

Créations Mariage 2019

Je t'aime...

Savoureusement

Délicieusement

Exquisément

Pour la vie !

FALCOU
Traiteur





Histoire et Passion

Fondé il y'a plus de trente-cinq ans par Patrice et Marceau Falcou, Falcou Traiteur prône l'art de la qualité et de la simplicité. Ils donnent à leur maison toulousaine des couleurs et des saveurs qui font aimer la vie.

Amoureux de notre terroir, nous sélectionnons scrupuleusement produits et fournisseurs et travaillons exclusivement avec des producteurs locaux et régionaux en favorisant la saisonnalité des produits.

Leur savoir-faire, leur créativité, leur goût leur ont bâti une réputation unique parmi les traiteurs toulousains. La passion du métier, l'innovation et la transparence, voilà les piliers fondamentaux des valeurs de Falcou traiteur.

Chez Falcou Traiteur, notre objectif est de fonder des relations positives, cordiales et sincères avec nos clients. Nous travaillons avec un esprit d'honnêteté et de respect mutuel pour établir un dialogue constructif, créatif et gustatif.

Organisation des achats, gestion de nos consommations énergétiques et tri de nos déchets sont autant de responsabilités qui nous incombent. Nous adhérons aux principes du développement durable pour fournir des solutions respectueuses du milieu écologique, en production ainsi que lors des réceptions.

Une équipe à votre écoute : des équipes commerciales, en passant par l'accompagnement du responsable de réception qui mettra tout en oeuvre pour l'organisation de la prestation, au service en salle rigoureux, efficace et transparent, à nos chefs qui sublimeront avec délice les mets choisis, votre événement sera exemplaire.



Démarche produits FALCOU Traiteur

Notre philosophie culinaire travailler des produits Frais et de Saison, FALCOU Traiteur, a établi sa renommée sur la qualité de produits « Fait Maison »

■ Des produits locaux, frais de saison

Les produits « terre et rivière »

La situation géographique de la ville de Toulouse permet de bénéficier de beaucoup de produits provenant de producteurs locaux dans un rayon de +/- 250 km. Cela nous permet de resserrer les liens fournisseurs/producteurs/consommateurs, et d'améliorer naturellement le bilan carbone de ces produits tout en étant un support à l'économie locale.

Les produits « Mer »

Acheter en circuit court au Min auprès d'une entreprise locale

■ Ambassadeurs des produits de Midi Pyrénées par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire de Midi-Pyrénées

Spécialité recommandés par les qualivores de midi-Pyrénées élaborées à partir de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine.

■ Des Prestations Écoresponsables

- ▶ Prestataires ayant une démarche écoresponsable ou issus du commerce équitable
- ▶ Achats de produits nécessitant peu de déchets
- ▶ Tri sélectif appliqué aux déchets du Laboratoire (papier/carton, verre, déchets ménagers, Huile...)
- ▶ Proposition de traiter les déchets par entreprise spécialisée pendant les réceptions.

■ Des produits issus de l'agriculture biologique, des produits sans OGM

(40% de produits Bio sont utilisés dans la composition des cocktails – Lunch – Repas – Boissons...)

- ▶ Meilleur respect des sols cultivables.
- ▶ Meilleure maîtrise de la qualité sanitaire des matières premières.

■ Des Apports Allégés en sel et en graisse

(45% de produits issus de la composition des pièces cocktails sont allégés en sel, et en graisses poly-saturées)

- ▶ Réduction de la teneur en sel de 15% dans les préparations.
- ▶ Diminution des matières grasses dégradées par la chaleur en travaillant les produits à cru ou avec des cuissons courtes.

■ Des Fruits et Légumes frais

Dans chacune de nos propositions, sont proposés des fruits et légumes frais parmi la variété qu'impose la saisonnalité.



Sommaire

La Formule Gourmande

Le Cocktail 10 pièces	06
Le Dîner	09
L'Open Bar	12
Grille Tarifaire	13

La Formule Gastronomique

Le Cocktail 12 pièces	15
Le Dîner	18
L'Open Bar	21
Grille Tarifaire	22
La Carte des Vins et Champagnes	23
Les Menus : Enfants et Prestataires	24

De Belles histoires... ..	25
L'Expertise d'un Mariage Inoubliable	26 - 27

La Formule Gourmande

Une sélection harmonieuse pour un mariage de qualité

Le Cocktail

Le Dîner

L' Open Bar



Le Cocktail 10 pièces



› La Collection de Foie Gras Frais du Sud-Ouest IGP ‹

(2 par personne en variétés)

Royale de foie gras à la figue et pignons de pin, biscuit croustillant à la cannelle

Blanc manger de foie gras frais et filet de caille, espuma d'asperges vertes et crackers au sésame

Chupa de cuisse de canard confite aux copeaux de foie gras, jus acidulé de rhubarbe

› Les Pièces Cocktail ‹

(4 par personne en variétés)

Mijoté de lentilles corail, éclats de lomo ibérique, tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de vanille

Moelleux à l'échalote et magret de canard du Gers, crème de fèves et lard Di Colonnata

Millefeuille de jambon San Daniel, crème de Manchego et mascarpone truffé, cookie aux herbes fraîches

Crème brûlée butternut et crème de marron, duxelle de pleurotes et viande de grison relevée à la coriandre

Cornetto crème de basilic et pignons de pin, purée de tomates rouges et jaunes, pétale de Serrano

› Les Soupes Froides ‹

(1 par personne en variétés)

Velouté de tomates de Marmande cuites basse température à fleur de thym et vodka

Gaspacho glacé de carottes au cumin relevé à l'huile de piment d'Espelette





› Les Bouchées Chaudes ‹

(2 par personne en variétés)

Cromesquis de risotto aux petits légumes façon piperade à la mozzarella di Buffalo

Sucette de filet de merlu et crevette à la thaï, tempura à l'encre de seiche et chapelure panko

Nem croustillant d'agneau de 5 heures aux épices marocaines, ketchup de tomate et betterave

L'Atelier Culinaire

› La Plancha ‹

(1 brochette par personne)

Gambas marinées à la badiane et tomate confite

De jolies brochettes justes cuites devant vous, des effluves de fumées odorantes sauront attirer les invités qui n'attendront même pas au risque de se servir trop chaud. Un régal et beaucoup de succès.

Le Cocktail 10 pièces



Sont inclus dans nos prestations

› Les Boissons Non Alcoolisées ‹

(à discrétion)

Jus de fruits 100% naturels du domaine Laffitte

Citronnade Maison en Bonbonne à robinet

Coca-Cola, Coca Zéro, Badoit rouge, Evian

› Les Boissons Alcoolisées ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› L'Art Du Buffet ‹

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)

Vasque inox et glace paillette, Seau à glaçons

Plaque en plexiglass

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance

Supports de présentation





› La Mise en Bouche ‹

Escalope de Foie gras frais de canard IGP du Gers cuit basse température au poivre long, comme une guimauve au café pur arabica, compotée mousseuse à la pomme de Montech

Ou

Mille feuille à la tapenade et courgettes à l'huile de thym, filet de rouget juste snacké à l'unilatéral et son coulis basque au piment d'Espelette

› Le Plat ‹

Longe de veau de l'Aveyron cuit basse température, jus à l'ail noir, milhas de carotte au persil plat, pétale de tomate confite, méli mélo de légumes croquants et son caviar de Panais à l'huile de truffe, tuile de parmesan

Ou

Ballotine de magret de canard aux éclats de noisettes torréfiées et foie gras de canard, demi glace de carotte à l'orange confite, plancha de légumes aux herbes et ragout de cuisse de poulet au safran, chips de céleri rave

Le Dîner



› L'Ardoise Du Fromager ‹

Plateau de 3 variétés de fromages affinés de la maison «Deux Chavanne»

Pain aux noix

› Les Desserts ‹

Dôme chocolat blanc et son cœur coulant framboise, pain de gènes à la pistache torréfiée, chupa au basilic et sucre pétillant

Ou

Macaron au zeste de Combava, tatin d'ananas rôti au poivre et quatre épices, com'un cœur coulant façon mojito et perles craquantes

Pain Bio

Evian et Badoit en bouteille en verre (à discrétion)

Café Nespresso, Thé - servi au Buffet



Le Dîner

Sont inclus dans nos prestations

› **La Sélection Du Sommelier** ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› **L'Art De La Table** ‹

Pour tables rondes de 8-10 personnes et hors table d'honneur si différente des autres tables

Nappage coton blanc

Serviettes coton blanc

Verrerie Élégance (4 verres par personne)

Couverts Diva "Couzon"

Assiettes rondes ou carrées en porcelaine blanche

Assiette à pain

› **Le Service - L'Organisation** ‹

1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00

Cuisiniers

2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00

L'Open
Bar



› Les Boissons Non Alcoolisées ‹

Jus d'orange, jus de pomme, Badoit rouge, Kas, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes, Evian

› Les Boissons Alcoolisées ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› L'Art Du Buffet ‹

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)

Vasque inox et glace paillette, Seau à glaçons

Plaque en plexiglass

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance

Supports de présentation



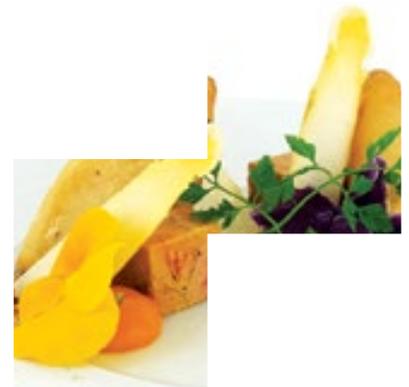
Grille
tarifaire

› La Formule Gourmande en quelques chiffres ‹

*Dans un rayon de 30 km autour de notre laboratoire
Base 100 personnes minimum*

Prix TTC par personne

Le Cocktail	19,70 €
Le Dîner (<i>incluant l'open bar</i>)	60,40 €





La Formule Gastronomique

Une sélection raffinée pour un mariage parfait

Le Cocktail

Le Dîner

L' Open Bar





Le Cocktail 12 pièces

› La Marée ‹

(2 par personne en variétés)

Chupa de filet de rouget de roche au piment d'Espelette et son eau de poivron rôti

Tartelette crème de choux fleur et pomme ratte, tartare de haddock fumé à la pomme granny et citron caviar

Tiramisu chair de crabe et gambas, minestrone de légumes au curry, panna cotta carotte

› Les Pièces Cocktail ‹

(4 par personne en variétés)

La panna cotta tomate basilic, crémeux mozzarella di buffala et crackers à la fleur de thym

Moelleux de fenouil confit au sucre muscuvado et son parfait de foie gras au vin de Madiran

Confit de joue de bœuf cuit basse température aux épices marocaines, houmous relevé au cumin

Croustillant de petits pois et asperges vertes relevé à la menthe poivrée, gelée de tomate et sakura

Cornetto crème de basilic et pignons de pin, purée de tomates rouges et jaunes, pétale de Serrano

› Les Verrines ‹

(1 par personne en variétés)

Pétales de tomates cerise, croûtons grillés et framboise fraîche, soupe de poivrons à l'huile vierge

Tartare de thon rouge aux agrumes relevé au yuzu, plancha de légumes à la feuille de shiso et lait de coco



Le Cocktail 10 pièces



› Les Bouchées Chaudes ‹

(2 par personne en variétés)

Samossa de fromage frais à la ciboulette et confit d'échalote

Cheesecake à la noix de Saint-Jacques juste snackée à la pâte de curry et copeaux de chorizo

Bonbon de chou vert au saumon frais d'Ecosse et zeste de citron confit

Les Ateliers Culinaires

› La Dégustation de Saumon ‹

(1 pièce par personne)

Saumon Gravlax Maison

Accompagné de blinis maison au maïs

› La Dégustation de Foie Gras de Canard Frais du Sud-Ouest IGP ‹

(2 pièces par personne)

Fiers de nos producteurs gersois, nous apportons tout notre savoir-faire pour élaborer des Foie Gras de grande qualité.

Au piment de la Vera, au vin de Maury, à la vanille, au poivre mignonette et cru au sel de Guérande



*Le Cocktail
12 pièces*



Sont inclus dans nos prestations

› Les Boissons Non Alcoolisées ‹

(à discrétion)

Jus de fruits 100% naturels du domaine Laffitte
Citronnade Maison en Bonbonne à robinet
Coca-Cola, Coca Zéro, Badoit rouge, Evian

› Les Boissons Alcoolisées ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› L'Art Du Buffet ‹

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)
Vasque inox et glace paillette, Seau à glaçons
Plaque en plexiglass
Serviettes papier blanches et noires
Verrerie modèle *Elégance*
Supports de présentation

Le Dîner



› L'Amuse-Bouche en Verrine ‹

Parmentier de céleri rave et pomme granny, minestrone de noix de Saint-Jacques et seiche au chorizo et piquillos, émulsion au lait de coco

Ou

Gaspacho de melon frais de Lectoure, Pousse Rapière et framboise, brochette de jambon Serrano « Deux Chavanne »

› Le Plat ‹

Filet de canette lardé au foie gras frais de canard rôti sur peau, cannelloni de légumes relevés au piquillos, crème de pleurotes et shiitake, mini légumes justes croquants à la fleur de sel, émulsion chaude au piment de la vera

Ou

Parillada de viandes: Filet de bœuf juste snacké au sel rouge d'Hawaï, carré d'agneau en croûte d'herbes, demi glace à la mignonette montée au foie gras frais, légumes du moment confit au four à l'huile de thym, tatin de patate duce et son cœur coulant au confit d'oignon



Le Dîner



› L'Ardoise Du Fromager ‹

Plateau de 3 variétés de fromages affinés de la maison « Deux Chavanne »

Pain aux noix

› Les Desserts ‹

Sphère tout choco poire William confite à la cardamome praliné amande et éclat de crêpe dentelle chutney abricot gingembre

Ou

Tube tout chocolat noir, crémeux mandarine passion, pain de gêne à la Coco, Milk Shake mangue et popcorn caramélisé

Et

Pièce montée réalisée par nos pâtissiers – 1 chou par personne avec nougatine

Pain Bio

Evian et Badoit en bouteille en verre *(à discrétion)*

Café Nespresso, Thé - servi au Buffet

Le Dîner



Sont inclus dans nos prestations

› La Sélection Du Sommelier ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› L'Art De La Table ‹

Pour tables rondes de 8-10 personnes et hors table d'honneur si différente des autres tables

Nappage coton blanc

Serviettes coton blanc

Verrerie Gala (4 verres par personne)

Couverts Diva "Couzon"

Assiettes rondes ou carrées en porcelaine blanche

Assiette à pain

› Le Service - L'Organisation ‹

1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00

Cuisiniers

2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00



L'Open Bar

› Les Boissons Non Alcoolisées ‹

Jus d'orange, jus de pomme, Badoit rouge, Kas, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Schweppes, Evian

› Les Boissons Alcoolisées ‹

Une carte des vins et Champagnes de producteurs vous est proposée en page 23

› L'Art Du Buffet ‹

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)

Vasque inox et glace paillette, Seau à glaçons

Plaque en plexiglass

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance

Supports de présentation



Grille Tarifaire



› La Formule Gastronomique en quelques chiffres ‹

Dans un rayon de 30 km autour de notre laboratoire
Base 100 personnes minimum

Prix TTC par personne

Le Cocktail	23,70 €
Le Dîner (incluant l'open bar)	71,75 €



Carte des Vins et Champagnes

› **Le Vin Blanc** ‹ (1 bouteille pour 5 personnes)

AOC Gaillac Mas des Combes (6,00€ TTC la bouteille)

AOP Languedoc et La Clape, Château Marmorières, Les Pinèdes (7,20€ TTC la bouteille)

Côtes de Gascogne Caprice de Colombelle (8,05€ TTC la bouteille)

VDP Loire (Verdigny) Sauvignon La Petite Perrière (9,15€ TTC la bouteille)

Côtes de Gascogne Les Vignes Retrouvées (9,60€ TTC la bouteille)

AOC Pacherenc du Vic Bilh Ostau d'Estille (16,60€ TTC la bouteille)

› **Le Vin Rouge** ‹ (1 bouteille pour 3 personnes)

IGP Pays d'Oc, Château Marmorières, Les Paons (5,30€ TTC la bouteille)

AOC Saint Chinian Excellence Jean de Roze (5,90€ TTC la bouteille)

AOP Fronton Cuvée Rencontre (6,00€ TTC la bouteille)

AOP La Clape, Château Marmorières, Le Bois Fleuri (8,90€ TTC la bouteille)

AOP La Clape, Château Marmorières, Les Amandiers (9,60€ TTC la bouteille)

Côtes de Gascogne Domaine du Mage (11,05€ TTC la bouteille)

Bordeaux AOP Graves Les Louanges de Videau (11,90€ TTC la bouteille)

AOC Corbières Boutenac Château Fabre Gasparets (18,25€ TTC la bouteille)

› **La Bulle** ‹ (1 bouteille pour 4 personnes)

L'Instant Pétillant Falcou – Cava (10,40€ TTC la bouteille)

Champagne AOC Autréau 1er cru (29,95€ TTC la bouteille)

› **Le Cocktail** ‹ (présentés en bonbonne à robinet ou en vasque)

Punch des îles, Mojito, Cosmo, etc... (2,25€ TTC le verre)



Les Menus : enfants et prestataires



› Le Buffet Enfant ‹

(de 3 à 12 ans)

Croq nordique à la dinde et copeaux de cheddar
Wrap jambon emmental
Mini hot dog à la mousse de foie de canard et
graines de sésame
Chicken box et ses potatoes rôties au four
Whoopies à la vanille
Brownie au chocolat noir et éclats de noix de
pécan

Assortiment de boissons non alcoolisées
1 table nappée
Gobelets et serviettes

Prix par enfant : 12,50 € TTC

› Le Menu Enfant Com' Les Parents ‹

Menu identique au dîner choisi (1/2 portion)

Prix par enfant : moitié prix du menu adulte

› Le Menu Enfant ‹

(de 3 à 12 ans)

Tomates mozzarella
Hamburger et potatoes maison
Mousse au chocolat
Pain de Campagne
Mise de table (nappe et serviette tissu, assiette
porcelaine, verre et couverts inox)
Service à l'assiette

Prix par enfant : 12,50 € TTC

› Le Menu DJ, Orchestre, Photographe, Baby-sitter ... ‹

Plateau repas froid : Entrée, plat, fromage,
dessert, pain, eau minérale

Prix par personne : 17,00 € TTC



De belles histoires...

« Nous tenions à vous remercier pour votre investissement pour notre joli jour. Grâce en partie à vous, ce jour a été parfait. Merci également à toutes les équipes : du vin d'honneur au dimanche, c'était parfait ! »

Emilie & Lionel

« Ce mot pour vous remercier encore une fois pour votre super travail. Merci de nous avoir rendu ce jour aussi facile et bon ! »

Hortense & Stanislas

« Nous vous remercions de tout coeur pour votre participation et votre implication qui ont contribuées à la réussite de notre mariage. Tout au long de la préparation de celui-ci, vous avez su nous conseiller et nous guider. Les choix, les services et les options proposés nous ont particulièrement aidés dans nos décisions, pour faire de cette journée un moment inoubliable. »

Nathalie & Thierry



«Excellent! Nos invités nous ont dit qu'ils n'avaient jamais aussi bien mangé. Service impeccable, je dirais même parfait: serveurs souriants, attentionnés, très pro. Merci beaucoup pour votre professionnalisme. Je recommande haut la main. Vous pouvez leur faire confiance les yeux fermés.»

Anais & Yves

« Nous souhaitons vous remercier pour la qualité et l'originalité de vos prestations qui ont jalonnées notre mariage. Nous nous sommes régalez et nos invités aussi. Nous vous remercions pour votre disponibilité, votre gentillesse et vos conseils lors des préparatifs, pour votre présence, votre aide et la qualité de votre service le jour J. »

Véronique & Paul

« Encore une fois, merci pour votre gentillesse et votre disponibilité. Nous souhaitons vous adresser nos compliments quant au service exceptionnel qu'a été celui de votre équipe pour notre mariage samedi. Tout s'est très bien passé malgré la météo peu clémente... »

Marine & Mickael

« L'ensemble des convives ont été unanimes, un service impeccable, une ribambelle de saveurs, pas une fausse note et des serveurs très attentionnés. Bref, nous avons passé une soirée inoubliable, et le professionnalisme de Falcou y est pour beaucoup ! Merci encore »

Loïc et Magalie

25

«Un grand merci pour votre prestation de très grande qualité, appréciée de tous. Un professionnalisme qui a contribué à cet excellent moment.»

Marie-Lise & Antoine



L'expertise d'un mariage inoubliable

Nous nous sommes persuadés d'écrire ces lignes car il nous a semblé important de partager notre expertise sur l'accomplissement d'un beau mariage.

Un mariage est une réception exceptionnellement longue, cette réception peut durer 12 heures.

Cela implique de boire et de manger sur une longueur inhabituelle.

Décortiquons le temps et les situations :

Le cocktail ou vin d'honneur

18h30 environ, arrivée des invités au cocktail.

Nous sommes le plus souvent pendant les périodes estivales, la **chaleur** est un élément important à considérer.

Prévoyez des **boissons non alcoolisées** pour rafraîchir vos convives.

Ensuite, pensez aux **boissons alcoolisées**, en vous limitant à quelques variétés (deux suffisent) et en les accompagnants de **pièces cocktails**.

Le cocktail est un instant de retrouvailles, de rencontres, d'échanges.

Privilégiez le **passage au plateau** au milieu de vos invités et ne disposez que quelques plateaux sur le buffet. Des **ateliers culinaires** peuvent aussi animer ce début de réception.

La réussite est de pouvoir **accompagner** les personnes en boissons et nourriture jusqu'au terme de l'apéritif : il ne faut pas de cassure, mais un **rythme agréable, un ressenti de gourmandise**.

De la **musique en live** sur des tempos calmes est toujours très appréciée. La durée d'un apéritif est d'environ **2 heures**. Au delà, le temps peut sembler long pour certains invités.

20h30 environ, passage à table. Prévoyez 20 à 30 minutes.

Une fois les convives à leur place, suit l'**entrée des mariés** dans la salle de réception, et le petit mot de **remerciements**, toujours très applaudi.

Pensez aux Papis et Mamies, leurs tables peuvent être éloignées des enceintes.

Le Dîner

21 heures, début du repas.

Privilégiez une **mise en bouche ou une entrée froide**. Ce choix permet de ne pas faire patienter les invités après l'intervention des mariés.



Le lancement du service doit être **rythmé**, fait avec cadence ; les serveurs entrent dans la salle les uns derrière les autres d'un pas soutenu. C'est rassurant pour beaucoup de personnes. Les invités ont trop souvent le souvenir de repas de mariage long, interminable. Les plats se suivent, il ne faut pas entrecouper le repas par des animations, des jeux ou des discours, afin de garder la maîtrise du temps. Le repas est très **convivial**, nous sommes 8 à 10 personnes par table, c'est un **moment de partage**, les convives ont besoin d'échanger, de discuter et d'apprécier les mets proposés.

(Les chefs enchaînent un rythme qu'ils connaissent, gage de réalisation optimale de leur cuisine).

23 heures, choisissez le plateau de fromage, il s'invite sur la table.

C'est le moment où les frères, soeurs et amis présentent **chants, jeux ou animations...**

Le fromage est aussi **gastronomique**, les amateurs en profitent, le plateau permet de se servir et de se resservir par gourmandise. Si les animations ne se sont pas manifestées, il est possible d'**ouvrir le bal**, les prémices d'une belle fête.

23h45, les serveurs débarrassent les tables...

24 heures, c'est la magie du Gâteau des mariés, pièce montée, entremets, ou les deux.

Une **belle présentation**, le responsable du service sert **deux coupes aux mariés, un baiser amoureux**, les flashes claquent à tout va. Le dessert servi, le **champagne** dans les coupes, **que la fête commence !**

La Soirée

Minuit passé

Maintenant, c'est l'**orchestre ou le Dj** qui anime la fête « loin, au bout de la nuit ».

Les tables sont propres, **café à discrétion** et **champagne**.

Un **open bar** est dressé pour vous accompagner tout au long de la nuit.

Nous vous suggérons une **cascade de fruits frais**, découpés et joliment présentés ; ils rafraîchissent et réduisent de manière conséquente la consommation d'alcool, un **Candy bar** à croquer par plaisir...

5 heures, restent les plus vaillants. Attention, conseillez un peu de sommeil pour le lendemain.

Ce cheminement lors d'une réception de mariage n'est pas le seul, mais il a l'avantage de toujours fonctionner.



Contact :

Nathalie CATALA

05 62 89 04 75 / 06 58 29 36 84

ncatala@falcou.fr

15, rue du Cassé - Parc d'activité du Cassé 1 - 31240 SAINT-JEAN

www.falcou.fr

*Cette carte mariage n'est pas exhaustive et peut être personnalisée.
Notre spécialiste mariage est à votre écoute pour concevoir une réception cousue main et unique.*