

MENU

Cuisine locale

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

Focaccia, bleu des Causses, chips végétales

Pain pita Holocene, joue de boeuf de l'Aubrac façon
barbacoa

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

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

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

Panna cotta de betterave fumée, crumble de Vieux
Rodez

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

ANIMATIONS

Truite de Pyrénées gravlax aux agrumes découpés
devant les convives

DESSERTS

Plateau de fromages locaux
(Tome du Ségala, Rocamadour et Nougat de Roquefort AOP)

Mini verrine citron meringuée

Marbré au chocolat, glaçage rocher

LE MENU EST MODIFIABLE, SI VOUS LE SOUHAITEZ

MENU

Cuisine locale

EN OPTION

LES BOISSONS

PLUSIEURS AU CHOIX

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

Bière artisanale en bouteille
de La brasserie de midi à Montrabé
(Bière de récolté, IPA, sour, etc..)

ou

Fût de bière blonde en local

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

Boissons softs maison
(citronnade, thé glacé ou eau détox)

Trou Toulousain
(Vodka locale + glace à la violette)

Champagne ou Cocktail Bar de nuit (Mojito, Apérol Spritz, etc...)

Thé et café

Formule boisson "Bar de nuit"

comprenant 4 verres par personne, le service et les verres
(Cocktail Bar de nuit, vin, bière, champagne et soft)



PAS DE DROIT DE BOUCHON

POSSIBILITÉ, SI VOUS VOUS OCCUPEZ DES BOISSONS, DE METTRE À
DISPOSITION UN SERVEUR AU TARIF DE 35€ DE L'HEURE