

Birdie's

FOOD TRUCK - TRAITEUR - CHEF PRIVÉ

MARIAGES ET ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Birdie's

Qui sommes-nous ?

NOTRE HISTOIRE

Nous sommes Félix et Maxence, réunis par une même conviction : **une bonne cuisine** commence par de bons produits.

De cette exigence est né **Birdie's** :
food truck de smash burgers, service traiteur et chef privé. Trois façons de cuisiner, le même souci du détail.
Chez nous, pas de service anonyme :
vous parlez directement à ceux qui cuisineront votre repas.

C'est toute la valeur d'un traiteur à taille humaine.

NOS VALEURS

La majorité de nos produits vient de moins de 100 km autour de Toulouse :
Bien manger commence à côté de chez soi.

Une cuisine responsable, jusqu'au bout, grâce à notre association de compostage *"La Brigade du Sol"*

Une cuisine qui sort de l'ordinaire.
Pas de menu traiteur vu et revu : chaque création est imaginée par nos soins.

Un interlocuteur unique, du premier échange à la dernière bouchée.

Nos services

Le food truck

Notre food truck vous propose des smash burgers généreux, préparés avec soin.

Pain artisanal toulousain, cheddar fondant, viande du Pays Basque, sauce et pickles maison : **chaque élément est préparé avec la même exigence.**

La viande est « smashée » sur notre plancha : cette caramélisation — la réaction de Maillard — lui donne un goût intense et profond.



Nos services

Smash Burger Station

Vous avez trouvé le lieu de vos rêves, perdu au milieu des champs,
sans route goudronnée ni cuisine ?

Bonne nouvelle : la Smash Burger Station vous y rejoint.
Nos smash burgers sont cuisinés à la plancha, sous les yeux de vos invités.

Fabriquée en bois par un menuisier du Lauragais, elle est finie à l'huile, sans vernis, pour une cuisine saine.

Mêmes recettes et tarifs que notre food truck : seul le décor change.

Une autre idée en tête ? Parlons-en !



Nos services

Le traiteur

LE VIN D'HONNEUR — 25 € / pers
Environ 14-16 pcs par personne

Le premier moment que l'on partage tous ensemble.

Une sélection de bouchées à picorer, entre fraîcheur et gourmandise, qui mêle nos classiques et quelques créations plus voyageuses.

De quoi trinquer, se régaler et lancer la fête comme il se doit.



Nos services

Le traiteur

LE BUFFET — 45 € / pers
Environ 18-20 pcs par personne

Le cœur du repas.

Un buffet généreux qui voyage du salé au sucré, entre bouchées réconfortantes et créations plus audacieuses.

Chacun compose son assiette au gré de ses envies, et se laisse tenter jusqu'au dessert.

Boissons sans alcool en libre service.



Nos services

Le Chef Privé

L'expérience la plus intime de Birdie's

Un chef qui cuisine pour vous, sur votre lieu de réception, autour d'un menu conçu avec vous et selon vos goûts. Un moment sur mesure, du premier échange jusqu'à l'assiette.
Nous nous adaptons à toutes vos envies — service à l'assiette ou grands plats à partager au centre de la table, pour prolonger l'esprit de convivialité.

NOS FORMULES

Entrée · Plat · Dessert — à partir de 40 € / personne
La formule essentielle, trois temps pour un repas complet.

+ Mise en bouche · Fromage — à partir de 50 € / personne
Le repas s'enrichit d'une mise en bouche et d'un temps fromage.

+ Mise en bouche · Pré-dessert · Fromage — à partir de 60 € / personne
L'expérience complète, rythmée comme un vrai menu gastronomique.

Chaque menu est élaboré avec vous, selon vos goûts et la saison.

Nos services

Le Chef Privé

Exemple de menu à 55 € par personne

Comment naît votre menu ?

Tout commence par une conversation : vos goûts, vos envies, les contraintes de chacun.
Nous composons ensuite un menu autour de la saison, que nous ajustons avec vous jusqu'à ce qu'il vous ressemble.
Celui-ci n'est qu'un exemple : le vôtre sera unique.



Birdie's

MENU

FLEUR DE COURGETTE

FRITE, RICOTTA AU CITRON

DAURADE ROYALE

EN CEVICHE, AGRUMES, GINGEMBRE

AGNEAU

ÉPAULE RÔTIE, CROÛTE D'HERBES, PETITS POIS, JUS COURT

BRILLAT-SAVARIN

EN SIPHON, TARTARE DE FIGUE, CHUTNEY AU POIVRE DE SICHUAN

PÊCHE

EN TARTARE ET FLEUR DE SUREAU, GEL PÊCHE, CRÈME MIEL

Notre Pack Mariage

Welcome dinner

La veille

La veille du mariage, on lance le week-end autour d'une burger party au food truck.

Nuggets du Gers à l'apéro, smash burgers, frites maison et cookies : de quoi accueillir vos invités et briser la glace, en toute décontraction.

Le grand jour

Le jour J

Après la cérémonie, on lance la fête autour d'un cocktail, accompagné de nos boissons maison.

Puis vos invités passent à table pour un repas de chef :

entrée, plat et dessert, servis à l'assiette.

Le brunch

Le lendemain

Le lendemain, on prolonge la fête en douceur.

Boissons chaudes, viennoiseries, jus de fruits frais, mini burgers... :

un brunch parfait pour clôturer le week-end.

Trois moments, un seul prestataire

Du welcome dinner au brunch du lendemain, un seul interlocuteur et un tarif tout doux.

~~116,50 € / pers~~ à la carte

110 € / pers

-520 €
pour 80 invités

De quoi mettre un peu de côté pour votre lune de miel !

Frais de déplacement en sus, calculés selon votre lieu.

Inclus & options

Toujours inclus

- Cuisine préparée sur place par notre chef
- Boissons maison sans alcool et eaux
- Service à table jusqu'à 50 convives
- Fiche logistique détaillée
- Compostage des déchets verts par notre association “La Brigade du Sol”

En option sur devis

- Vaisselle et verrerie
- Service à table au-delà de 50 convives
- Cocktails avec alcool
- Découpe et service du gâteau
- Bar à cocktail

Repas des prestataires

Photographe, DJ, officiant : ceux qui font votre journée méritent aussi un bon repas.

Plat et dessert, 20 € par prestataire.

Menu enfants

De 5 à 12 ans, un vrai repas qui leur fait plaisir : burger et frites maison.

12 € par enfant.

Comment se déroule la réservation ?

De la demande au jour J :

1

Le premier contact

Nous définissons ensemble votre menu. Vous pouvez panacher les formules pour contenter tous vos convives. Vous recevez un devis clair, frais de déplacement inclus. Aucun coût caché.

2

Votre date réservée

Un acompte de 20 % suffit pour bloquer votre date. À partir de là, elle est à vous, et nous commençons à préparer votre événement.

3

Un mois avant

Nous organisons un appel pour confirmer le nombre de convives et vos choix définitifs. Vous recevez la facture finale et une fiche logistique qui cadre chaque détail de notre venue.

4

Le jour J

Nous arrivons quelques heures avant le service et préparons tout sur place. Au food truck, en buffet ou à table : vous n'avez plus qu'à profiter de vos invités.

Birdie's
















Nous contacter

Parlons de votre événement

Organiser un appel par SMS :

07 68 32 10 96

Nous joindre par mail :

contact.luckyfoods@gmail.com

Notre Instagram pour suivre nos aventures :

@birdies.truck

Notre site internet :

birdies-truck.com



Birdie's

Ce que nos clients pensent de nous

85 Avis · Note Google : 5/5



“

★★★★★

J'ai fait appel à Birdie's en prestation privée pour un évènement regroupant une soixantaine de personnes et tout s'est super bien passé ! Que ce soit les échanges avant le jour J, l'écoute pour adapter les menus, le service et la présence le jour de l'événement, tout était très bien ! Merci à eux et je reviendrais au Foodtruck sans hésitation !

KELLIA - AOÛT 2025

“

★★★★★

Maxence and Felix catered for a group of 10 during our holiday, the food was exceptional, big shout out to the beef, courgette and crab bisque.

The service was exceptional including setting the table, providing the wine pairings and clearing down.

Really fantastic experience.

BELLA - JUIN 2024

“

★★★★★

Nous avons fait appel à Maxence pour notre repas de mariage.
Tout s'est passé à merveille. On ne pouvait pas rêver mieux. La prise de contact s'est faite avec simplicité, la communication a été excellente. Le jour J, ils ont été prévenants et présents en toute discrétion. Et que dire des plats servis à part qu'ils étaient raffinés et succulents ! Nous nous sommes régalés !

MARIE-LUCIE - ÉTÉ 2026

On parle de nous :

ENTREPRISE OCCITANIE	LA DÉPÊCHE DU MIDI	GAULT & MILLAU	LE PETIT JOURNAL	ICI OCCITANIE
PRESSE	PRESSE	GUIDE CULINAIRE	PRESSE	RADIO