

The page features decorative floral illustrations in the corners. The top-left and bottom-right corners have detailed drawings of leaves and flowers in shades of gold and light grey. The top-right and bottom-left corners have simpler, more ethereal line-art versions of the same floral motifs. The background is a light beige color with a central vertical band of a slightly darker shade.

FALCOU

TRAITEUR DEPUIS 1983

CREATIONS

2025

MARIAGE

F

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

NOTRE ADN

Falcou Traiteur est une entreprise familiale fondée en 1983.

Pour nos fondateurs, Patrice et Marceau, l'histoire commence en centre-ville de Toulouse dans la boutique de charcutier traiteur de leurs parents. Cuisiniers de métier, les deux frères reprennent les rênes après avoir fait leurs classes dans de grandes maisons françaises et étrangères.

Dès lors, 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 honnêteté leur ont bâti une réputation unique parmi les traiteurs toulousains.

Notre objectif est de fonder des relations positives, cordiales et sincères avec nos clients. Nous travaillons avec un esprit de transparence et de respect mutuel pour établir un dialogue constructif, créatif et gustatif.

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.

NOTRE DÉMARCHE RESPONSABLE

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 pour l'ensemble de ses activités évènementielles.

La norme ISO 20121 est une norme internationale de management certifiable. Elle intègre les principes du développement durable dans son ensemble (environnemental, social/sociétal et économique). La norme vise à mettre en place un ensemble de procédures permettant d'identifier les enjeux clés du développement durable s'appliquant à l'activité de l'entreprise/ à l'événement, et de les intégrer à l'entreprise elle-même ou à l'élaboration de l'événement.

Voici les principes de fonctionnement majeurs de la norme :

- Une approche par système de management, adaptée à la structure et à sa façon d'opérer.
- Une démarche participative avec les parties prenantes : identifier et prendre en compte les attentes et les exigences des collaborateurs, des fournisseurs, des participants, des pouvoirs publics, des clients et partenaires etc.
- Une démarche progressive selon le principe d'amélioration continue,
- Une valorisation en interne comme en externe de la stratégie responsable,
- Des actions concrètes.

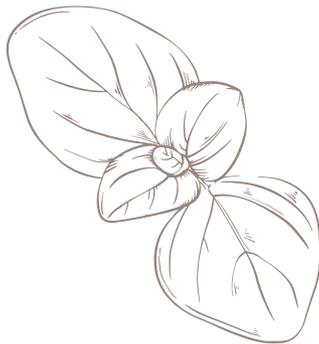
Falcou Traiteur a été certifié officiellement ISO 20121 en juillet 2022 pour son système de management responsable!

SOMMAIRE

La Formule Basilic	5
Le Cocktail	6
Le Dîner	9
Le Bar de Nuit	12
Grille Tarifaire	13
La Formule Laurier	14
Le Cocktail	15
Le Dîner	18
Le Bar de Nui.....	21
Grille Tarifaire	22
Les Menus Enfants et Prestataires.....	23
Le Brunch du Lendemain	24
La Carte des Boissons Alcoolisées	26
Histoires & Emotions	28
Notre Expertise pour un mariage inoubliable	30

LA FORMULE BASILIC

Une sélection harmonieuse pour un mariage de qualité





FORMULE BASILIC

1^{ER} COCKTAIL

Bouchées Froides - 4 par personne

Gravlax de bœuf, chutney d'abricots moelleux

Panacotta de petit pois à la menthe, tartare de langoustine aux agrumes

Coussin au chèvre, carpaccio de betterave et confiture de cerise noire

Moelleux épinard et fromage frais, saumon gravlax



Bouchées Lunch - 2 par personne

Petit pita falafel, chou rouge, yaourt et menthe

Roulé d'aubergine au chèvre et épinards

Verrines - 1 par personne

Crèmeux de brocolis, champignon rôti aux herbes, brisure d'œuf comme une ravigote

FORMULE BASILIC

1^{ER} COCKTAIL

Les Ateliers Culinaires

Découpe de Jambon Bodega - 3 pièces par personne
Jambon Serrano présenté entier sur griffe, pouvant être dégusté seul ou avec l'inconditionnel pan con tomate

Banc glacé de Tartare et Ceviche - 1 part par personne
*Assortiment de poissons frais découpés au moment.
A déguster avec nos marinades Maison au choix.*

Bar à tomates et Mozzarella - 1 part par personne
Dégustation de plusieurs variétés de tomates anciennes et mozzarella italiennes.





FORMULE BASILIC

1^{ER} COCKTAIL

Les Boissons Non Alcoolisées - à discrétion

Jus de fruits 100% naturel Sibio

Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet

Eaux plate et pétillante Abatilles

Cola Bapla et Limonades La Pétilette

Les Boissons Alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 26.

Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. 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

Le Plat

La Volaille

En ballotine, langoustine et feuille de nori et (en cromesquis, effiloché à la coriandre, jus court de volaille façon poulette

Ou

Le cabillaud

Raviole ricotta et épinard, couteau, carotte croquante et émulsion de bisque aux agrumes

Le Fromage - Servi au plateau

Plateau de 4 variétés de fromages affinés La Crèmerie des Biquettes

Confiture locale – Pain aux noix





FORMULE BASILIC

LE DÎNER

Le Dessert

Création citronnée

Kumquat confit & meringue légère, moelleux à l'amande, gel citron vert

Ou

La forêt noire

Cerise & fève de tonka "comme un cerisier japonais", duo de chocolat grand cru Nyangbo 68%

Pain



FORMULE BASILIC

LE DÎNER

Les Boissons Non Alcoolisées | à discrétion

Eaux Abatilles plate et pétillante en bouteille en verre
Thé, café Nespresso au buffet

La Sélection Du Sommelier

Non incluse. Se référer à notre carte des vins page 26.
Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. 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 20 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, Pepsi, Schweppes, Eaux Abatilles

Les Boissons Alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 26.

Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. Nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

L'Art Du Buffet

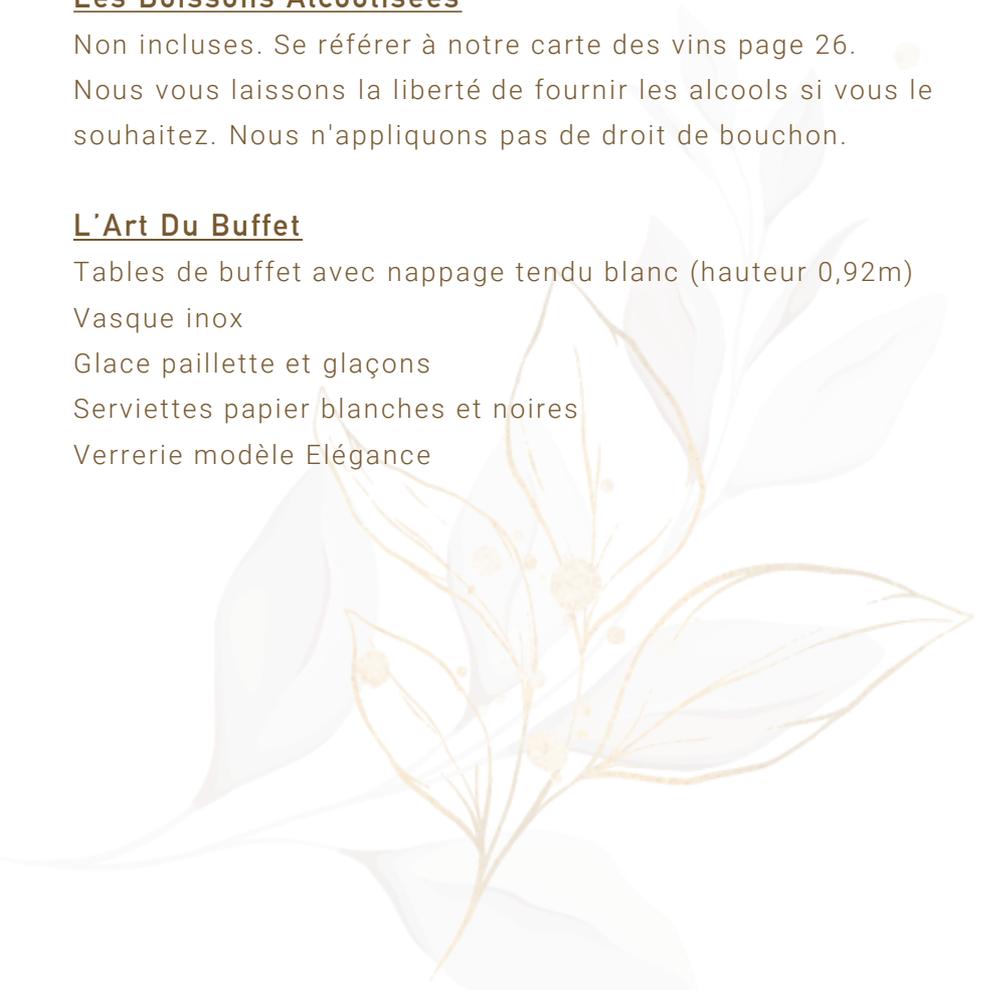
Tables de buffet avec nappage tendu blanc (hauteur 0,92m)

Vasque inox

Glace paillette et glaçons

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance



FORMULE BASILIC

TARIFICATION

Prix par personne à partir de :

Le Cocktail => 27,90€ TTC

Le Dîner incluant le Bar de Nuit => 83,90€ TTC

Calculé sur une base minimum de 75 personnes et pour un lieu situé dans un rayon de 30km autour de notre laboratoire.

Au-delà, nous consulter.



LA FORMULE LAURIER

Une sélection raffinée pour un mariage parfait



FORMULE LAURIER

1^{ER} COCKTAIL

Bouchées Froides - 4 par personne

Savarin aux champignons et au thym, tartare de magret à l'huile de noisette

Truite de l'Ariège à la betterave, brocolis et tuile de tapioca

Pompon de chou fleur en pickles, mozzarella et ciboulette

Tataki de thon façon mimosa et son crémeux d'artichaut

Bouchées Lunch - 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

La panacotta basilic, mozzarella, salsa de tomate et pesto de roquette





FORMULE LAURIER

LE COCKTAIL

Les Ateliers Culinaires

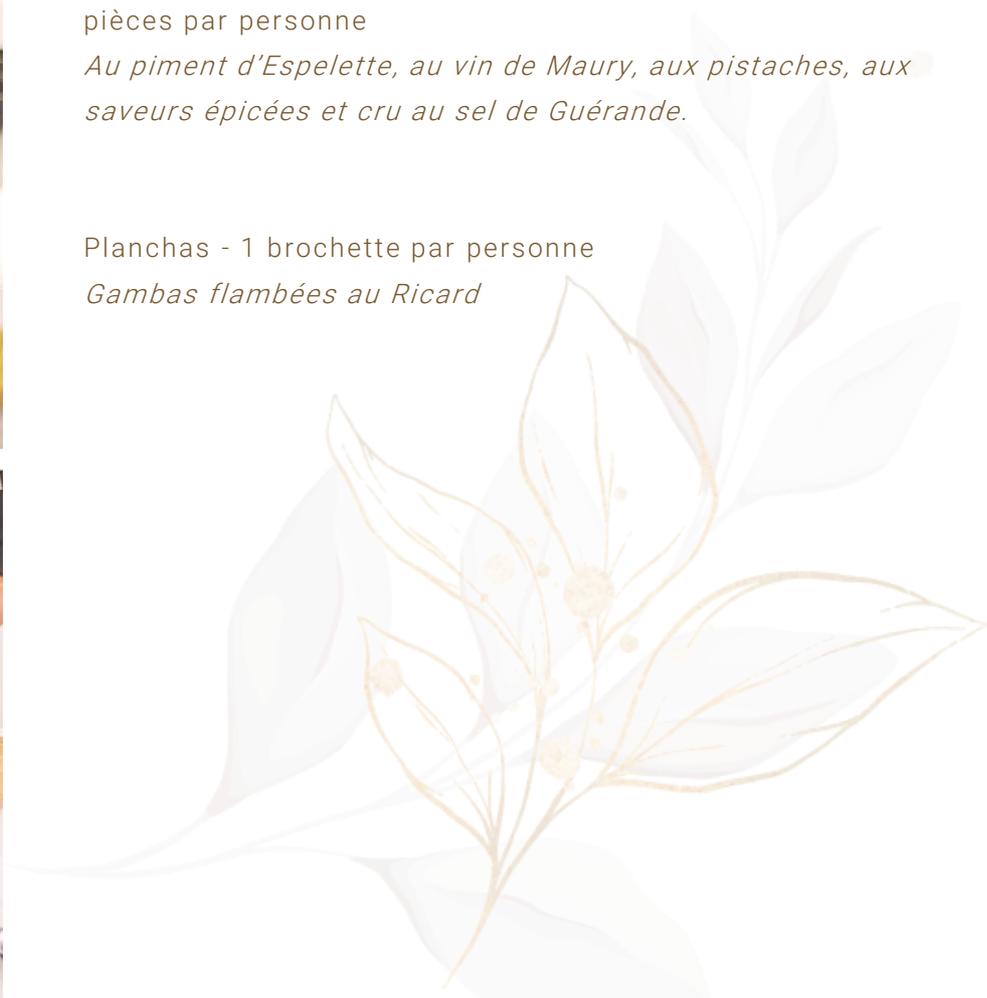
Dégustation de Foie Gras de Canard Frais du Sud-Ouest IGP - 2 pièces par personne

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 LAURIER

1^{ER} COCKTAIL

Les Boissons Non Alcoolisées - à discrétion

Jus de fruits 100% naturel Sibio

Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet

Eaux Abatilles plate et pétillante

Cola Bapla et Limonades La Pétilette

Les Boissons Alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 26.

Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. 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 LAURIER

LE DÎNER

La Mise en Bouche

Le Thon

Le tataki de thon, petit pois et fève de soja, gel citron et légumes croquants

Ou

Le Veau

Tartare de veau « cru et cuit » aubergine miso, focaccia, condiment aux agrumes et granola

Le Plat

Le Boeuf

Notre bœuf Rossini, bœuf confit en basse température, foie gras poêlé, jus corsé de bœuf et croque truffe

Ou

L'Agneau

En deux façons : le filet juste rôti, l'épaule confite aux épices comme un bonbon croustillant, jus miel et romarin



FORMULE LAURIER

LE DÎNER

Le Fromage - Servi au plateau

Plateau de 4 variétés de fromages affinés La Crèmerie des Biquettes

Confiture locale – Pain aux noix

Les Desserts

Charlotte Française

Revisitée aux fruits des bois, notes de basilic thaï, tuile au sésame noir

Ou

Le Saint-Honoré

Vanille grillée de Madagascar Bio revisitée façon éclair, caramel beurre salé, feuilletage inversé & choux croustillants

Pièce montée confectionnée par nos pâtisseries

1 chou vanille rhum par personne avec nougatine

Présentation devant les convives avec scintillants et décorations puis service au buffet avec le café





FORMULE LAURIER

LE DÎNER

Les Boissons Non Alcoolisées | à discrétion

Eaux Abatilles plate et pétillante en bouteille en verre
Thé, café Nespresso au buffet

La Sélection Du Sommelier

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 26.
Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. Nous n'appliquons pas de droit de bouchon.

L'Art De La Table

Nappage et serviettes en coton blanc uni Alaska
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 20 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, Pepsi, Schweppes, Eaux Abatilles

Les Boissons Alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 26.

Nous vous laissons la liberté de fournir les alcools si vous le souhaitez. 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 par personne à partir de :

Le Cocktail => 25,60€ TTC

Le Dîner incluant le Bar de Nuit => 97,90€ TTC

Calculé sur une base minimum de 75 personnes et pour un lieu situé dans un rayon de 30km autour de notre laboratoire.

Au-delà, nous consulter.



NE PAS OUBLIER

ENFANTS & 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 : 18,00 € 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 : 18,00 € TTC

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

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

Prix par personne : 21,50 € TTC





MENUS ANNEXES

BRUNCH DU LENDEMAIN

Plateaux de charcuterie artisanale locale

Jambon sec, saucisse sèche, pâté en croûte
Condiments, pain

Les Salades

Panacotta basilic mozzarella, salsa de tomate et olive noire, pesto de roquette
Salade de pâtes bio « BETTY » avocat crevette, condiment agrumes et aneth

Les Tradis

Tarte fine à la moutarde douce, carpaccio de tomate, ricotta et pignons de pin torréfiés
Baguette gratinée, poireaux, chorizo et parmesan
Moelleux courgette, jambon Serrano et cheddar fondu

Les Copieuses

Brioche perdue aux crevettes façon Caesar
Le petit pita aux falafels, chou rouge, yaourt et menthe
L'œuf mimosa, condiment maïs, oignons rouges et fêta
Clafoutis tomate cerise et basilic

Gaspacho aux légumes de saison, croutons

Les Desserts

La Soupe d'abricot et framboise aux pignons de pin
Le Saint-Tropez revisité
Comme une madeleine, crumble et framboise

MENUS ANNEXES

BRUNCH DU LENDEMAIN

Les Boissons Non Alcoolisées - à discrétion

Jus de fruits 100% naturel Sibio

Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet

Eaux Abatilles

Cola Bapla et Limonades La Pétillante

Thé, café Nespresso

L'Art du Buffet

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 40 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 à partir de :

Le Brunch => 36.90€ TTC

Calculé sur une base minimum de 40 personnes.





BOISSONS ALCOOLISÉES

LA CARTE DES VINS

Le Vin Blanc - 1 bouteille pour 5 personnes (Prix à la bouteille)

Gaillac AOC Mas des Combes - 6,60€ TTC

AOC Fronton, Domaine Roumagnac, Cuvée Rencontres – 8,50 TTC

AOP Languedoc et La Clape, Château Marmorières, Les Pinèdes – 10,10€ TTC

IGP d’Oc Bio Famille Fabre - Chardonnay Grande Courtade - 12.70€ TTC

VDP Loire (Verdigny) La petite Perrière Sauvignon – 8,50€ TTC

Côtes de Saint-Mont, Les Vignes Retrouvées - 13.50€ TTC

AOP Côtes du Roussillon Domaine Deprade Jorda, Tradition - 15.20€ TTC

Le Vin Rouge | 1 bouteille pour 3 personnes (Prix à la bouteille)

IGP Pays d’Oc, Château Marmorières, Les Paons - 8.20€ TTC

AOC Fronton, Domaine Roumagnac, Cuvée Rencontres - 8.50€ TTC

AOC Saint-Chinian, Le Mystérieux – 9,10€ TTC

AOC Saint-Mont Bio Entre Nos Vignes - 10.70€ TTC

AOP La Clape, Château Marmorières, Le Bois Fleuri - 12.20€ TTC

AOP La Clape, Château Marmorières, Les Amandiers - 14.80€ TTC

AOP Côtes du Roussillon Domaine Deprade Jorda, Tradition – 15,20€ TTC



BOISSONS ALCOOLISÉES

CHAMPAGNE & AUTRES

Les Bulles - 1 bouteille pour 4 personnes (Prix à la bouteille)

L'Instant Pétillant, Cuvée FALCOU, AOC Cava - 13.20€ TTC

AOP Gaillac Vignobles Gayrel, Méthode ancestrale - 17.80€ TTC

Champagne AOC Autréau de Champillon 1er Cru - 40.30€ TTC

Les Cocktails

Punch, Mojito, Spritz, etc... - 4,00€ TTC le verre

Les Tireuses à Bière (prix au fût)

Fût 30L 1664 blonde - 242,80€ TTC

Fût 30L Caporal Blonde de Soif (bière toulousaine) - 261,70€ TTC



Que dire, tout était parfait !

Le vin d'honneur superbe (petit four, service du champagne et ateliers originaux !), le repas succulent de l'avis de tous, le service impeccable et une parfaite flexibilité pour les derniers ajustements !

Sans parler de leur bonne humeur tout au long de la soirée !

Ils sont aussi très réactif et accessible avant l'événement, ce qui est tellement rassurant pour les futurs mariés

*Merci encore pour ce magnifique repas !
Tiphaine & Geoffrey*

Une prestation à la hauteur de la renommée qui n'est plus à faire. Nous nous sommes régalez.

Que dire..... tout était parfait du vin d'Honneur jusqu'à la pyramide de macarons excellents.

Un service impeccable, du personnel irréprochable..... la recette d'une soirée et d'un évènement réussi.

Merci pour votre professionnalisme et la très grande qualité que vous proposez.

Nathalie & Bruno

Falcou est un traiteur de qualité, très professionnel. Nous avons été très bien accompagnés lors de l'organisation de notre mariage. Les équipes sont flexibles et à l'écoute. Le cocktail et le dîner étaient incroyables ! Nos invités ont été séduits ! Mention spéciale au fromage qui a eu un succès fou !

Yzza & Jordan

"Tout était parfait"... Voilà ce qui est revenu le plus souvent de la part de nos 200 invités de mariage.

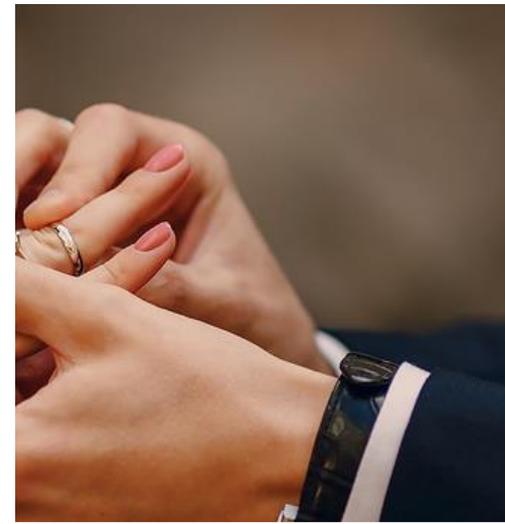
Bravo falcou pour votre travail, répondre toujours présent pendant la période de préparation et rendre le jour j un instant magique et magnifique... Je me suis mariée sans me soucier... Pouvoir profiter de ma soirée était merveilleux.

Délicieux, copieux et une équipe avec un super sourire jusqu'au petit matin!!

Roxane & Ghislain

HISTOIRES

& ÉMOTIONS





Tout était parfait! Le service commercial, la dégustation et la prestation le jour du mariage! Une cuisine de qualité, une présentation parfaite, une équipe présente très pro et très agréable! Merci encore de m'avoir sauvé la pièce montée! Tous nos invités se sont régalés!

Chloé & 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 apprécié 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 !

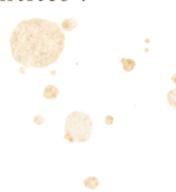
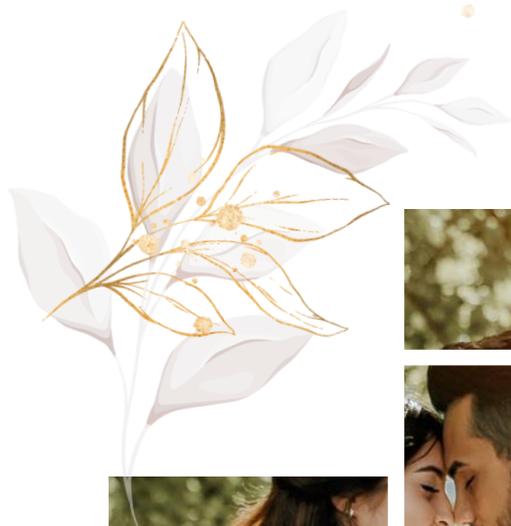
Marion & Pierric

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

Traiteur de grande qualité ! Tout était très bon et le service impeccable. Tout était pris en charge : 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 sur l'organisation, le choix des plats et les quantités !

Louise & 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 :

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.

FALCOU

TRAITEUR DEPUIS 1983

Contact

Nathalie CATALA

05 62 89 04 75 / 06 58 29 36 84

ncatala@falcou.fr

Léa DELHORBE

05 62 89 04 73

ldelhorbe@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.