

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

TOAST AUX FIGUES

Foie gras du Gers mi-cuit, 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 chiches Occitans

MINI BAO PULLED PORK DES MONTS LAGAST

sauce gold barbecue maison et choux rouges pickles

GASPACHO DE TOMATES À 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 D'ENCORNET, HUILE D'OULIBO

marinade acidulée, fleur de sel de Gruissan, gel citron vert

PAIN PITA HOLOCENE

joue de bœuf de l'Aubrac façon Barbacoa, oignons pickles, coriandre 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
Gambas de Port-la-Nouvelle au thym et citron

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 d'assaisonnement avec crème de piquillos,
persil, huile fumée et fleur de sel de Gruissan

BAR À HUÎTRES DU PARC DE L'IMPÉRATRICE N°2

vinaigre d'échalote et perle de citron yuzu



ENTRÉES

TRUITE DES PYRÉNÉES MI-CUITE AU CRISTAL DE THYM,

tartare Granny Smith, céleri et wakamé, sponge
cake au nori et crème au raifort

VITELLO DE VEAU D'AVEYRON, SAUCE TONNATO

au citron confit, feuilletage croustillant et huile rouge

CEVICHE DE DORADE SAUVAGE

au lait de tigre, guacamole de patate douce

PATATE DOUCE COMME UN TATAKI, CROÛTE AUX TROIS SÉSAMES,

émulsion au lait de coco et citronnelle, pickles de
légumes et chimichurri

TATAKI DE BŒUF DE L'AUBRAC,

coulis d'herbes, pickles de carottes et gel de concombre



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

PLUMA DE COCHON GRILLÉE SERVIE ROSÉE,
jus réduit, condiment vert, aubergine fondante, herbes
fraîches et tapioca croustillant

QUASI DE VEAU DE L'AVEYRON CUIT BASSE TEMPÉRATURE
crèmeux courgette basilic et jardin gourmand

FILET DE BAR,
écrasé de pommes de terre aux olives Kalamata, beurre
blanc au yuzu et condiment fraîcheur

ENCORNET GRILLÉ,
risotto de fregola à l'encre de seiche, condiment fraîcheur,
sauce meunière et échalotes pickles

RAVIOLES MAISON FARCIES AUX LÉGUMES DE SAISON,
gel d'échalote au vin blanc, jus végétal corsé et courgette
grillée

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE,
jaune d'œuf confit et fumé, shiitakés grillés, bouillon
d'oignons caramélisés



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 ou 5 fromages affinés
de la Fromagerie Betty

DESSERTS

Choix de **plusieurs** entremets possibles

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 gène tonka



PIÈCES MONTÉE ET WEDDING CAKE

Nous travaillons avec des
pâtisseries partenaires :

Entremets et mignardises : La Yofi Touch

Pièces montées : Cyprien

Wedding cakes : Melado Gâteaux

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

LES BOISSONS

Plusieurs au choix

COCKTAIL HOLOCENE POUR VIN D'HONNEUR

Vin effervescent blanc de blancs Gaillac, sirop de safran du Quercy et jus de citron

BIÈRE ARTISANALE EN BOUTEILLE

de La brasserie de midi à Montrabé
(Bière de récolte, 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 de l'Atelier du jus

TROU TOULOUSAIN

Gin Hexagone + glace artisanale au melon,
sirop de safran du Quercy

ou

Gin Hexagone, glace artisanale à la fraise, sirop de thym

CHAMPAGNE OU COCKTAILS

Aperol 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 d'apporter vos propres boissons. Nous pouvons mettre à votre disposition un(e) serveur(se)

HOLOCENE

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL & RESTAURANT BISTRONOMIQUE

LA VAISSELLE

Nappage buffet + Tables, 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