



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

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, stracciatella, 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, sucrine, 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



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

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

