



FLAVEURS  
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

PLATEAUX

# 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)

2026

## LES PLATEAUX

### BRUNCH

*250g ou 500g par personne*

### FROMAGES-CHARCUTERIES

*100g ou 250g*

### FROMAGES

*100g ou 250g*

### TARTINABLES

*100g ou 250g*

### MINI-PÂTISSERIES

Plateaux de *30 pièces*

Les serviettes jetables sont fournies.

INFORMATION : Pour les plateaux fromages et fromages-charcuteries, vous pouvez nous porter vos contenants (exemple planches).

Pour 20 personnes minimum







# LES PLATEAUX BRUNCH

OMNIVORE\*

250g par personne, 15€

500g par personne, 29€

Fromages et charcuteries locales

Brownies cacahuètes

Mousse de fromage blanc vanille, pépite chocolat

Labneh pistaches, herbes fraîches, huile d'olive

Cake citron pavot

Fruits frais

Confitures

Beurres maison

Crakers

\*Possible version végétarien avec fromages pasteurisés  
(convient aux femmes enceintes)

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



# LES PLATEAUX FROMAGE CHARCUTERIE

Petit format, 100g, 6€ / p

Moyen format, 250g, 14€ / p

Jambon sec supérieur Aveyronnais G. Bories



Saucisse sèche

Coppa

Fourme d'Ambert AOP

Tête de Moine AOC

Comté fruité 6/9 mois

Houmous pois-chiche maison

Olives

Oléagineux

Fleurs et feuillage

Confiture



# LES PLATEAUX FROMAGES

Petit format, 100g, 6€ / p

Moyen format, 250g, 14€ / p

Sélection de 3 fromages du moment

Tête de moine AOC

Confiture

Fruits secs

Raisin

Fleurs et feuillages



# LES TARTINABLES

Petit format, 100g, 5€ / p

Moyen format, 250g, 12€ / p

HOUMOUS

LABNEH

CAVIAR AUBERGINES

STRACIATELLA

LÉGUMES CRAQUANTS DE SAISON

OPTION PAIN GRILLÉ (50g) / personne :

+ 2€



# LES PLATEAUX MINI PÂTISSERIES

30 MINI CHOUX VANILLE, 60€

*Chou craquelin, crème princesse, vanille*

30 MINI CHOUX PRALINÉ, 60€

*Chou craquelin, crème princesse praliné*

30 MINI PAVLOVA, 60€

*Meringue, crème fouettée légèrement sucrée, fruits de saison*

30 MINI TARTE AUX FRUITS, 60€

*Pâte sablée, ganache montée vanille, fruits frais*

30 MINI TARTE CITRON-YUZU, 60€

*Pâte sablée, crème au citron acidulée, ganache*

30 MINI CUPCAKE CACAHUÈTES, 60€

*Base brownie, ganache chocolat lait, cacahuètes fraîches*

30 MINI CUPCAKE FLEURIS, 60€

*Base moelleux vanille framboise, ganache vanille, pistache*

30 MINI FINANCIER AMANDE, 60€

*Base pistache, fleur d'oranger, ganache montée vanille*



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





MERCI

FILA

LAVI



# 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

# FLAVEURS DU SUD

---

TRAITEUR RAFFINÉ  
DEPUIS 2021

LOLA BORIES TISSINIÉ

18 av Albert Thomas, Albi

