

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 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**.



COCKTAIL APÉRITIF

Choix de plusieurs mises en bouche

FOCACCIA

émulsion de bleu des Causses AOP, chips végétales

SABLÉ AU POIVRE NOIR

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

BRIOCHE TOASTÉE FAÇON GAMBAS ROLL

mayonnaise épicée et citron vert

PLATEAU DE CHARCUTERIES DE LA MAISON GARCIA

jambon affiné 24 mois, saucisson et chorizo

DUO D'HOUMOUS

betterave fumée et pois chiche occitan

MINI BAO, PULLED PORK DES MONTS LAGAST

sauce BBQ maison et chou rouge pickle

GASPACHO DE TOMATES A L'ANCIENNE

émulsion de stracciatella Occitane et huile de basilic

GUACAMOLE DE PETIT POIS

menthe et tuile de quinoa

TARTELETTE, CABILLAUD GRAVLAX

oignons confits et gel d'agrumes

BROCHETTE DE FEUILLETÉ

cochon de Montagne et moutarde Holocene à l'ancienne

TENTACULE DE POULPE

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

PAIN PITA HOLOCENE

joue de boeuf de l'Aubrac façon Barbacoa

HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

ANIMATIONS CULINAIRES

BROCHETTES CUITES À LA PLANCHA

Volaille du Gers et légumes grillés

SEICHE GRILLÉE À LA PLANCHA

flambée au Gin Hexagone, servie en persillade

TATAKI DE BONITE DE PORT-LA-NOUVELLE AUX ÉPICES

marinade Holocene

JAMBON À LA DÉCOUPE DE LA MAISON GARCIA

minimum 80 convives

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX AUX AGRUMES

tranchée devant les convives



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

TARTARE DE BONITE

& tomates ancienne à l'huile de sésame,
crackers de tapioca au gomasio de crustacé

TARTELETTE VEGETALE

fleur de courgettes farcie au
fromage frais et huile d'herbes fraîche

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



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



VOLAILLE DU LAURAGAIS FARCIE AUX CHAMPIGNONS
jus réduit aux herbes, crème courgette-basilic, patate douce panée et jardin gourmand



PAVÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES
salade de fenouil aux zestes d'agrumes, crémeux des beaux jours, beurre blanc fumés



RAVIOLES MAISONS, FARCE AUX LÉGUMES DE SAISON
émulsion de Vieux rodez, pak choï et fleur de bourrache

RISOTTO D'ÉPEAUTRE
pleurotes en persillade, jaune d'oeuf confit au beurre fumé et jus végétal corsé

Possibilité de choisir **un accompagnement différent.**

LA SUITE



FROMAGES

En buffet ou à l'assiette

Fromages de Cocagne
ou Fromagerie Xavier

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



HOLOCENE

TRAITEUR & CUISINE LOCALE

EN OPTION

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

