

# HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

## PROPOSITION DE MENU

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

#### BRIOCHE TOASTÉE FAÇON GAMBAS ROLL

mayonnaise maison curry et coriandre

#### 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-rodéz, noisettes torréfiées



## 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**  
crémeux 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**  
crémeux 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 en centre de table

---

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 gène tonka



### PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE

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

Pièce montée : Lorentz Pâtisserie ou  
Cyprien ou Pâtisserie Milo  
Wedding cake : Melado Gâteaux

## 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**