

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*



## VIN D'HONNEUR

### CHOIX DE 6 MISES EN BOUCHE

Focaccia, bleu des Causses, chips végétales

Mini cake à la tomate séchée

Plateau de charcuteries régionales  
(Jambon de Lacaune, Saucisson et Chorizo du Tarn)

Panna cotta de betterave fumée, crumble de Vieux-Rodez

Gyozas toulousains  
(farce à la saucisse de Toulouse et oignons des Cévennes)

Gaspacho de tomates anciennes, émulsion de stracciatella Occitane et huile de basilic

Tartelette lieu noir gravlax et gel d'agrumes

Poulpe de Port-la-Nouvelle cuit basse température et sauce vierge de saison

Foie gras du Gers poêlé, pois gourmands à l'huile de sésame

Pain Pita Holocene, joue de boeuf de l'Aubrac façon Barbacoa

Mini-Bouillon de Mis'Occitan

**LE MENU EST MODIFIABLE, SI VOUS LE SOUHAITEZ  
LA PROPOSITION COMPREND L'EAU PLATE ET GAZEUSE, LE  
PAIN ET LE SERVICE.**

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## ANIMATIONS

### 1 AU CHOIX

Truite des Pyrénées gravlaxée aux agrumes  
découpées devant les convives

Brochettes cuites à la plancha  
(Volaille du Gers et Gambas marinées)

Tataki de boeuf de l'Aubrac

Jambon sec de Lacaune 24 mois d'affinage à la  
découpe ( à partir de 80 personnes)

Bar à huitre de Bouzigues (+4€)



## ENTRÉES

### 1 AU CHOIX

Truite des Pyrénées gravlax en carpaccio, sauce  
vierge à l'huile de Basilic betterave fumée

Ceviche de mulot au lait de tigre, guacamole  
de patate douce

Tataki de boeuf de l'Aubrac, condiment raifort et  
Pickles

Poitrine de porc fumée et grillée, cébettes  
et graines de moutarde pickles

Gnocchetti grillés au pesto menthe-basilic,  
Vieux-rodéz, noisettes torréfiées

**POSSIBILITÉ DE CHOISIR UNE ANIMATION  
SUPPLÉMENTAIRE À LA PLACE DE L'ENTRÉE.**

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## PLAT PRINCIPAL

### 1 AU CHOIX

Magret grillé cuit basse température jus acidulé  
crème de carotte curcuma, jardin  
gourmand

Pluma d'Aveyron, laquage au miel des Cévennes,  
croquette de patate douce et jardin gourmand

Côtelettes d'Agneau grillées, crémeux pois chiche  
aux épices, jus d'Agneau corsé au café

Filet mignon de Veau de l'Aveyron cuit basse  
température, crème de courgette basilic et jardin  
gourmand

Filet de Dorade des côtes Occitanes Sabayon au  
safran du Quercy, crème de courgette basilic,  
jardin gourmand

Ravioles maisons, farce aux légumes de saison,  
émulsion de Vieux rodez, pak choï et fleur de  
bourrache

Risotto Arborio de Camargue, pleurotes en  
persillade, jaune d'oeuf confit au beurre fumé et jus  
végétal corsé, sauce vierge à l'huile de basilic.



POSSIBILITÉ DE CHOISIR UN ACCOMPAGNEMENT  
DIFFÉRENT

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## EN OPTION

### FROMAGES

EN BUFFET OU À L'ASSIETTE

Tome du Ségala, Rocamadour AOP  
et Laguiole AOP



### DESSERTS

1 AU CHOIX

Choix d'entremet individuel :

Tarte citron meringuée

Perle noire

Mille feuilles vanille praliné

Paris brest 100% noisette

Tatin ananas et crème montée au romarin

OU

Pièce montée (+1€)

OU

Wedding Cake (+2,5€)

LES DESSERTS PEUVENT ÊTRE SERVIS À L'ASSIETTE OU EN  
BUFFET.

POSSIBILITÉ D'UNE PETITE PIÈCE MONTÉE + ENTREMETS  
INDIVIDUELS

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## EN OPTION



### LA VAISSELLE

FORFAIT À 11€ COMPRENANT

Les nappes, les serviettes ainsi que toutes les assiettes, les couverts et les verres.

LIVRAISON EN SUPPLÉMENT

### LES BOISSONS

PLUSIEURS AU CHOIX

Cocktail Holocene pour vin d'honneur **5,5€**  
(Blanquette de Limoux, jus de citron frais et sirop de menthe maison)

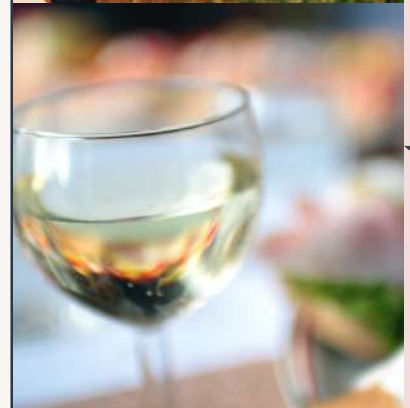
Bières artisanales en bouteilles **5€**  
ou en fûts (à partir de 70 personnes)  
de La brasserie de midi à Montrabé  
(Bière de récolté, IPA, sour, etc..)

Vins du domaine des Vergnades à Gaillac **6€**  
(rouge, blanc sec, rosé et effervescent)

Boissons softs maison **3€**  
(citronnade, thé glacé ou eau detox)

Champagne et cocktails (Mojito, Apérol Spritz, etc...) **9€**

Thé et café **2€**



**PAS DE DROIT DE BOUCHON**

**POSSIBILITÉ, SI VOUS VOUS OCCUPEZ DES BOISSONS, DE METTRE À  
DISPOSITION UN SERVEUR AU TARIF DE 25€ DE L'HEURE**