

# 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 Maison Garcia  
(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 cabillaud 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

Encornet de Port la Nouvelle sauce chimichurry

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

Crèmeux carotte curcuma, huile de menthe et tuiles  
de quinoa

**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*

POSSIBILITÉ DE CHOISIR UNE ANIMATION ET UNE ENTRÉE  
OU DEUX ANIMATIONS ET PAS D'ENTRÉE

## ANIMATIONS

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 à la découpe de la Maison Garcia  
(minimum 80 convives)

Seiche grillée et flambée au Gin Toulousain

Bar à huitre de Bouzigues (+2€)



## ENTRÉES

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-roude, noisettes torréfiées

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## PLAT PRINCIPAL

### 1 AU CHOIX

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

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

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

Echine de Porc du Mont Lagast rôtie, laquage au  
miel des Cévennes, croquette de patate douce  
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 Nougat de bleu des Causses AOP



### DESSERTS

CHOIX DE PLUSIEURS ENTREMETS POSSIBLE

**Entremets individuels :**

- Tarte citron meringuée
- Perle noire chocolat-caramel
- Mille feuilles vanille praliné et pop corn
- Tartelette pistache et fleur d'oranger
- Paris brest praliné 100% noisette
- Tatin pommes, ganache chocolat et caramel

**Entremets sans gluten :**

- Perle noire 100% chocolat
- Peanuts : Mousse vanille, praliné cacahuète  
et croustillant riz soufflé

-----

Pour les **Pièces montée** et **Wedding cake**, vous pouvez  
passer directement par nos pâtisseries partenaires

Pièce montée : Pâtisserie Cyprien

Wedding cake : Melado Gâteaux

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

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## EN OPTION

### LES BOISSONS

PLUSIEURS CHOIX

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

Bière artisanale en bouteille  
de La brasserie de midi à Montrabé **5€**  
(Bière de récolté, IPA, sour, etc..)

ou

Fût de bière blonde en local

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

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

Trou Toulousain **4€**  
(Vodka locale + glace à la violette)

Champagne ou Cocktail Bar de nuit (Mojito, Spritz..) **9€**

Thé et café **2€**

**Formule boisson vin d'honneur** **23€**  
comprenant 4 verres par personne le service et les verres  
(Cocktail Holocene, vin, bière et soft)

**Formule boisson bar de nuit** **27€**  
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**

# HOLOCENE TRAITEUR

*Cuisine locale*

## EN OPTION



### LA VAISSELLE

FORFAIT À 11€ COMPRENANT

Les nappes (base de 10 personnes par table),  
les serviettes ainsi que les assiettes, les  
couverts et les verres.

LIVRAISON EN SUPPLÉMENT

### MENU ENFANT

14,50€

#### 2 CHOIX DE PLATS

Volaille du Gers panée, pommes de terre  
grenailles grillées aux herbes

ou

Pain focaccia maison, jambon cuit de  
l'Aveyron et mozzarella Crémeuse

#### 1 DESSERT

Marbré au chocolat  
glaçage rocher

+ 1 BOISSON SOFT MAISON

### DÉGUSTATIONS

Elles se déroulent les midis depuis  
notre restaurant au 14 rue Louis  
Renault 31130 Balma

La dégustation s'adapte à la saison, certaines propositions  
peuvent être remplacées par un équivalent

### MENU PRESTATAIRE

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert **35€**

ou

1 Entrée + 1 Plat **27€**

TOUT NOS MENUS SONT ADAPTABLES EN FONCTION DES RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES.