FALCOU
Traiteur

Créations Mariage

2023

LES TRAITEURS DE FRANCE
MEMBRE

40 Années d'Instants Gourmands

Tout petits, les fumées blanches aux senteurs enivrantes que dégageaient les fourneaux de papa, charcutier passionné, nous ont chamboulés.

Ces souvenirs d'enfance nous ont façonnés et ont révélé notre envie de partager notre amour de la bonne cuisine avec le plus grand nombre.

Quarante ans après les débuts de Falcou Traiteur, nous sommes fiers de continuer à revisiter les traditions françaises en vous proposant une cuisine moderne et créative, élaborée dans le respect des valeurs que nous ont transmises nos parents, et dévoilée à travers des événements raffinés et inventifs que nous organisons pour vous.

Une Expérience Gustative Unique!

Marceau et Patrice Falcou
Fondateurs de Falcou Traiteur

Notre politique RSE

Membre du réseau Traiteurs de France qui fédère 37 traiteurs organisateurs de réceptions sur tout le territoire français, FALCOU Traiteur conçoit et organise des réceptions privées et professionnelles haut de gamme depuis plus de 35 ans sur la région toulousaine. Créateur d'instants gourmands, nous travaillons des matières premières issues des terroirs de notre région, de façon artisanale dans un laboratoire ayant obtenu un agréement européen par les services de l'Etat.

C'est par une démarche RSE déjà initiée depuis plusieurs années que FALCOU Traiteur a souhaité suivre l'impulsion donnée par le réseau des Traiteurs de France pour structurer et valoriser sa démarche de développement durable en s'engageant dans la certification ISO 20121 (Système de management responsable appliqué à l'activité évènementielle) pour l'ensemble de ses activités évènementielles.

Nos Enjeux Prioritaires

Économiques
Promouvoir notre savoir-faire
et les circuits courts dans une démarche
de valorisation du territoire

Environnementaux
Rentrer dans une logique d'économie circulaire

Sociaux
Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière,
notamment par la mobilisation des clients

Sommaire

La Formule Basilic 05

Le Cocktail 06
Le Dîner 09
Le Bar de Nuit 12
Grille Tarifaire 13

La Formule Laurier 14

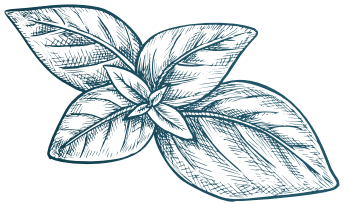
Le Cocktail 15
Le Dîner 18
Le Bar de Nuit 22
Grille Tarifaire 22

Les Menus Enfants et Prestataires 23
Le Brunch du Lendemain 24
La Carte des Boissons Alcoolisées 26

De Belles Histoires 28
Notre Expertise pour un Mariage Inoubliable 30

La Formule Basilic

Une séléction harmonieuse pour
un mariage de qualité



Le Cocktail

Le Dîner

Le Bar de Nuit

Formule Basilic

Le Cocktail

> Bouchées Froides | *4 par personne*

Blanc manger filet de caille rôtie au vinaigre de Xérès
et copeaux de foie gras frais, coulis épicé à l'asperge verte

Royale de betterave à la fleur de thym et son cubik de truite d'Ariège gravelax
aux baies roses, perle d'œuf de saumon

Mijoté de lentilles beluga et minestrone de chorizo ibérique,
tartare de Saint-Jacques et langoustine relevées au gingembre

Moelleux à l'encre de seiche et jambon de Lacaune et ciboulette,
chantilly de lard noir gascon et baby poivron

> Bouchées Chaudes | *2 par personne*

Bonbon de foie gras frais de canard et son confit de fenouil et orange pressées

La croquette de patate douce et taro aux éclats de cacahuète, infusion de miel
et épices, Panko aux herbes

Formule Basilic

Le Cocktail

> Soupes Froides | *1 par personne*

Petits pois à la menthe

Les Ateliers Culinaires

> Dégustation de Foie Gras de Canard Frais du Sud-Ouest IGP | *2 pièces par personne*

Au piment d'Espelette, au vin de Maury, aux pistaches, aux saveurs épicées et cru au sel de Guérande.

> Planchas | *1 brochette par personne*

Gambas flambées au Ricard

Formule Basilic

Le Cocktail

> 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, Ice Tea

> Les Boissons Alcoolisées

Les boissons alcoolisées sont 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
Supports de présentation

Formule Basilic

Le Dîner

> La Mise en Bouche

La Crevette Sauvage

Tian de crevette et chair de crabe au curry et Espelette, confit de navet long, guacamole maison aux baies de goji

Ou

L'Oeuf

Mollet, com'un risotto de céleri et tartufata, émulsion de bouillon de poule corsé et cresson

> Le Plat

Le Canard

Magret de canard rôti sur peau, pomme golden 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 comme un pot au feu, sa tartelette de petits légumes et ail des ours, cannelloni d'asperges vertes et coulis de poivrons grillés

Formule Basilic

Le Dîner

> Le Fromage | *Servi au plateau*

Plateau de 3 variétés de fromages affinés

Pain aux noix Bio

> Le Dessert

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 coeur coulant à la framboise, streusel aux graines de courge

Formule Basilic

Le Dîner

> Les Boissons Non Alcoolisées | *à discrétion*

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 et serviettes en coton blanc
Verrerie Gala *(4 verres par personne)*
Couverts Diva « Couzon »
Assiettes Dune
Tasses et sous tasses Dune

> Le Service | L'Organisation

1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00
2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00
Cuisiniers

Formule Basilic

Le Bar de Nuit

> Les Boissons Non Alcoolisées | *à discrétion*

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

> Les Boissons Alcoolisées

Les boissons alcoolisées sont 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

Formule Basilic

Tarification

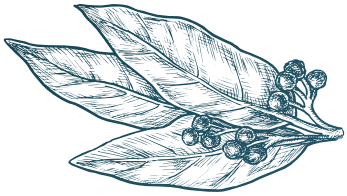
Prix étudié sur une base minimum de 75 personnes.

Prix par Personne

Le Cocktail	19,80 € TTC
Le Dîner incluant le Bar de Nuit :	72,85 € TTC

La Formule Laurier

Une séléction raffinée pour
un mariage parfait



Le Cocktail

Le Dîner

Le Bar de Nuit

Formule Laurier

Le Cocktail

› Bouchées Froides | *4 par personne*

Carpaccio de magret de canard aux baies roses
et son foie gras de canard du Gers, croustillant aux épices

Tataki de thon rouge laqué au soja et sésame noir,
crème de fromage frais et citron caviar, panini de pâte feuilletée

Tartelette com'un cassoulet, crème de haricot tarbais à la tomate
et son bonbon de mijoté de saucisse de Toulouse

Mijoté de lentilles beluga et minestrone de chorizo ibérique,
tartare de Saint-Jacques et langoustine relevée au gingembre

› Bouchées Chaudes | *2 par personne*

Croc monsieur revisité by Falcou, béchamel à la truffe et jambon de Paris,
pétale de comté affiné et piment d'Espelette

Raviole de queue de langoustine aux petits légumes, relevée
à la menthe poivrée, émulsion chaude à la soupe miso

› Verrine | *1 par personne*

Crème d'avocat relevé au paprika et minestrone
de queue de crevette aux agrumes, sauce barbecue et huile d'avocat

Formule Laurier

Le Cocktail

Les Ateliers Culinaires

› Découpe de Jambon Bodega | *2 pièces par personne*

Un délicieux cuissot au séchage parfaitement serré par d'épaisses mâchoires est tranché au couteau sur le buffet. Les lichettes au goût persistant de plaisir se font apprécier.

› Banc glacé de Tartares et Ceviches de la mer | *1 pièce par personne*

Différents arômes et aromates.

Exemple : tartare de daurade à la mangue et combava, ceviche de bar au jus d'orange et baie de goji, etc...

› Bar à Tomates et Mozzarella | *1 part par personne*

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 mignonette.

Formule Laurier

Le Cocktail

> 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, Ice Tea

> Les Boissons Alcoolisées

Les boissons alcoolisées sont 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 Gala
Supports de présentation

Formule Laurier

Le Dîner

› La Mise en Bouche

Le Foie Gras

Mi cuit au poivre long, panna cotta artichaut façon poivrade,
condiment olive noire et raisin de Corinthe

Ou

La Saint-Jacques

Carpaccio cuit cru au sel de Guérande, courgette croquante et chorizo,
mousseux de patate douce

› Le Plat

La Canette

Le filet de canette farci au foie gras mi cuit, le gratin dauphinois aux éclats
de truffe et tian de courgette et aubergine à la fleur de thym,
demi glace au poivre de Sichuan

Ou

Le Boeuf 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

Formule Laurier

Le Dîner

› Le Fromage | *Servi au plateau*

Plateau de 3 variétés de fromages affinés

Pain aux noix Bio

› Le Dessert

Le Poivron

Confit de poivron rouge et framboise au sucre muscovado,
ganache tout choco relevée à l'Espelette et crème diplomate
tuile au grué de cacao

Ou

Le Chocolat Noir

Charlotte choco revisitée, biscuit cuillère à la fève de tonka,
crémeux tout choco Manjari, éclats de noix de pécan et sauce choco noisette

› Pièce montée confectionnée par nos pâtissiers

1 chou vanille rhum par personne avec nougatine

Présentation devant les convives avec scintillants et décorations puis service à l'assiette

Formule Laurier

Le Dîner

> Les Boissons Non Alcoolisées | *à discrétion*

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

Nappes et serviettes coton blanc
Verrerie Gala *(4 verres par personne)*
Couverts Diva
Assiettes Dune
Tasses et sous tasses Dune

> Le Service | L'Organisation

1 Maître d'Hôtel pour 25 personnes de 18h00 à 1h00
2 Maîtres d'Hôtel de 1h00 à 5h00
Cuisiniers

Formule Laurier

Le Bar de Nuit

› Les Boissons Non Alcoolisées | *à discrétion*

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

› Les Boissons Alcoolisées

Les boissons alcoolisées sont 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

Formule Laurier

Tarification

Prix étudié sur une base minimum de 75 personnes.

Prix par Personne

Le Cocktail ..... 26,50 € TTC

Le Dîner incluant le Bar de Nuit : ..... 83,00€ TTC

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 : 13,50 € 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 : 13,50 € TTC

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

Plateau repas froid : Entrée, plat, fromage, dessert, pain, eau minérale
Prix par personne : 19,00 € TTC

Brunch du Lendemain

Le Brunch

> Le Sucré

Les Viennoiseries

Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisins

Pain brioché avec confiture

Brochettes de fruits

Fromage blanc avec muesli

> Le Salé

Plateaux de charcuterie artisanale locale

Jambon sec, rillettes, saucisse sèche, pâté en croûte
Condiments, petit pain ficelle

> La Saladerie

Composez vos salades avec nos assortiments de crudités

Pommes de terre Charlotte cuites en robe des champs, Carottes du Tarn et Garonne, Concombres, Champignons de Paris, Tomates,
Têtes de choux fleur, Oignons, Oignons rouges, Poivrons aux trois couleurs, Tomates cerises rouge et jaune, Olives...

Les herbes fraîches

Ciboulette, persil plat ou frisé, basilic, aneth, les huiles et les vinaigres

Tarification | *Prix étudié sur une base minimum de 50 personnes*

Brunch du Lendemain

› Le Plat Chaud

Le cassoulet de févette à l'ail de Garonne et saucisse de Toulouse confite à la fleur de thym

Mijoté de crevettes sauvages et langoustine à la pâte de curry et curcuma, gnocchis al dente

› Les Boissons Non Alcoolisées | *à discrétion*

Jus de fruits du Domaine Laffitte, Schweppes, Coca-Cola, Coca Zéro, Badoit rouge, Evian

Thé, café Nespresso

› Les Boissons Alcoolisées

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

Vasque inox et glace paillette, Seau à glaçons

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance

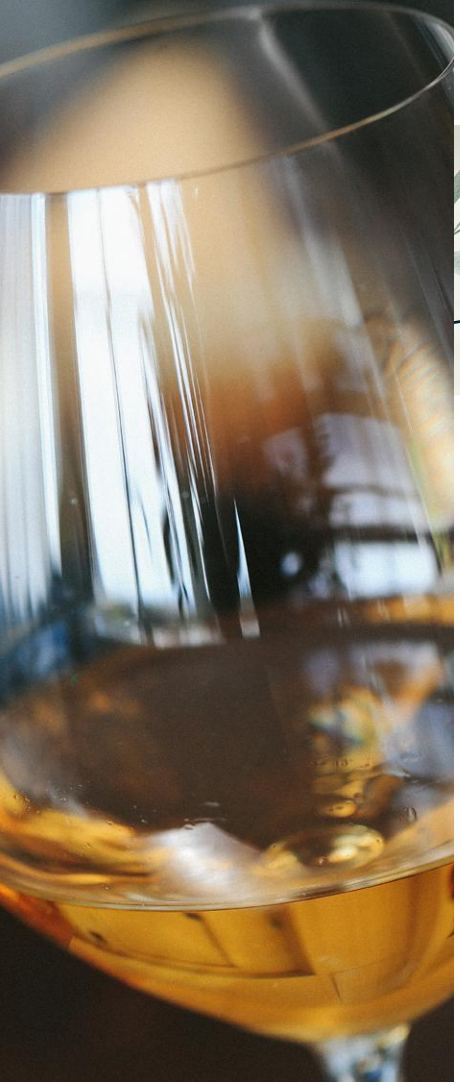
Supports de présentation

› Le Service | L'Organisation

1 Responsable de réception pour 50 personnes de 12h00 à 15h00

En cas de dépassement horaire, un supplément de 42,00€ TTC de l'heure par serveur et par cuisinier sera appliqué.

Prix par personne ..... 28,90 € TTC



Boissons Alcoolisées

La Carte des Vins

> Le Vin Blanc | *1 bouteille pour 5 personnes*

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

AOC Fronton, Domaine Roumagnac, Cuvée Rencontres *(6,50 TTC la bouteille)*

AOP Languedoc et La Clape, Château Marmorières, Les Pinèdes *(7.20€ TTC la bouteille)*

Vin des côtes de Gascogne Caprice de Colombelle *(8.45€ TTC la bouteille)*

BIO (IGP d'Oc Bio - Blanc) Famille Fabre - Chardonnay Grande Courtade *(11.55€ TTC la bouteille)*

VDP Loire (Verdigny) La petite Perrière Sauvignon *(9.15€ TTC la bouteille)*

Côtes de Saint-Mont, Les Vignes Retrouvées *(12.30€ TTC la bouteille)*

Pacherenc du vic bilh AOC Ostau d'Estile *(17.00€ TTC la bouteille)*

AOP Côtes du Roussillon Domaine Deprade Jorda, Tradition *(13.45€ TTC la bouteille)*

> Le Vin Rouge | *1 bouteille pour 3 personnes*

IGP Pays d'Oc, Château Marmorières, Les Paons *(5.30€ TTC la bouteille)*

IGP Côtes de Gascogne Domaine du Mage *(7.20€ TTC la bouteille)*

AOC Fronton, Domaine Roumagnac, Cuvée Rencontres *(7.90 € TTC la bouteille)*

AOC Saint-Chinian, Le Mystérieux *(8.20€ TTC la bouteille)*

BIO (AOC Saint-Mont Bio - Rouge) Nature Secrète *(8.80€ 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)*

Boissons Alcoolisées

Champagne & Autres

› Les Bulles | *1 bouteille pour 4 personnes*

L'Instant Pétillant, Cuvée FALCOU, AOC Cava *(11.00€ TTC la bouteille)*

AOP Gaillac Vignobles Gayrel, La Ligne V Méthode ancestrale *(14.55€ TTC la bouteille)*

Champagne AOC Autréau de Champillon 1er Cru *(31.10€ TTC la bouteille)*

› Les Coktails

Punch, Mojito, Spritz, etc... *(3.00€ TTC le verre)*

› Les Tireuses à Bière

Fût 30L Stella Artois *(205€ TTC l'unité)*

Fût 30L Caporal Blonde de Soif (bière toulousaine) *(205€ TTC l'unité)*

Traiteur de grande qualité ! Tout était très bon et le service impeccable. Tout était pris encharge : l'installation et la désinstallation de la salle, le service et la tenue du bar jusqu'à la fin de la nuit, nous n'avons eu à nous occuper de rien ! Nous avons également reçu beaucoup de bons conseils surl'organisation, le choix des plats et les quantités !

Louise & Paul

Nous voulions Falcou pour notre mariage, car nous en avions entendu beaucoup de bien ! Nous avons donc fait appel a lui et nous ne regrettons absolument pas ce choix.

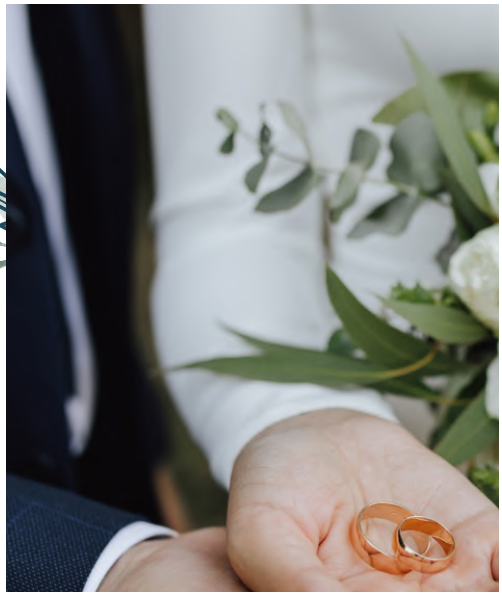
Qualité de service, qualité des produits et une équipe vraiment professionnelle et a l'écoute de nos besoins ! Nous vous le recommandons fortement ! Toute l'équipe a contribué a faire de cette date le plus beau jour de notre vie ! Nous avons éprouvé une réelle affection pour cette équipe tout au long de la soirée. Rassurant quand on cherche du professionnalisme ! Merci beaucoup à toute l'équipe présente ce jour là !

Marie & Robin

Un service au top, très à l'écoute des clients, une qualité de produits. Je recommande juste si vous avez envie de ne rien faire comme nous c'est à dire ne pas chercher des personnes pour service et des personnes à l'écoute mais ils savent à quel moment ils viennent pour vous servir, faites appel à Falcou et leur équipe. Merci encore à vos services.

Cassandra & Louis

De belles histoires



Falcou Traiteur s'est occupé du cocktail, du dîner et du bar pour notre mariage, tout en prenant en compte nos requêtes liées à des régimes alimentaires particuliers. Le résultat a dépassé toutes nos espérances, et a été unanimement apprécié par nos familles et amis. Nous nous sommes régalés avec chaque bouchée et avons profité d'un service aux petits oignons.

Amanda & Yohann

Le traiteur Falcou est le prestataire que nous avons choisi pour la soirée de notre mariage et il a été une excellente surprise. Dès la dégustation des plats jusqu'au jour J ils ont toujours été agréables et à notre écoute. Un personnel au top et souriant (malgré le masque), un maître d'hôtel aux petits soins pour moi (la mariée). Tout le monde s'est régalé, il n'y a eu que des compliments. Je les recommande à 100% et je referai très certainement appel à eux pour de futures occasions.

Camille & Romain

Le vin d'honneur fut délicieux et le service à l'assiette impeccable. Le repas était excellent et le service vraiment bien rodé. La distribution des assiettes d'un coup à tout la table comme une danse était très appréciée et très classe. Les serveurs sont discrets et très pro. Le responsable de salle fut très arrangeant pour nous permettre de passer une bonne soirée ! Enfin bref ! Tout fut vraiment excellent et nous n'avons eu que des compliments sur le service et la saveur des mets du vin d'honneur jusqu'au dessert !

Marion & Pierric

Nous nous sommes régalés : les amuses bouches avant le repas délicieux et le repas succulent ; la pièce montée très jolie et très bonne. Le brunch organisé le lendemain très bon et copieux. Le service était très bon : les personnes présentes ont été attentives à nos attentes.

Myriam & Xavier

Les mots ne peuvent pas décrire le voyage de saveurs incroyables que Falcou nous a fait vivre pour notre mariage. Si vous comparez différents traiteurs à Toulouse et dans ses environs pour votre mariage, stop, choisissez Falcou !

Nous avons eu la chance d'avoir Falcou Traiteur pour notre famille pendant trois jours consécutifs pour notre mariage civil dans une maison familiale, pour notre cérémonie de mariage dans un château et pour un grand brunch d'adieu après le mariage. Chaque jour était absolument spectaculaire. Des membres de notre famille sont venus du Canada, de l'Angleterre, de la Bosnie, du Costa Rica et même de la Malaisie. Tous les invités ont déclaré que leur cuisine était la meilleure qu'ils n'aient jamais eue lors d'un mariage.

Kathleen & Benjamin

Du vin d'honneur jusqu'au dessert nous nous sommes régalés. Les cuissons et les présentations étaient absolument parfaites. Tous nos convives n'ont fait que des éloges sur le repas. Sans oublier le chef de salle à l'écoute comme jamais. Pour le vin d'honneur il est même venu m'apporter du foie gras car il a vu que je n'étais pas venu. Un service absolument irréprochable. Pour mes prochains événements, aucun doute, je sais qui appeler.

Elodie & Joris

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 :

18h *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.

20h/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.

Ce cheminement lors d'une réception de mariage n'est pas le seul,

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).

00h30/1h *C'est maintenant l'Orchestre ou le Dj qui anime la Fête !*

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...

23h *Choisissez le Plateau de Fromage, il s'invite sur la Table !*

C'est le moment où les frères, sœurs 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 !

5h *Restent les plus Vaillants*

Attention, conseillez un peu de sommeil pour le lendemain !

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

Déborah SANCHEZ
05 62 89 04 73
dsanchez@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.

Nos spécialistes mariage sont à votre écoute pour concevoir une réception cousue main et unique !

CONCEPTION & RÉALISATION dvn www.dvn.fr | 05 61 15 70 75