



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

2026

LES PLATEAUX

FROMAGES-CHARCUTERIES

Fromages locaux et charcuteries Aveyronnaise

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés

TARTINABLES

Houmous, Labneh, Caviar aubergine

MINI-PÂTISSERIES

Plateaux de 30 pièces ou plus

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



CHARCUTERIE-FROMAGE

Pour un apéritif généreux 100g, 7€ / p

Pour un apéritif simple 60g, 5€ / p

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES

ET FROMAGES AFFINÉS

OLIVES KALAMATA ET/OU PITCHOLINE

RAISIN & FRUITS SECS

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES FROMAGES LOCAUX

Pour un apéritif généreux 100g, 7€ / p

Pour une fin de repas 60g, 5€ / p

PÉLARDON DES CEVENNES (chèvre)

TOME DES PYRÉNÉES (vache)

BETHMALE (brebis)

RAISINS ET FRUITS SECS

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"



LES TARTINABLES

Apéritif complet, 250g, 12€ / p

Apéritif petit format, 100g, 5€ / p

HOUMOUS

LABNEH

CAVIAR AUBERGINES

BURRATA STRACIATELLA

LÉGUMES CRAQUANTS DE SAISON

PAIN GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL

Tarifs exprimés TTC pour option "à emporter"





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 afin de fixer le moment qui vous convient le mieux.

Merci





MERCY

FLAVOR

LAVENDER

MERCY

MERCY



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

