



FALCOU

TRAITEUR DEPUIS 1983

MARIAGE

Créations 2026

T

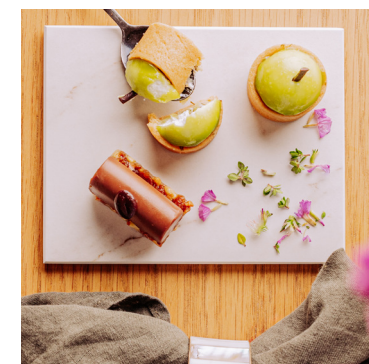
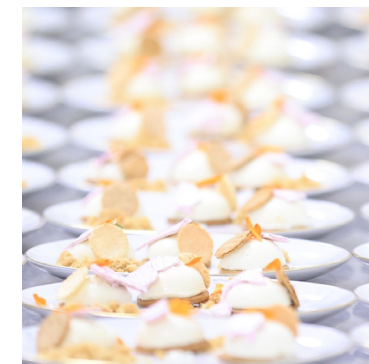
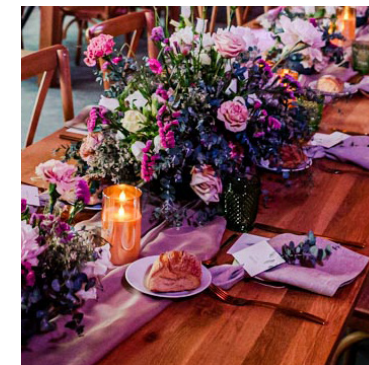
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

FALCOU TRAITEUR

Une entreprise familiale fondée depuis 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.





Traiteur ENGAGÉ & ENGAGEANT

NOTRE DÉMARCHE RESPONSABLE

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

SOMMAIRE

LA FORMULE BASILIC.....	p.07
Le cocktail.....	p.08
Le dîner.....	p.11
Le bar de nuit.....	p.14
Tarification.....	p.14
LA FORMULE LAURIER	p.16
Le cocktail.....	p.17
Le dîner.....	p.21
Le bar de nuit.....	p.23
Tarification.....	p.23
LES MENUS ENFANTS ET PRESTATAIRES	p.24
Le brunch du lendemain.....	p.27
La carte des boissons alcoolisées.....	p.30
Histoires & émotions.....	p.32
Notre expertise pour un mariage inoubliable.....	p.34



LE COCKTAIL

Bouchées froides 5 par personne

Gravlax de bœuf, chutney d'abricot moelleux
Panacotta de petits-pois à la menthe, tartare
de langoustine aux agrumes

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

Pompon de chou-fleur en pickles, mozzarella
et ciboulette

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

Bouchées chaudes 2 par personne

Vegé bun au vieux Rodez, légumes confits
Croque-monsieur gersoïs
Brochette Saint-Jacques, pomme granny
et chorizo.

Soupes froides 1 par personne

Petits pois à la menthe

Pièces lunch 2 par personne

Focaccia ricotta et antipasti de légumes
Petit pita falafel, chou rouge, yaourt et menthe.

Les boissons non alcoolisées à discrétion

Eaux Abatilles plate et pétillante

Jus de fruits 100 % naturel Sibio

Citronnade maison servie en bonbonne en verre à robinet Cola Bapla, thé
Bapla, limonades La Pétilllette.

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 0,92 m)

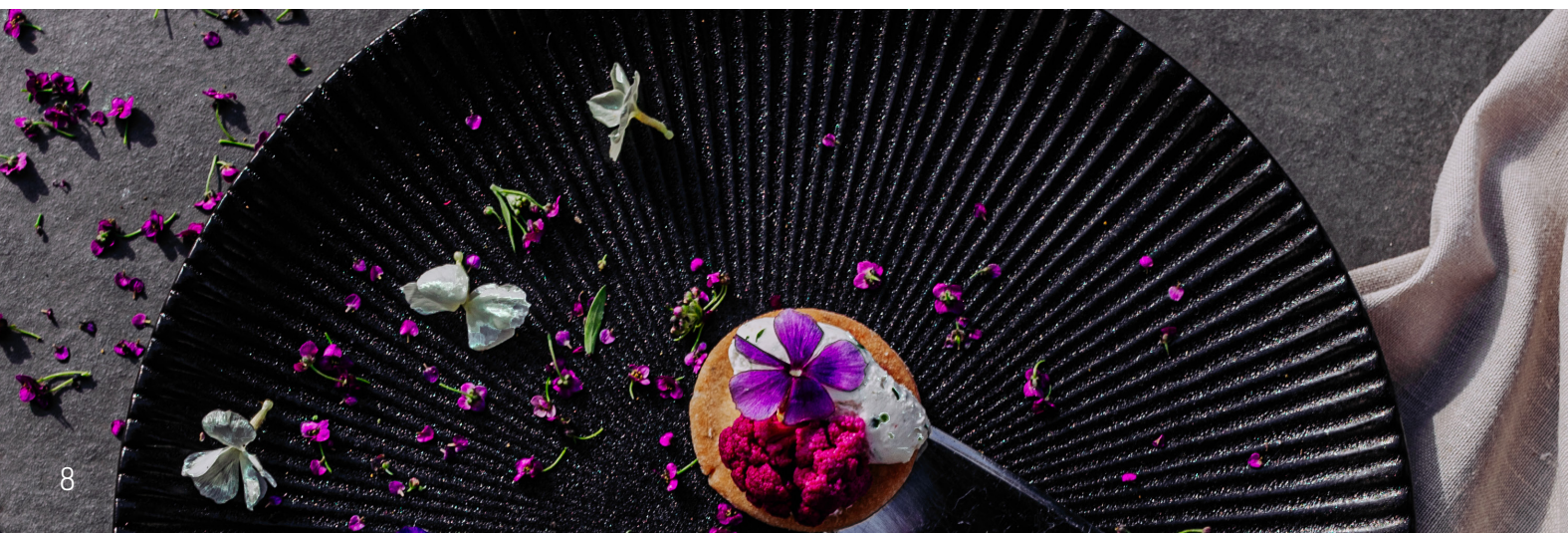
Vasque inox

Glace paillette et glaçons

Serviettes en papier couleur : blanc et noir

Verrerie modèle «Élégance»

Supports de présentation.



LE COCKTAIL

Les ateliers culinaires

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.

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.

LE DÎNER

LE DÎNER

Plat

Le Canard IGP du Sud-Ouest

Le magret de canard farci, cromesquis de patate douce et condiment de betterave à la pomme, jus corsé de canard

Ou

Le Veau du Ségala

Le veau cuit en basse température, jus de viande au vinaigre de grenade, légumes confits et tartelette aux herbes.

Fromage

Servi au plateau

Plateau de 4 variétés de fromages affinés La Crèmerie des Biquettes
Confiture locale – Pain aux noix

Dessert

Création citronnée, kumquat confit et meringue légère, moelleux à l'amande, gel citron vert

Ou

La forêt noire cerise et fève de tonka «comme un cerisier japonais», duo de chocolat grand cru Nyangbo 68 %

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 30. 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

Tout au long du dîner : Pain Bio de notre boulanger



LE BAR DE NUIT

Les boissons non alcoolisées à discrétion

Jus de fruits, Pepsi, Schweppes, Eaux Abatilles

Les boissons alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 30. 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 0,92 m)

Vasque inox

Glace paillette et glaçons

Serviettes en papier couleur : blanc et noir

Verrerie modèle Elégance

TARIFICATION

Prix par personne à partir de :

Le cocktail => 24.00 € TTC

Le dîner incluant le Bar de Nuit => 68.00 € TTC

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

Assurément
BEAU
Indéniablement
BON



La formule

LAURIER

Une sélection raffinée
pour un mariage parfait

LE COCKTAIL

Bouchées froides 4 par personne

Gravlax de bœuf, chutney d'abricot moelleux
Panacotta de petits-pois à la menthe, tartare de
langoustine aux agrumes
Coussin au chèvre, carpaccio de betterave et
confiture de cerise noire
Pompon de chou - fleur en pickles, mozzarella et
ciboulette
Truite de l'Ariège à la betterave, brocolis et tuile
de tapioca

Bouchées chaudes 2 par personne

Vegé bun au vieux Rodez, légumes confits
Croque-monsieur gersoises
Brochette de saint-jacques, pomme granny et
chorizo

Verrine 1 par personne

Houmous de pois chiche, aubergine miso au
sésame

Les ateliers culinaires

Œufs cocottes **1 pièce par personne**

Accompagnés d'une émulsion au foie gras ou au parmesan ou aux champignons ainsi que de mouillettes

Banc glacé de tartare et ceviche **1 part 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...

Dégustation de foie gras de canard frais du Sud-Ouest IGP **1 pièce par personne**

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

Les Boissons non alcoolisées à discrétion

Eaux Abatilles plate et pétillante

Jus de fruits 100 % naturel Sibio

Citronnade Maison servie en bonbonne en verre à robinet Cola Bapla, thé Bapla, limonades La Pétillette

Les boissons alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 30. 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 0,92 m)

Vasque inox

Glace paillette et glaçons

Serviettes en papier couleur : blanc et noir

Verrerie modèle «Élégance»

Supports de présentation

LE COCKTAIL



Extrêmement
RAFFINÉ
sacrément
GOURMAND

Mise en bouche

La saint-jacques

La Saint-Jacques contisée à la carotte, agrumes, salsa verte et capucines

Ou

Le foie Gras

Le pressé de foie gras de canard, figues, betterave et pain d'épice

Fromage - servi au plateau

Plateau de 4 variétés de fromages affinés La Crèmerie des Biquettes

Confiture locale - Pain aux noix

Desserts

Le Saint-Honoré à la vanille grillée de Madagascar bio revisité façon éclair, caramel beurre salé, feuilletage et choux croustillants

Ou

Tout au long du dîner : Pain Bio de notre boulanger

Plat

Le bœuf

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

Charlotte française revisitée aux fruits des bois, note de basilic thaï, tuile au sésame noir

Ou

Pièce montée confectionnée par nos pâtissiers
2 choux vanille rhum par personne avec nougatine

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

**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 30. 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



LE BAR DE NUIT

**Les Boissons non alcoolisées
à discrétion**

Jus de fruits, Pepsi, Schweppes, Eaux Abatilles

Les boissons alcoolisées

Non incluses. Se référer à notre carte des vins page 30. 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 0,92 m)
Vasque inox
Glace paillette et glaçons
Serviettes en papier couleur : blanc et noir
Verrerie modèle « Éléance »

TARIFICATION

Prix par personne à partir de :

Le Cocktail => 25.00 € TTC
Le Dîner incluant le Bar de Nuit => 85.00 € TTC

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

À 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 ou melon (selon la saison)

Hamburger et potatoes fait maison

Mousse au chocolat

Pain, Eau

Mise de table : nappe et serviette en tissu,
assiette en porcelaine,

verre et couverts inox

Prix par enfant : 18.00 € TTC

Le buffet enfant

de 3 à 12 ans (minimum 15 enfants)

Buns volaille et parmesan façon Caesar

La focaccia tomate et mozzarella, pesto de
roquette

La navette bagnat au thon

Volaille façon cordon bleu, risotto de coquille

Comme une madeleine, framboise et crumble

Cookies façon crunchy

Assortiment de boissons non alcoolisées

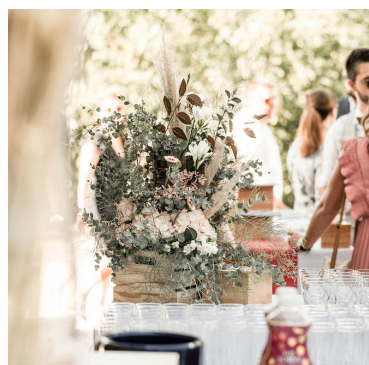
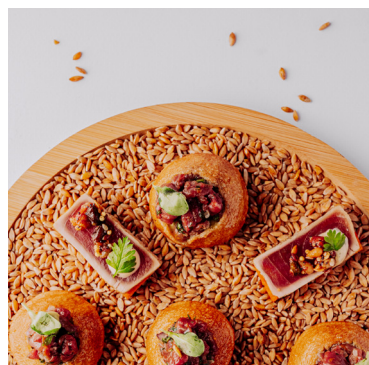
Prix par enfant : 18.00 € TTC

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

Le sucré

Les Viennoiseries
Croissants, Pains au chocolat, Pains aux raisins
Pain brioché avec confiture
Brochettes de fruits
Fromage blanc avec granola, flocons d'avoine,
fruits secs,

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,
herbes aromatiques, huiles, sels, vinaigres (selon
la saison)

Le fromage "Crèmerie des Biquettes"

Sélection de 4 fromages entiers à découper, petit
pain aux noix

Le plat chaud

Brouillade d'oeufs, bacon et champignons de Paris

Avec service (minimum 40 personnes)

MENUS ANNEXES

Brunch du lendemain

Avec service (minimum 40 personnes)

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

Thé, café Nespresso

Jus de fruits 100% naturel Sibio

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

Vasque inox et glace paillette, seau à glaçons

Serviettes en papier couleur : blanc et noir

Verrerie modèle «Élégance»

Petite vaisselle

Prix par personne à partir de :

Le Brunch => 36.90 € TTC (Minimum 40 personnes)

Formule buffet froid en livraison (moins de 40 personnes)
sur demande

Nappes en coton blanc (1 pour 10)

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.



Absolument
FRAIS
carrément
RENVERSANT

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 - 8,80 € TTC

AOP Languedoc et La Clape, Château Marmorières, Les Pinèdes - 10,60 € TTC

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

IGP d'Oc Bio Famille Fabre - Chardonnay Grande Courtade - 12,40 € TTC

Côtes de Saint-Mont, Les Vignes Retrouvées - 12,70 € 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 - 8,50 € TTC

AOC Fronton, Domaine Roumagnac, Cuvée Rencontres - 8,80 € 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 - 12,70 € 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 - 15,90 € TTC

AOP Gaillac Vignobles Gayrel, Méthode ancestrale - 17,90 € 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 - 250.00 € TTC

Fût 30L Caporal Blonde de Soif (bière toulousaine) - 210 € TTC



HISTOIRES & ÉMOTIONS

ROXANE & GHISLAIN

«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!

TIPHAINÉ & GEOFFREY

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 réactifs et accessibles avant l'événement, ce qui est tellement rassurant pour les futurs mariés
Merci encore pour ce magnifique repas !

NATHALIE & BRUNO

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

AMANDA & YOHAN

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 régalez avec chaque bouchée et avons profité d'un service aux petits oignons.

MARION & PIERRIC

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 toute 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 !

YZZA & JORDAN

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 !

LOUISE & PAUL

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 !

CHLOÉ & ROMAIN

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 régalez

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.

20h45 : Début du dîner

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)

23h : Le plateau de fromage 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 : 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 flashes claquent à tout-va. Le dessert servi, le champagne dans les coupes, que la fête commence !

00h30 / 1h : Place à 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...

5h : 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!

L'équipe Falcou





FALCOU

TRAITEUR DEPUIS 1983

Léa DELHORBE

05 62 89 04 73

ldelhorbe@falcou.fr

www.falcou.fr

**15 rue du cassé Parc d'activité du Cassé 1
31240 Saint-Jean**

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.