

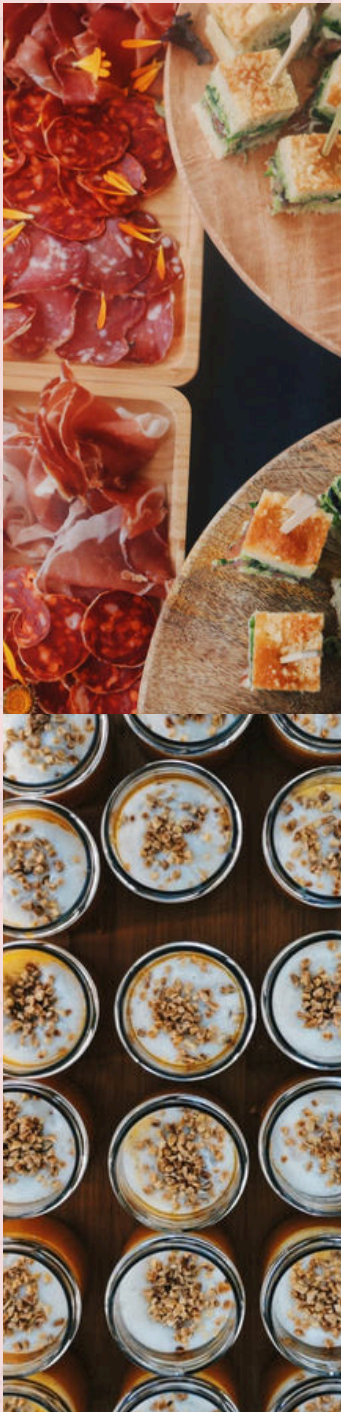
HOLOCENE

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

