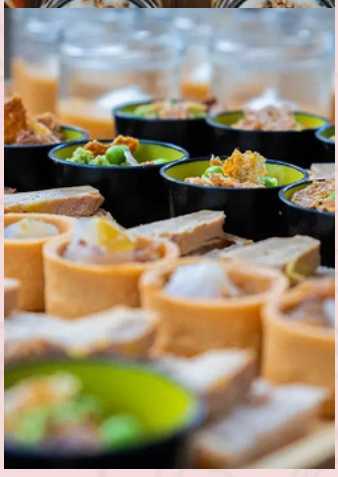
HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

PROPOSITION DE MENU

Holocene, c'est la promesse de menus **100% faits maison élaborés** par des chef(fe)s passioné(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 18 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'agrume

FEUILLETÉ DE COCHON DE MONTAGNE
et moutarde Holocene à l'ancienne

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

PAIN PITA HOLOCENE
joue de boeuf de l'Aubrac façon Barbacoa,
oignons pickles et sauce au piment d'Espelette

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 sauce à l'ail noir et
légumes de saisons sauce mafé à la cacahuète

TRUITE DES PYRÉNÉES GRAVLAX
aux agrumes découpée devant les convives

MOZZARELLA TRESSÉE TRANCHÉE
focaccia Holocene, fleur de sel de gruissan, huiles
aromatisées maison (fumée, thym, basilic)

JAMBON À LA DÉCOUPE DE LA MAISON GARCIA
minimum 80 convives

CHIPIRONS GRILLÉS À LA PLANCHA
stand assaisonnement avec crème de piquillos,
persil, huile fumée et fleur de sel de Gruissan

BAR À HUITRE DU PARC DE L'IMPÉRATRICE N°2
vinaigre d'échalote et perle de citron yuzu

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-rodez, 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 GRILLÉE
laquage au miel des Cévennes, croquette de patate douce et jardin gourmand

FILET MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON CUIT BASSE TEMPÉRATURE
crémeux courgette basilic et jardin gourmand

CÔTELETTES D'AGNEAU DE L'AVEYRON GRILLÉES
crémeux 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

FROMAGES

En buffet ou en centre de table

Plateaux de 3 fromages affinés de la Fromagerie de Cocagnes 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 CARAMEL
caramel beurre salé, croustillant, ganache montée chocolat caramel

MILLE FEUILLES VANILLE CARAMEL

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 gêne tonka

PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE

Nous travaillons avec des pâtissiers partenaires :

Entremets et mignardises : La Yofi Touch
Pièce montée : Cyprien ou Yofi Touch
Wedding cake : Melado Gâteaux

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

EN OPTION

LES BOISSONS

Plusieurs au choix

COCKTAIL HOLOCENE POUR VIN D'HONNEUR
Blanc de blanc de Gaillac, 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, mocktail thym-citron vert, 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) serveur(euse)

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

LA VAISSELLE

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

Livraison en supplément

MENU ENFANT

2 CHOIX DE PLATS

VOLAILLE 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