

HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

MENU COCKTAIL DÎNATOIRE

FOCACCIA

bleu des Causses, chips végétales

ENCORNET DE PORT LA NOUVELLE

avec sauce chimichurry

PLANCHE DE CHARCUTERIES RÉGIONALES "MAISON GARCIA"

Jambon affiné 24 mois, chorizo et saucisson

TARTELETTE CABILLAUD GRAVLAX

et gel d'agrumes

GYOZAS TOULOUSAINS

farce à la saucisse de Toulouse et oignons des Cévennes confits

FALAFEL DE LENTILLE CORAIL

GUACAMOLE DE PETIT POIS

menthe et tuile de quinoa

TATAKI DE BOEUF DE L'AUBRAC

ANIMATION

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX

aux agrumes découpée devant les convives

DESSERTS

MARBRÉ AU CHOCOLAT

glacage rocher

VERRINE CITRON MERINGUÉE

BOISSONS

BOISSONS SOFT MAISON

Citronnade et thé glacé

Le menu
est
modifiable,
si vous
le souhaitez