

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

PROPOSITION DE MENU

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**.



VIN D'HONNEUR

Choix de 6 mises en bouche

FOCACCIA

émulsion à l'ail noir, 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

GYOZA, FARCE À LA SAUCISSE DES MONTS LAGAST,

oignons confits, menthe et laquage soja

PLATEAU DE CHARCUTERIE 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 gold barbecue maison et choux rouges pickles

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

FEUILLETÉ DE 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 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



ANIMATIONS CULINAIRES

BROCHETTES CUITES À LA PLANCHA

volaille du Gers et gambas marinées

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX

aux agrumes découpée devant les convives

MOZZARELLA TRESSÉE TRANCHÉE

focaccia et huiles aromatisées maison

JAMBON À LA DÉCOUPE DE LA MAISON GARCIA

minimum 80 convives

CHIPIRONS GRILLÉS ET FLAMBÉS

au Gin Toulousain Hexagone

BAR À HUITRES 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-roude, noisettes torréfiées



HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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**
crèmeux courgette basilic et jardin gourmand

CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'AVEYRON GRILLÉES
crèmeux pois chiche, jus d'Agneau corsé au café et
jardin gourmand

FILET DE DORADE DES CÔTES OCCITANES
sabayon au safran du Quercy, crème de courgette
basilic, jardin gourmand

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

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE
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

EN OPTION



FROMAGES

En buffet ou en centre de table

Fromages de Cocagne ou 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 ROUGES TONKA

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



PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE

Vous pouvez passer directement par nos pâtisseries partenaires :

Pièce montée : Cyprien

Wedding cake : Melado Gâteaux

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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

de La brasserie de midi à Montrabé

VINS RÉGIONAUX EN ACCORD METS ET VINS

Rouges, rosés et blancs

BOISSONS SOFTS MAISON ET JUS

Citronnade, thé glacé ou jus de fruits

TROU TOULOUSAIN

Gin Hexagone + glace à la violette

CHAMPAGNE OU COCKTAILS

Apérol Spritz, Gin Tonic, etc..

EAUX PLATES ET GAZEUSES

LIQUEURS ARTISANALES

Potions d'Oc - Menthe ou Limoncello

CAFÉS

Coffee lab blend

ASSORTIMENTS DE THÉS

Collaboration Holocene x Tea'magine



PAS DE DROIT DE BOUCHON

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

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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 CIABATTA

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 Plat + 1 Dessert

ou

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert