

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

E E

Holocene, c'est la promesse de menus **100% faits 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**.



A

Choix de 6 mises en bouche

émulsion à l'ail noir, chips végétales

FA A A

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

A F A A A

mayonnaise épicée et citron vert

A AA A A A A

oignons confits, menthe et laquage soja

A A A A A A

jambon affiné 24 mois, saucisson et chorizo

A

betterave fumée et pois chiche Occitan

A A A A A A

sauce gold barbecue maison et choux rouges pickles

A A AA

émulsion de stracciatella Occitane et huile de basilic

A A A A

menthe et tuile de quinoa

A A

oignons confits et gel d'agrumes

FA A A A

et moutarde Holocene à l'ancienne

A A

huile d'Oulibo, fleur de sel de Gruissan, gel citron vert

A A

joue de bœuf de l'Aubrac façon Barbacoa

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Possibilité de choisir **une animation et une entrée** ou
deux animations et pas d'entrée



A

A AA A A

volaille du Gers et gambas marinées

A A F F A

aux agrumes découpée devant les convives

A F A F

focaccia et huiles aromatisées maison

AA AF AA A A A

minimum 80 convives

A F A A F

au Gin Toulousain Hexagone

AA AA AA A F

F

A A A

au lait de tigre, guacamole de patate douce

A A A F A A F A

cébettes et graines de moutarde pickles

A A A A

condiment raifort et pickles

A A F F A A A

vierge à l'huile de basilic, betterave fumée

A F A A A

Vieux-rodéz, noisettes torréfiées



HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ô

1 au choix

Ô Ô Ô Ô EÔ Ô E
jus acidulé, crème de carotte curcuma, jardin gourmand

Ô Ô Ô Ô Ô ÔT
laquage au miel des Cévennes, croquette de patate
douce et jardin gourmand

Ô Ô Ô Ô Ô Ô
E
crèmeux courgette basilic et jardin gourmand

T Ô Ô Ô Ô E
crèmeux pois chiche, jus d'Agneau corsé au café et
jardin gourmand

Ô Ô Ô ÔT Ô
sabayon au safran du Quercy, crème de courgette
basilic, jardin gourmand

Ô Ô Ô ÔE Ô Ô
émulsion de Vieux rodez, pak choï et fleur de bourrache

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



Possibilité de choisir **un plat végétarien uniquement pour les régimes spécifiques.**

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

A



En buffet ou en centre de table

Fromages de Cocagne ou Xavier

Choix de **plusieurs** entremets possible

A

mousse chocolat noir, crémeux chocolat, croustillant feuillantine

A

A

A

crème diplomate pistache, crémeux framboise, compote framboise, croustillant pistache

A

A

F

A

caramel beurre salé, croustillant, ganache montée caramel

A

A

A

A

A

ganache montée citron vert yuzu, crémeux exotique, compote exotique, croustillant pécan

A

A

A

ganache montée vanille tonka, compote fruits rouges, croustillant feuillantine, biscuit pain de gène tonka



I

È

G È

È

È

Vous pouvez passer directement par nos pâtisseries partenaires :

Pièce montée : Cyprien

Wedding cake : Melado Gâteaux

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

È

È

Plusieurs au choix

È

È

È

È

È

Blanquette de Limoux, jus de citron frais et sirop
de menthe maison

E È

È È

de La brasserie de midi à Montrabé
(Bière de récolté, IPA, sour, etc..)

U È È E È

È

de La brasserie de midi à Montrabé

È D

È È

È È È

È

Rouges, rosés et blancs

È

È

È È

Citronnade, thé glacé ou jus de fruits

È

Gin Hexagone + glace à la violette

È È

È

Apérol Spritz, Gin Tonic, etc..

È

È È

È

Potions d'Oc - Menthe ou Limoncello

D

Coffee lab blend

È È D

Collaboration Holocene x Tea'magine



È È
È

Possibilité de
prendre vos
propres
boissons et de
vous mettre à
disposition
un(e)
serveur(euse)

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

A

A

A

Nappage buffet + Table, serviettes,
verres, assiettes et couverts

Livraison en supplément



A

AA

2 CHOIX DE PLATS

A A A F

pommes de terre grenailles grillées aux
herbes

ou

A

jambon cuit de l'Aveyron et mozzarella
crémeuse

Marbré au chocolat glaçage rocher

Soft maison

F

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.

A

1 Plat + 1 Dessert

ou

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert