

HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

PROPOSITION DE MENU

Holocene, c'est la promesse de menus **100% fait maison élaborés** par des chef(fe)s passioné(e)s.

Nous cuisinons **exclusivement** avec des **produits locaux et de saison**.

Le menu peut être modifié si vous le souhaitez et peut être adapté **aux allergies** ou **aux préférences alimentaires**.



VIN D'HONNEUR

Choix de 6 mises en bouche

FOCACCIA

émulsion de bleu des Causses AOP, chips végétales

MINI MOELLEUX

à la tomate séchée & citron vert

PLATEAU DE CHARCUTERIES DE LA MAISON GARCIA

jambon affiné 24 mois, saucisson et chorizo

GYOZAS TOULOUSAIN

farce à la saucisse de Toulouse et oignons des Cévennes

PANNA-COTTA DE CAROTTE DES SABLES

crumble de sarrazin

GASPACHO DE TOMATES A L'ANCIENNE

émulsion de stracciatella Occitane et huile de basilic

GUACAMOLE DE PETIT POIS

menthe et tuile de quinoa

POULPE DE PORT-LA-NOUVELLE

cuit basse température et sauce vierge de saison

FOIE GRAS DU GERS POELE

pois gourmand à l'huile de sésame

ENCORNET DE PORT LA NOUVELLE

sauce chimichurry Occitane

PAIN PITA HOLOCENE

joue de boeuf de l'Aubrac façon Barbacoa

TARTELETTE CABILLAUD GRAVLAX

oignons confits et gel d'agrume

HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

Possibilité de choisir **une animation et une entrée** ou
deux animations et pas d'entrée

ANIMATIONS

BROCHETTES CUITES À LA PLANCHA

Volaille du Gers et Gambas marinées

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX

aux agrumes découpée devant les convives

TATAKI DE BOEUF DE L'AUBRAC

JAMBON À LA DÉCOUPE DE LA MAISON GARCIA

minimum 80 convives

SEICHE GRILLÉE ET FLAMBÉE

au Gin Toulousain Hexagone

BAR À HUITRE DU PARC DE L'IMPÉRATRICE



ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE SAUVAGE

au lait de tigre, guacamole de patate douce

POITRINE DE PORC FUMÉE ET GRILLÉE

cébettes et graines de moutarde pickles

TATAKI DE BOEUF DE L'AUBRAC

condiment raifort et pickles

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX EN CARPACCIO

vierge à l'huile de basilic, betterave fumée

GNOCCHETTI GRILLÉS AU PESTO MENTHE-BASILIC

Vieux-roudez, noisettes torrifiées



PLAT PRINCIPAL

1 au choix

MAGRET DU GERS GRILLÉ CUIT BASSE TEMPÉRATURE
jus acidulé, crème de carotte curcuma, jardin gourmand

CARBONNADE DE PORC DES MONTS LAGAST RÔTIE
laquage au miel des Cévennes, croquette de patate
douce et jardin gourmand

**FILET MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON CUIT BASSE
TEMPÉRATURE**
crèmeux courgette basilic et jardin gourmand

FILET DE DORADE DES CÔTES OCCITANES
sabayon au safran du Quercy, crème de courgette basilic,
jardin gourmand

CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'AVEYRON GRILLÉES
crèmeux pois chiche, jus d'Agneau corsé au café et 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



Possibilité de choisir **un accompagnement différent.**

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

ROYAL CHOCOLAT

mousse chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant feuillantine

TARTE PISTACHE FRAMBOISE

crème diplomate pistache, crémeux framboise, compote
framboise, croustillant pistache

TARTE CITRON MERINGUÉE

CHOU CARMEL

caramel beurre salé, croustillant, ganache montée caramel

MILLE FEUILLES VANILLE CARMEL

ENTREMET CITRON EXOTIQUE

ganache montée citron vert yuzu, crémeux exotique, compote
exotique, croustillant pécan

ENTREMET FRUITS ROUGE TONKA

ganache montée vanille tonka, compote fruit rouge, croustillant
feuillantine, biscuit pain de gêne tonka



PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE

**Vous pouvez passer directement
par nos pâtisseries partenaires :**

Pièce montée : Lorentz Pâtisserie ou
Perlette

Wedding cake : Melado Gâteaux

HOLOCENE

TRAITEUR & 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..)

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 COCKTAILS

Mojito, Apérol Spritz, Gin Tonic, etc..

THÉ ET CAFÉ



PAS DE DROIT DE BOUCHON

Possibilité, si vous
vous occupez des
boissons, de mettre
à disposition un
serveur à un tarif
horaire

EN OPTION

LA VAISSELLE

Nappage buffet + Table, serviettes,
verres, assiettes et couverts

Livraison en supplément



MENU ENFANT

2 CHOIX DE PLATS

VOLAILE DU GERS PANÉE
pommes de terre grenailles grillées aux
herbes

ou

PAIN FOCACCIA MAISON
jambon cuit de l'Aveyron et mozzarella
Crémeuse

DESSERT

Marbré au chocolat glaçage rocher

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

ou

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert