FALCOU Traiteur

Créations Mariage 2021

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

Histoire et Passion

Depuis trente ans, Patrice et Marceau Falcou donnent à leur maison toulousaine des couleurs et des saveurs qui font aimer la vie. Après avoir exercé leur talent en France et à l'étranger, ils
mettent alors en pratique une même vision de la cuisine : l'art de la qualité et de la simplicité.
Depuis, ils n'ont cessé de faire évoluer leur entreprise et de la développer dans leur territoire tout en gardant le sens du terroir et de la tradition gastronomique française.
Leur savoir-faire, leur créativité, leur goût leur ont bâti une réputation unique parmi les traiteurs toulousains.
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.
Votre projet devient notre projet pour qu'il soit une parfaite réussite en terme de réception et d'accueil. La passion du métier, l'innovation et la transparence, voilà les piliers fondamentaux des valeurs de Falcou traiteur.
Nous privilégions la qualité d'une cuisine authentique réalisée par nos chefs avec des produits choisis pour leur labellisation, leur traçabilité auprès de producteurs locaux et leur fraîcheur.

Falcou traiteur vous apporte ses compétences dans le domaine de la restauration, de l'accueil et de la réception.
De l'écoute des équipes commerciales, en passant par l'accompagnement du responsable de réception qui mettra tout en œuvre 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.
Nous adhérons aux principes du développement durable.
Il est de notre responsabilité de fournir des solutions respectueuses du milieu écologique.
Nous sélectionnons scrupuleusement produits et fournisseurs et travaillons exclusivement avec des producteurs locaux et régionaux en favorisant la saisonnalité des produits.
Nous travaillons activement à l'obtention d'une certification pour la **norme ISO 20121 "Systèmes de management responsable appliqués à l'activité événementielle".**

Notre Philosophie Culinaire

FALCOU Traiteur a établi sa renommée sur la qualité de produits « Fait Maison ».
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.

- Des produits locaux, frais de saison

- Ambassadeurs des produits de Midi-Pyrénées par l'Institut régional de la qualité agroalimentaire de Midi-Pyrénées (IRQUALIM)

- Utilisation de produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine

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

- Des fruits et légumes frais

- Des prestations écoresponsables

Sommaire

La Formule Basilic

Le Cocktail	6
Le Dîner	9
Le Bar de Nuit	12
Grille Tarifaire	13

La Formule Laurier

Le Cocktail	15
Le Dîner	18
Le Bar de Nuit	21
Grille Tarifaire	22

Notre Cave	23
Les Menus Enfants et Prestataires	24

De Belles histoires	25
Notre Expertise	26

La Formule Basilic

UNE SÉLECTION HARMONIEUSE POUR UN MARIAGE DE QUALITÉ

5

Le Cocktail
Le Dîner
Le Bar de Nuit

La Formule Basilic

LE COCKTAIL : PIÈCES

Bouchées Froides - 4 par personne
La tatin de pomme golden, fleur d'hibiscus, crème brûlée foie gras et noix de pécan
Le cubik de lentilles vertes du Puy, tofu infusion de soja et graines de tournesol torréfiées
Le moelleux ricotta épinard et éclats de noix, mousseline chèvre miel et pickles de chiogga
Com'un risotto d'orzo à la courgette et menthe poivrée, tartare de saumon gravelax maison aux baies roses
Conchiglie rigate cuite al dente et son tartare de légumes à la brousse de brebis, pesto de roquette et ketchup de betterave
Le maki de gambas aux petits légumes croquants et sa crème de wasabi

Bouchées Chaudes - 2 par personne
La sucette de polenta crémeuse et petits légumes croquants aux herbes folles, chapelure au noisette
Le mini cigare de sardine et fromage frais relevé au paprika et coriandre
Le samossa croustillant filet de poulet fermier, pâte de curry et lait de coco

Verrines - 1 par personne
La panna cotta aux champignons de Paris et pleurotes, fricassée de carottes nouvelles aux herbes et graines de lin
Le tartare de courgette et concombre à la menthe fraîche et brousse de brebis, poêlée de fèves et sésame noir

La Formule Basilic

LE COCKTAIL : ATELIERS CULINAIRES

Découpe de jambon Bodega Serrano

Un jambon entier sur griffe découpé devant vos invités.
En accompagnement: pain tranché, pulpe de tomates aillées.

Bar à tomates, mozzarella et sels

Plusieurs variétés de tomates anciennes et mozzarella.
Assaisonnez selon vos envies ... fleur de sel au gingembre et au sésame, au piment d'Espelette, au poivre mignonnette.

La Formule Basilic

LE COCKTAIL : BOISSONS ET ART DU BUFFET

Les Boissons Non Alcoolisées (à discrétion)
Jus de fruits 100% naturel du Domaine Laffitte
Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet
Coca-Cola, Coca Zéro, Badoit rouge, Evian, Icetea

Les Boissons Alcoolisées
Alcools fournis par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art du Buffet

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)
Vasque inox
Glace paillette et glaçons
Serviettes papier blanches et noires
Verrerie modèle Elégance
Supports de présentation

La Formule Basilic

LE DÎNER: MENU

La Mise en Bouche (Servie à l'assiette)

Le Foie Gras : mi cuit au poivre long, pannacotta artichaut façon poivrade condiment olive noire raisin de Corinthe
Ou
Le Saumon : gravelax maison à la pomme granny, crème de fromage frais et ciboulette, parmentier crémeux de rutabaga

Le Plat (Servi à l'assiette)

Le Canard : magret de canard rôti sur peau, pomme confite à l'Espelette et son nem croustillant de cèpes et oignon rouge, petit jus réduit au cidre doux
Ou
Le Veau du Ségala : la longe de veau braisée com un pot au feu, sa tartelette de petits légumes et ail des ours, cannelloni d'asperges verte et coulis de poivrons grillés

La Formule Basilic

LE DÎNER: MENU (SUITE)

Le Fromage (Servi au plateau)

Plateau de 3 variétés de fromages affinés - Pain aux noix Bio

Le Dessert (Servi à l'assiette)

Le Caramel : Le finger mascarpone vanille de Madagascar et son caramel décuit à la fleur de sel, éclats de cacahuète, noisette et meringue
Ou
La Framboise : le sablé Nantais aux éclats de sel, crème allégée au mascarpone et son cœur coulant à la framboise, streusel aux graines de courge

La Formule Basilic

LE DÎNER: BOISSONS, ART DE LA TABLE ET SERVICE

Les Boissons Non Alcoolisées
Evian et Badoit en bouteille en verre
Thé, café Nespresso au buffet

La Sélection Du Sommelier
Les Vins et le champagne sont fournis par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art De La Table
Nappage coton blanc
Serviettes coton blanc
Verrerie Gala (4 verres par personne)
Couverts Diva "Couzon"
Assiettes rondes en porcelaine blanche
Assiette à pain

Assiette à painLe Service - L'Organisation
1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00
2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00.
Cuisiniers

La Formule Basilic

LE BAR DE NUIT

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

Les Boissons Alcoolisées
Fournies par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art Du Buffet
Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)
Vasque inox
Glace paillette et glaçons
Serviettes papier blanches et noires
Verrerie modèle Elégance

La Formule Basilic

GRILLE TARIFAIRE

Prix étudié sur une base minimum de 100 personnes
Dans un rayon de 30 km autour de notre laboratoire

Prix TTC par personne

Le Cocktail:	19,60€
Le Dîner (incluant le bar de nuit):	63,00€

La Formule Laurier

UNE SÉLECTION RAFFINEE POUR UN MARIAGE PARFAIT

Le Cocktail
Le Dîner
Le Bar de Nuit

La Formule Laurier

LE COCKTAIL : PIÈCES

Bouchées Froides - 4 par personne
Com'un risotto d'orzo à la courgette et menthe poivrée, tartare de saumon gravelax maison aux baies roses
L'œuf de caille au thé vert, crème de langue d'oursin au combava et sésame wasabi
Conchiglie rigate cuite al dente et son tartare de légumes à la brousse de brebis, pesto de roquette et ketchup de betterave
La tartelette croustillante et son caviar d'aubergine à la règlisse, transparence de noix de Saint-Jacques aux petits légumes
Le carpaccio de magret de canard et son confit d'oignon, cœur de foie gras frais de canard, sablé tonka

Bouchées Chaudes - 2 par personne
La croquette de fregola sarda aux petits légumes safranés et graines de courges torréfiées
La moule d'Espagne gratinée au beurre vert et fleur de sel, compotée de piquillos et sésame noir
Com'un empanadas à la pâte de curry et son confit de souris d'agneau à la menthe et moutarde savora

Verrines - 1 par personne
Le guacamole d'avocat grillé, minestrone de gambas à l'orange vierge et safran du Tarn
L'eau de tomate green zébra au basilic et son émulsion de mozzarella di buffala et pignon de pin

La Formule Laurier

LE COCKTAIL : ATELIERS CULINAIRES

Le banc glacé de tartare et ceviche de la mer

Différents arômes et aromates
Crackers aux céréales
Exemple: tartare de daurade à la mangue et combava, ceviche de bar au jus d'orange et baie de goji, etc...

Les Tartinables

Focaccia à la plancha au sel de Guérande
Variétés de tapenades maison et petits légumes cuits crus

La Dégustation de Foie Gras Maison IGP du Sud-Ouest

Au piment d'Espelette, au vin de Maury, aux pistaches, aux saveurs épicées et cru au sel de Guérande., etc...
Variétés de pains: céréales, seigle, pain d'épices, sablé spéculoos, etc...

La Formule Laurier

LE COCKTAIL : BOISSONS ET ART DU BUFFET

Les Boissons Non Alcoolisées (à discrétion)
Jus de fruits 100% naturel du Domaine Laffitte
Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet
Coca-Cola, Coca Zéro, Badoit rouge, Evian, Icetea

Les Boissons Alcoolisées
Alcools fournis par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art du Buffet

Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)
Vasque inox
Glace paillette et glaçons
Serviettes papier blanches et noires
Verrerie modèle Elégance
Supports de présentation

La Formule Laurier

LE DÎNER: MENU

La Mise en Bouche (Servie à l'assiette)

La Saint-Jacques : en carpaccio cuit cru au sel de Guérande, courgette croquante et chorizo, mousseux de patate douce
Ou
L'Agneau Lou Paillol : en nem croustillant façon kebab et son quinoa de petits légumes et graines de courge, crème de moutarde et miel

Le Plat (Servi à l'assiette)

Le Pintadeau : le suprême de pintadeau farci aux langoustines et safran du Tarn, lasagne de légumes à la plancha et crème de maïs torréfié aux graines de courges
Ou
Le Bœuf Aubrac : filet de bœuf en croûte de poivron grillé, cannelloni de fondue de fenouil au tournesol doré, raviole de lentilles beluga au lardo di colonata, jus fumé basquaise

La Formule Laurier

LE DÎNER: MENU (SUITE)

Le Fromage (Servi au plateau)

Plateau de 3 variétés de fromages affinés - Pain aux noix Bio

Le Dessert (Servi à l'assiette)

Le Chocolat Noir : la charlotte choco revisitée, biscuit cuillère à la fève de tonka, crémeux tout choco manjari, éclats de noix de pécan et sauce choco noisette
Ou
L'Ananas : façon tartelette, ananas rôti au poivre de Timut, son crémeux au lait de coco et rhum brun, coulis com 'une pinacolada

Et

La Pièce Montée: 1 chou vanille rhum par personne avec nougatine
Présentation devants les convives avec scintillants et décorations puis service à l'assiette

La Formule Laurier

LE DÎNER: BOISSONS, ART DE LA TABLE ET SERVICE

Les Boissons Non Alcoolisées
Evian et Badoit en bouteille en verre
Thé, café Nespresso au buffet

La Sélection Du Sommelier
Les Vins et le champagne sont fournis par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art De La Table
Nappage coton blanc
Serviettes coton blanc
Verrerie Gala (4 verres par personne)
Couverts Soho
Assiettes rondes en porcelaine blanche
Assiette à pain

Assiette à painLe Service - L'Organisation
1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00
2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00.
Cuisiniers

La Formule Laurier

LE BAR DE NUIT

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

Les Boissons Alcoolisées
Fournies par vos soins (Nous n'appliquons pas de droit de bouchon)

L'Art Du Buffet
Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)
Vasque inox
Glace paillette et glaçons
Serviettes papier blanches et noires
Verrerie modèle Elégance

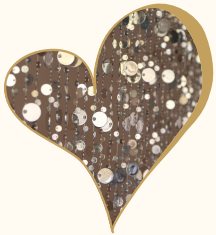
La Formule Laurier

GRILLE TARIFAIRE

Prix étudié sur une base minimum de 100 personnes
Dans un rayon de 30 km autour de notre laboratoire

Prix TTC par personne

Le Cocktail:	25,00€
Le Dîner (incluant le bar de nuit):	73,00€



Carte des Vins

Le Vin Blanc (1 bouteille pour 5 personnes)
AOP Gaillac Mas des Combes – 6.00€ TTC la bouteille
IGP Comté Tolosan Domaine Roumagnac - Cuvée Rencontres – 6.50€ TTC la bouteille
AOP Languedoc & La Clape Château de Marmorières - Les Pinèdes – 7.20€ TTC la bouteille
IGP Côtes de Gascogne Caprice de Colombelle – 8.05€ TTC la bouteille
VDF Sauvignon Domaine Saget - La petite Perriere – 9.15€ TTC la bouteille
BIO IGP d'Oc Bio Famille Fabre - Chardonnay Grande Courtade – 9.80€ TTC la bouteille
AOP Saint-Mont Les Vignes Retrouvées – 11.90€ TTC la bouteille

Le Vin Rouge (1 bouteille pour 3 personnes)
IGP Pays d'Oc Château Marmorières - Les Paons – 5.30€ TTC la bouteille
AOP Saint Chinian Le Mystérieux – 5.85€ TTC la bouteille
AOP Fronton Domaine Roumagnac - Cuvée Rencontres – 6.50€ TTC la bouteille
IGP Côtes de Gascogne Domaine du Mage – 7.10€ TTC la bouteille
BIO AOC Saint-Mont Bio Nature Secrète – 8.80€ TTC la bouteille
AOP la Clape Château Marmorières - Le Bois Fleuri – 8.90€ TTC la bouteille
AOP Graves de Vayres Les Louanges de Videau – 12.75€ TTC la bouteille
BIO AOP Corbières Boutenac Bio Famille Fabre - Fabre Gasparet – 18.30€ TTC la bouteille

La Bulle (1 bouteille pour 4 personnes)
AOP CAVA L'Instant Pétillant FALCOU – 10.80€ TTC la bouteille
AOP Champagne 1er cru - Autréau de Champillon – 31.10€ TTC la bouteille

Les Cocktails
Punch des îles, Mojito, Cosmo, etc... - 2,50€ TTC le verre

Les Tireuses à Bière
Kronenbourg – 185€ TTC le fût de 30L
Leffe – 271,50€ TTC le fût de 30L
Stella Artois – 185,40€ TTC le fût de 30L
1664 – 218,45€ TTC le fût de 30L

Les Menus Annexes

ENFANTS ET PRESTATAIRES

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 servi à table (de 3 à 12 ans)
Tomates mozzarella + Hamburger et potatoes maison + Mousse au chocolat
Pain - Eau
Mise de table (nappe et serviette tissu, assiette porcelaine, verre et couverts inox)
Prix par enfant : 12,50 € TTC

Le Buffet Enfant (de 3 à 12 ans)
Assortiment de bouchées froides
Chicken box et ses potatoes rôties au four
Assortiment de bouchées sucrées et bonbons
Eau, jus de fruits, Coca-cola
1 table de buffet dédiée aux enfants avec vaisselle et serviettes
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

« Encore une fois, merci pour votre gentillesse et votre disponibilité. Nous souhaitions 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

« 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.»
Anaïs & Yves

« 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

« 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

« Nous souhaitons vous remercier pour la qualité et l'originalité de vos prestations qui ont jalonnées notre mariage. Nous nous sommes régalés 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

Notre Expertise

POUR 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

18h00 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.
20h00/20h15 - Passage à table.
Prévoyez 20 à 30 minutes entre l'annonce du passage à table et le moment où tous vos convives sont assis. 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

20h45 - 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).
23h00 - 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.
23h30 - C'est la magie du dessert: pièce montée, entremet, à l'assiette ou au buffet...
Une belle présentation, le responsable du service sert deux coupes aux mariés, un baiser amoureux, les flashs claquent à tout va. Le dessert servi, le champagne dans les coupes, que la fête commence !

La Soirée
00h30/1h00 - 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 bar de nuit 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...
5h00 - 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.

Patrice et Marceau Falcou

FALCOU Traiteur

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.

LES TRAITEURS DE FRANCE
F
MEMBRE