



FLAVEURS
DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

PIÈCES COCKTAIL



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 2026

LES PIÈCES COCKTAIL

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 petit pois, ricotta, zeste citron jaune

Brochette magret séché, abricot sec, Comté fruité

Gaufre, concombre, truite fumée des Pyrénées

Foccacia, mozzarella, lomo iberico

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 magret séché, abricot sec, Comté fruité

Gaufre, concombre, truite fumée des Pyrénées

Foccacia, mozzarella, lomo iberico

Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne

Gyoza de canard, sésame, chou chinois

4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits rouges

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 magret séché, abricot sec, Comté fruité
Gaufre, concombre, truite fumée des Pyrénées
Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes
Pain au noix, stracciatella, coppa Italienne
Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois
Focaccia, mozzarella, lomo iberico
Finger sandwich jambon cuit supérieur, beurre truffé

1 PLAT (300g)

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

4 PIÈCES SUCRÉES PAR CONVIVE

Mini pavlova aux fruits frais
Financier pistache, ganache légère vanille
Tartelette citron-yuzu

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 magret séché, abricot sec, Comté fruité
Gaufre, concombre, truite fumée des Pyrénées
Tartelette chèvre fouetté, miel de fleurs, noisettes
Pain au noix, burrata, coppa Italienne
Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois
Foccacia, mozzarella, lomo iberico
Finger sandwich jambon cuit supérieur, beurre truffé

1 PLAT (300g)

Boeuf mariné soja-sésame, riz parfumé, 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 montée chocolat blanc
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

2 assiettes, 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

À partir de 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





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

