

# 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 **essentiellement** 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**.



### PIÈCES COCKTAILS

#### FOCACCIA

émulsion à l'ail noir, chips végétales

#### GASPACHO DE TOMATES ANCIENNES

émulsion de straciatella et huile de basilic

#### DUO DE HOUMOUS

betterave fumée et pois chiche occitan

#### TENTACULE DE POULPE

huile d'oulibo, fleur de sel de guissan, gel citron vert

#### GUACAMOLE DE PETIT POIS

menthe et tuile de quinoa

#### TARTELETTE, CABILLAUD GRAVLAX

oignons confits et gel d'agrumes

#### BRIOCHE TOASTÉE FAÇON GAMBAS ROLL

mayonnaise épicée et citron vert

#### FEUILLETÉ SAUCISSE DE TOULOUSE

moutarde maison à l'ancienne

#### SABLÉ AU POIVRE NOIR

Foie gras du Gers poêlé, pois gourmands à l'huile de sésame

#### MOELLEUX CITRON ANETH

mousse de betterave fumée & citron vert

#### PLANCHE MIXTE

Charcuteries de la Maison "Garcia" et Fromages de Cocagne

## LA SUITE

### ANIMATIONS CULINAIRES

#### BAR À GYOZAS OCCITANS

conception de gyozas en face des convives  
glaçage yakitori

#### DÉCOUPE DE JAMBON DE LA MAISON GARCIA

affiné 18 mois devant les convives

#### TRUITE DES PYRÉNÉES DE "FRANCK POMAREZ"

tranchée devant les convives

#### BROCHETTES GRILLÉES À LA PLANCHA

Volaille du Gers sauce à l'ail noir et Gambas



### PIÈCE "MINI-COCOTTE"

#### PAIN BAO

effiloché de volaille du Gers aux herbes,  
mayonnaise au zeste de citron

#### JOUE DE BOEUF DE L'AUBRAC CONFITE

pomme de terre grenaille en persillade

#### SALADE CÉSAR LOCALE

Volaille du Gers et Vieux Rodez

#### PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES

Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches

#### RISOTTO D'ÉPEAUTRE

pleurotes grillés en persillade

## LA SUITE

---



### FROMAGES

---

Plateaux de fromages affinés  
de la Fromagerie de Cocagnes  
ou Xavier

---

### PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

#### MARBRÉ AU CHOCOLAT

glaçage rocher

#### COMME UN BANOFFEE

aux fruits de saison

#### MINI TARTELETTE AUX POMMES RÔTIES

caramel onctueux

#### CRÉMEUX CITRON

tuile de meringue au poivre de Timut

#### BROCHETTES DE FRUITS DE SAISON

(fraise, pêche et abricot)



## LA SUITE

### LES BOISSONS

*Plusieurs au choix*

#### COCKTAIL HOLOCENE

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

