chinois  
Feuilleté tomate, pickles moutarde, origan  
Finger sandwich jambon cuit supérieur, beurre truffé

## 1 PLAT (150g)

Boeuf thaï, nouilles sautées, légumes croquants  
ou  
Truite des Pyrénées, pomme de terre, concombre, aneth

## PLATEAU DE FROMAGE LOCAL (70g) Assortiment de pains artisanaux

## 5 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Pavlovita aux fruits rouges  
Tartelette fleur aux fruits frais  
Financier pistache, ganache légère vanille, fleur d'oranger  
Bouchée chocolat-cacahuètes, ganache Ghana 40%

43€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





# LES OPTIONS

## OPTION LIVRAISON

Depuis 18 av Albert Thomas, Albi

1€ / 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 en dur (assiette, verres, couverts)  
vaisselle de présentation de Flaveurs du Sud pour  
vos plats, nappes blanches, reprise le lendemain

12€  
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](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

