



FLAVEURS DU SUD

TRAITEUR RAFFINÉ

AUTOMNE / HIVER
2026-2027



CARTE AUTOMNE / HIVER 2026-2027

APÉRITIF, 12€
6 pièces

APÉRITIF-ENTRÉE, 22€
12 pièces

DÉCOUVERTE, 35€
14 pièces + 1 plat

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

20 personnes minimum
Option "à emporter"



COCKTAIL APÉRITIF

6 PIÈCES SALÉES

Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois

Blinis, crème citron, truite fumée des Pyrénées

Focaccia olive et thym, stracciatella, coppa Italienne

Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois

Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune

Grenaille, crème d'Isigny, oeuf Arënkha, cerfeuil

12 € TTC / personne — À emporter



COCKTAIL APÉRITIF-ENTRÉE

12 PIÈCES SALÉES

Crème de panais, vanille, éclats de châtaigne

Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois

Blinis, crème citron, truite fumée des Pyrénées

Focaccia olive et thym, stracciatella, coppa Italienne

Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois

Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune

Grenaille, crème d'Isigny, oeuf Arënkha, cerfeuil

22 € TTC / personne — À emporter



COCKTAIL DÉCOUVERTE

10 PIÈCES SALÉES

Crème de panais, vanille, éclats de châtaigne

Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois

Blinis, crème citron, truite fumée des Pyrénées

Focaccia olive et thym, stracciatella, coppa Italienne

Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois

Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune

Grenaille, crème d'Isigny, oeuf Arënkhä, cerfeuil

1 PLAT (250g) ou 8 Pièces salées

Orzo, courge rôtie, burrata, noisettes torréfiées,
chou kale, herbes fraîches

ou

Petit épeautre, champignons poêlés, carottes rôties,
Comté affiné, noix, persil

4 PIÈCES SUCRÉES

Pavlovita aux fruits frais

Tartelette citron-yuzu

Mini chou crème Princesse

35 € TTC / personne — À emporter

37 € TTC / personne — Avec mise en place et service
Hors personnel de service, facturé en supplément.



COCKTAIL SIGNATURE

10 PIÈCES SALÉES

Crème de panais, vanille, éclats de châtaigne

Brochette magret séché, raisin, Comté 12 mois

Blinis, crème citron, truite fumée des Pyrénées

Focaccia olive et thym, stracciatella, coppa Italienne

Gyoza confit de canard, sésame, chou chinois

Sablé parmesan, houmous, pétale de betterave jaune

Grenaille, crème d'Isigny, oeuf Arënkha, cerfeuil

Foie gras du Sud-Ouest, confit d'oignon maison

1 PLAT (250g) ou 8 pièces salées

Boeuf mariné soja sésame, riz parfumé, légumes croquants

ou

Truite des Pyrénées, pomme de terre, concombre, aneth

FROMAGES AFFINÉS

Pain artisanal compris

5 PIÈCES SUCRÉES ou gâteau à partager

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 — À emporter

45 € TTC / personne — Avec mise en place et service
Hors personnel de service, facturé en supplément.



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

9€
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 50 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

Dès la date fixée

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

DEPUIS 2021

LOLA BORIES TISSINIÉ

18 av Albert Thomas, Albi

