

FALCOU

TRAITEUR DEPUIS 1983



T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE



PROPOSITION PERSONNALISÉE

l'ANT Event International

Mercredi 12 mars 2025

Hôtel Dieu

FALCOU
TRAITEUR DEPUIS 1983

F
LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

LUNCH DEJEUNATOIRE

Les Salades

V - Crémeux de patate douce, crumble de noix, poire caramélisée et ricotta
Tortillous du Tarn, saumon gravelax, brocolis et roquette

Les Originaux

V - Tarte fine courgette, feta, miel et thym
Moelleux aux légumes et Serrano, crème aux herbes et granola
Baguettine au maïs, légumes pickles et tataki de bœuf

Les Tradis

V - Brouillade d'œufs aux pleurotes
Ballotine de volaille, épinard et crème à l'ail noir
V - Pain pita, wok de légumes et vinaigrette au yuzu
Finger au pain noir, colin façon haddock et houmous de betterave

Salaison du moment

Pain bio de notre boulanger

V Velouté du moment

Fromages Affinés La Crèmerie des Biquettes - Sélection 100% locavore

2 Portions 20g, petit pain aux noix

Dessert

Salade d'orange aux saveurs d'Orient

Roulé banofee

Sablé façon cookie, mascarpone et confiture de lait

V - Végétarien



LUNCH DEJEUNATOIRE

Les Boissons Non Alcoolisées Locales et en Bouteilles en Verre

Eaux Abatilles plate et pétillante

Jus de fruits 100% naturels et Bio direct producteurs Sibio (Pyrénées orientales)

Cola Bapla (Tarn) Limonades La Pétillette citron vert et groseille (Tarn)

Café, thé et infusions

L'Art du Buffet - La Décoration

Tables de buffet avec nappage tendu noir ou blanc

Vasque inox et glace paillette, Liteaux

Serviettes papier blanches et noires

Verrerie modèle Elégance (tumblers)

Gobelets en carton recyclable et recyclé pour les boissons chaudes, dosettes sucre, touilleurs

Supports de présentation, décoration réalisée par nos soins

Le Service - L'Organisation

1 Responsable de réception et 1 Serveur

L'arrivée des invités est prévue à 12h15, la réception se terminera à 13h00.

En cas de dépassement horaire, un supplément de 36€ HT de l'heure par serveur sera appliqué.





L'Accompagnement

Un interlocuteur privilégié
Un devis personnalisé
Une réactivité constante



Notre Démarche RSE

Des prestations responsables
Des produits locaux
Des solutions anti-gaspillage



Une Garantie de Qualité

Un laboratoire agréé
Un respect strict des normes d'hygiène
Une cuisine "fait maison" avec des produits frais

ANT EVENT INTERNATIONAL

mercredi 12 mars 2025

Hôtel Dieu

TRAITEUR DEPUIS 1983

	Nombre de Personnes	Prix HT par personne	TOTAL HT
Cocktail Déjeunatoire			
<i>Les Pièces Salées et Sucrées</i>	65	20,39 €	1 325,03 €
<i>Les Boissons Non Alcoolisées</i>	65	2,22 €	144,30 €
<i>L'Art du Buffet - La Décoration</i>	65	2,36 €	153,10 €
<i>Le Service et L'Organisation</i>	1		342,00 €
SOUS TOTAL	65	30,22 €	1 964,43 €
MONTANT TOTAL HT			1 964,43 €
REMISE COMMERCIALE EXCEPTIONNELLE	-5%		-98,22 €
MONTANT TOTAL HT	65	28,71 €	1 866,20 €
TVA 10%			186,62 €
TVA 20%			
Montant total TTC			2 052,82 €

Nous garantissons ce devis et conservons votre option jusqu'au : mercredi 5 février 2025

Nous avons prévu dans nos prestations : 1 Responsable de réception et 1 serveur.

Une arrivée des invités à 12h15 et une fin de réception à 13h00.

En cas de dépassement horaire, un supplément de 36 € HT de l'heure par maître d'hôtel sera appliqué.

Conditions de règlement :

Acompte 30 % à la commande soit	615,85 €
---------------------------------	----------

Solde payable à réception après l'émission de la facture.

Madame, Monsieur,

Pour confirmer votre accord sur ce devis, merci de nous retourner un exemplaire de la présente dûment signé

et daté, avec la mention écrite "bon pour accord", accompagné du règlement de l'acompte.

NOM :

Signature :

Bon pour accord

Numéro de SIRET (obligation légale) :

Nous vous invitons à prendre connaissance des conditions générales de ventes ci-jointes.

SAS Falcou Traiteur - Siège social : 15 rue du Cassé - 31240 SAINT-JEAN

RCS de Toulouse : 328 339 866 - N° TVA Intracommunautaire : FR 33 328 339 866 - Capital de 10 240 Euros

N° Agrément Européen : F 31488027 CEE / N° Certification ISO 20121 : FR22/00000011 / SIRET : 328 339 866 00043

COMMANDE : Toute commande implique de la part du client l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente. Ses conditions prévaudront à tout autre sans accord écrit de Falcou Traiteur.

PRISE DE COMMANDE : Toute commande n'est définitivement enregistrée qu'après réception d'une confirmation écrite dûment signée avec la mention « bon pour accord » et d'un acompte de 30 % du montant total TTC du devis.

MODIFICATION DU NOMBRE PREVU DE CONVIVES : Toute modification du nombre prévu de convives devra être confirmée par écrit au minimum 7 jours avant la date de réception. Passé ce délai, le nombre prévu de convives sera considéré comme définitif et servira de base à la facturation.

ANNULATION DE RECEPTION : L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toute annulation intervenant à moins de 7 jours ouvrés de la réception entraîne la facturation de 100 % du montant du devis accepté. Le non respect par le client des conditions techniques obligatoires stipulées au devis est considéré comme une annulation de commande par le client.

CAS DE FORCE MAJEURE : Falcou Traiteur ne peut être tenu pour responsable de retard ou de non exécution de ses obligations s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure tel que, de façon non limitative : guerre, émeute, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, sinistre affectant les installations de la société Falcou Traiteur...

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire, L'acompte de 30% précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure ou à titre préventif dans le cadre de l'épidémie de Coronavirus.

ALLERGENES : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles. Toute allergène n'étant pas cité dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011, ne pourra pas être prise en considération par nos services.

REGIMES SPECIAUX : En vertu des coûts supplémentaires induits par leur production, les menus spécifiques (végétarien, vegan, sans porc et allergies alimentaires non mentionnées dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011) seront majorés de 10%. Un menu unique sera élaboré pour l'ensemble des convives concernées.

RESPONSABILITE ET ASSURANCES : Le client en tant qu'organisateur de la manifestation au cours de laquelle Falcou Traiteur intervient doit notamment s'occuper de l'obtention de toutes les autorisations nécessaires aux prestations commandées. Il doit faire en sorte que les lieux soient disponibles et accessibles sans difficulté d'aucune sorte et obtenir de ses assurances les éventuelles extensions de garanties.

Aucune réclamation du client ne sera recevable au delà d'un délai de 48 heures après la prestation de Falcou Traiteur.

Aucune indemnité ne pourra être réclamée à Falcou Traiteur pour privation de jouissance ou trouble quelconque, quelle qu'en soit la cause ou l'origine.

UTILISATION NON RESTITUTION DEGRADATION – REPARATION : Le client donneur d'ordre s'engage à utiliser les matériels mis à disposition par Falcou Traiteur conformément à leur destination usuelle et à ne rien faire ou laisser faire qui puisse les détériorer. Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé au client donneur d'ordre à sa valeur de remplacement à neuf.

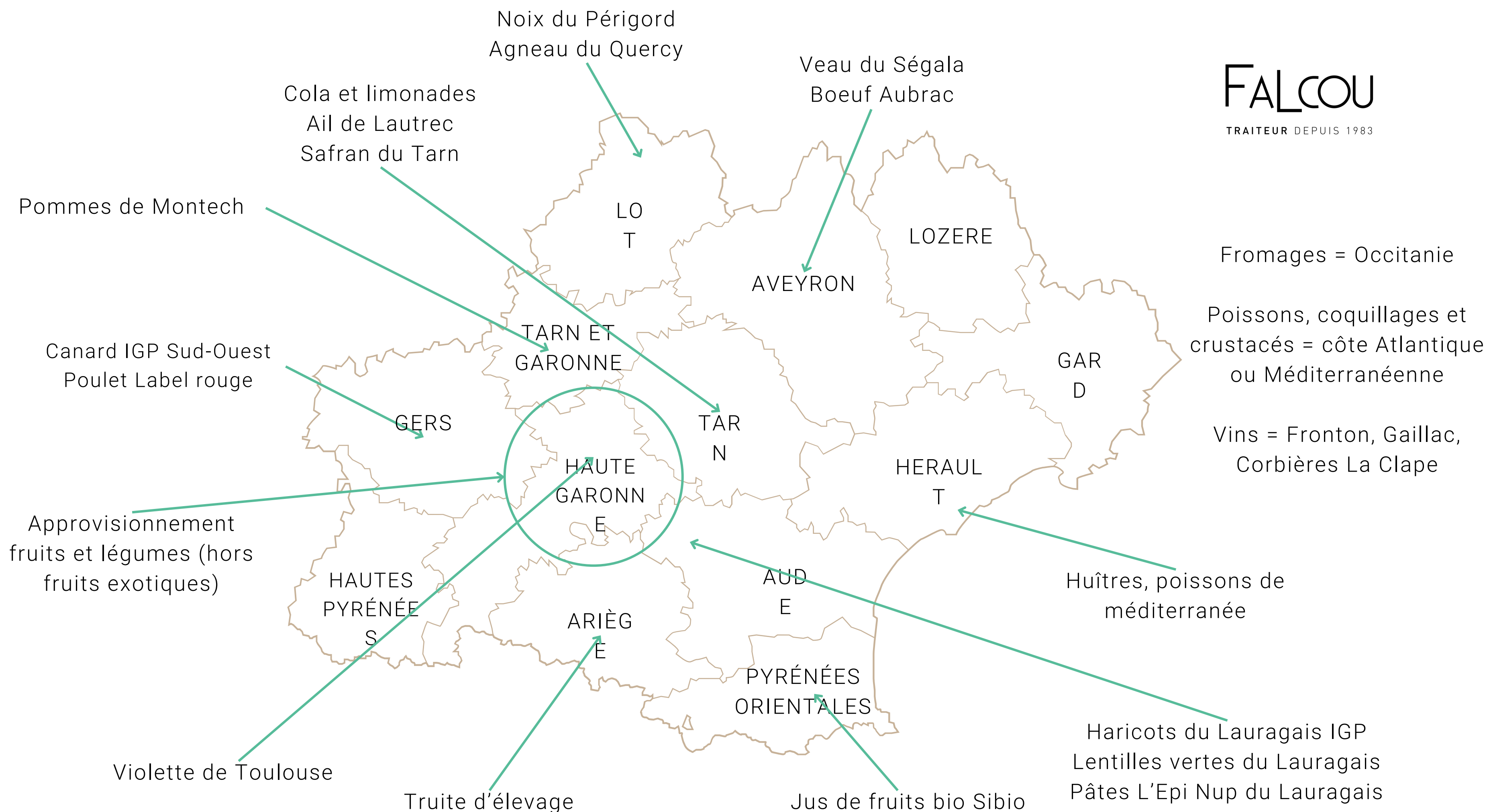
CLAUSE RESOLUTOIRE : Falcou Traiteur peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer suite au non respect par le client des conditions techniques obligatoires ou du nombre de convives, tel que prévu dans le devis accepté. Notamment : l'installation électrique (à la puissance nécessaire en conformité avec la réglementation en vigueur), surface disponible pour l'office et la cuisine, point d'eau, parking pour les véhicules Falcou Traiteur, accessibilité au site....

CONDITIONS DE PAIEMENT : Un acompte de 30 % du montant TTC de la commande, au moment de la commande.

Pour les prestations Mariage : un acompte complémentaire de 30% devra être versé 3 mois avant la date de la prestation.

Le solde sera payable à réception de la facture. Aucun rabais ni remise ne sera consenti. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal. Le défaut de paiement d'une échéance rendra immédiatement exigible le paiement des factures restant dues. Par ailleurs, les commandes en cours pourront être suspendues sans autre avis préalable. Les chèques et lettres de change ne sont considérés comme des paiements qu'à compter de leur encaissement effectif.

ATTRIBUTION DE JURIDICTION : A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Toulouse, dans le ressort duquel se trouve le siège social de la société Falcou Traiteur.





● 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 d'honnêteté 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.



TRAITEURS DE FRANCE

Qui sont les Traiteurs de France?

Depuis 25 ans, des traiteurs organisateurs de réceptions indépendants, parmi les plus renommés de l'hexagone, ont choisi de se regrouper au sein de l'Association des Traiteurs de France.

Fort de ses 37 membres, ce réseau est au cœur de l'innovation culinaire, de l'art de recevoir et de l'événement responsable.

Pourquoi choisir un Traiteur de France?

- Pour être en lien avec une entreprise à taille humaine, créative et réactive. Ambassadeurs du goût, nos chefs travaillent des matières premières issues des terroirs de nos régions de façon artisanale dans des laboratoires aux normes en vigueur.
- Toujours à l'écoute de nos clients, nous excellons dans l'art de recevoir.
- Engagés depuis nos débuts sur la qualité et promoteurs de l'événement responsable, nous intégrons dans nos process de management et d'ingénierie événementielle, le meilleur équilibre entre performance, progrès social et respect de l'environnement.

FALCOU LE TRAITEUR ENGAGÉ ET ENGAGEANT

Depuis sa création, la Maison Falcou porte les valeurs d'une entreprise responsable et durable, respectueuse de son environnement.

La certification ISO 20121 récompense notre démarche RSE et nous donne un cadre permettant de mesurer l'efficacité de notre système et de le structurer.

Nos Enjeux prioritaires

Promouvoir notre savoir faire et les circuits courts dans une logique de valorisation du territoire
Faire preuve d'exemplarité et de leadership sur l'ensemble de la chaîne de valeur
Renforcer notre marque employeur
Rentrer dans une logique d'économie circulaire

