



FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

COCKTAIL
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 2025

LES COCKTAILS, FINGER FOOD

APÉRITIF, 11€
6 pièces

APÉRITIF-ENTRÉE, 22€
12 pièces

DÉCOUVERTE, 35€
14 pièces + 1 plat

SIGNATURE, 43€
15 pièces + 1 plat chaud + fromage

Pour 20 personnes minimum



LE COCKTAIL APÉRITIF

6 PIÈCES SALÉES
PAR CONVIVE

Crème de panais, vanille, éclats de châtaigne

Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois

Gaufre salée, concombre, truite fumée, crème aneth

Croustillant de chèvre, ciboulette, cramberries

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 panais, vanille, éclats de châtaigne
Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois
Gaufre salée, concombre, truite fumée, crème aneth
Croustillant de chèvre, ciboulette, cramberries
Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne
Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois

4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Pavlovita aux fruits frais
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 panais, vanille, éclats de châtaigne
Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois
Gaufre salée, concombre, truite fumée, crème aneth
Croustillant de chèvre, ciboulette, cramberries
Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne
Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois
Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune
Finger sandwich jambon cuit supérieur, beurre truffé

1 PLAT (300g)

Orzo, burrata, chou craquant, pois-chiche, sucrose
ou
Quinoa rouge, grenade, courge, feta, cébette, noisettes

4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Pavlovita aux fruits frais
Tartelette citron-yuzu
Mini chou crème Princesse

35€ ttc / personne

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LE COCKTAIL SIGNATURE

10 PIÈCES SALÉES PAR CONVIVE

Crème de panais, vanille, éclats de châtaigne
Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois
Gaufre salée, concombre, truite fumée, crème aneth
Croustillant de chèvre, ciboulette, cramberries
Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne
Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois
Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune
Foie gras du Sud-Ouest, confit d'oignon maison

1 PLAT (300g) *à consommer chaud ou froid*

Boeuf thaï, riz parfumé, légumes croquants
ou
Truite des Pyrénées, pomme de terre, concombre, aneth

PLATEAU DE FROMAGE LOCAL Assortiment de pains artisanaux

5 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Pavlovita aux fruits
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

