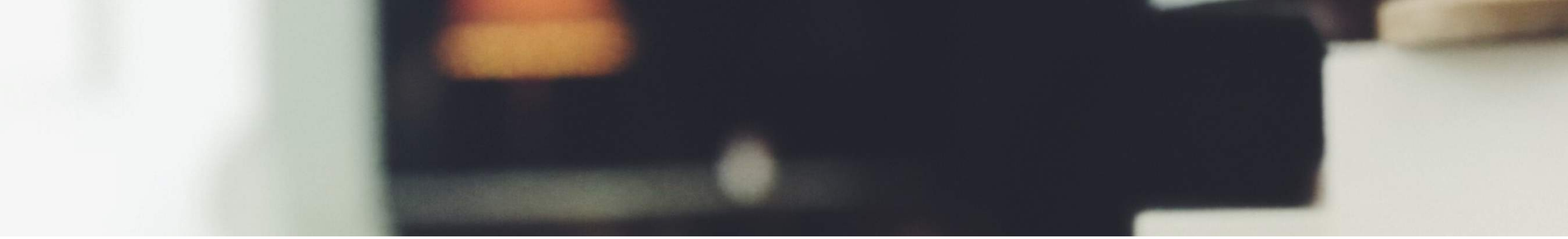
noous

Meeting Business Center

Restauration & pauses



Le Coffee Break

Pour motiver vos équipes faites une pause originale, riche en vitamines, haute en couleur pour booster la productivité.
Profitez des terrasses et des espaces dediés pour faire le plein d'énergie.

Menu et photos non contractuels

La pause Meeting

Le matin

Café et thé
Jus d'orange bio
Viennoiseries fraichement livrées par notre boulanger

L'après-midi

Café et thé
Jus de pomme bio
Assortiment de biscuits

Comprise dans votre formule d'étude classique

Menu et photos non contractuels

La pause gourmande

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Le matin

Café et thé
Jus d'orange bio
Viennoiseries fraichement livrées par notre boulanger
Corbeille de fruits

L'après-midi

Café et thé
Jus de pomme bio
Mignardises fraichement livrées par notre boulanger

Menu et photos non contractuels

La pause detox

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Le matin

Café et thé
Jus d'orange bio
Fromage blanc, muesli & miel
Corbeille de fruits

L'après-midi

Café et thé
Jus de pomme bio
Assortiment de fruits secs

Menu et photos non contractuels

La pause So chocolat

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Le matin

Café, thé et chocolat chaud
Viennoiseries fraichement livrées par notre boulanger
Jus d'orange bio
Corbeille de fruits

L'après-midi

Café, thé & chocolat chaud
Jus de pomme bio
Assortiment des douceurs chocolatées du moment

Menu et photos non contractuels

La pause grand-mère

Le matin

Café et thé
Jus d'orange bio
Viennoiseries fraichement livrées par notre boulanger

L'après-midi

Cafe et thé
Jus de pomme bio
Un gâteau entier à partager comme chez Mamie

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Menu et photos non contractuels

Restauration à la carte

Gourmands, terroir ou healthy, des menus élaborés par nos partenaires traiteurs toulousains vous sont proposés en différentes formules. Faites votre choix, on s'occupe du reste.
Aux beaux jours, régalez-vous sur nos terrasses ombragées.

Cocktail Meeting

Formule debout

Les pièces salées

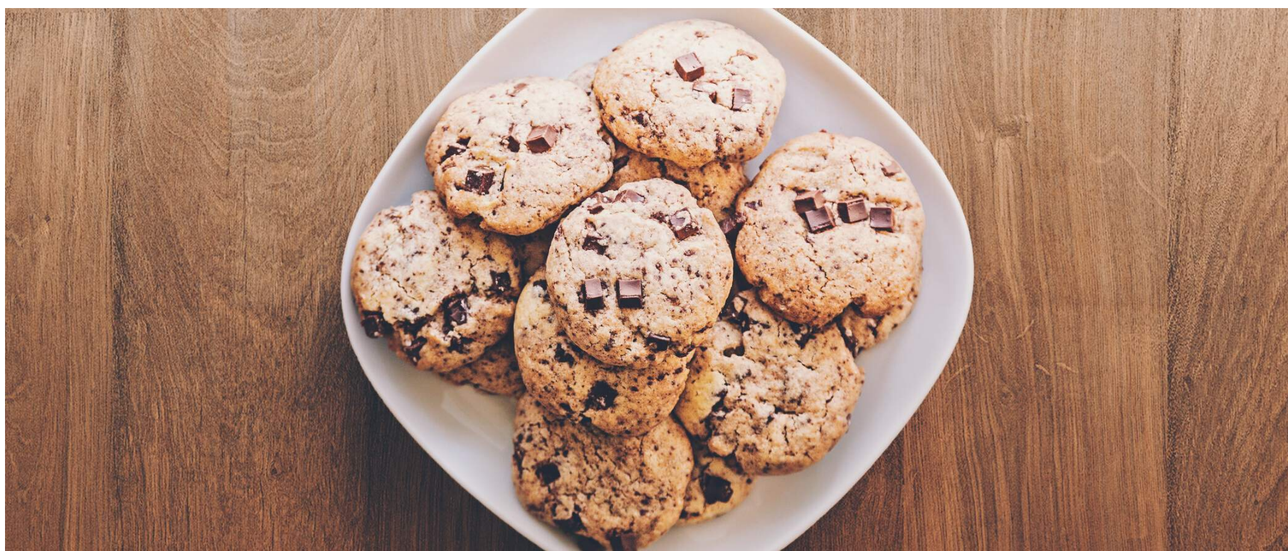
Maki tartare de boeuf, roquette et crispy d'oignons
Pincette chorizo et ricotta
Blinis caviar d'aubergines et oeuf de caille
Roulé napolitain
Salade de risi, tomates confites et pesto de roquette, mozzarella et speck
Boulgour comme un taboulé aux herbes, crevettes snackées
Pain italien focaccia légumes confits et roquette
Polaire guacamole d'avocat, thon et tomates
Navette, gribiche de canard et sauce barbecue miel et moutarde
Planche de cochonnaille
Planche du fromager

Comprise dans votre formule d'étude classique

Les pièces sucrées

Cookies
Riz au lait au Daim
Tarte amandine aux framboises

Menu et photos non contractuels



Formule debout

Cocktail gourmand

Compris dans votre formule d'étude gourmande

Les pièces salées

Salade Grecque
Plateau de saumon
Plateau de Viandes froides
Méli Mélo de crudités
Tartelette de fenouil et gorgonzola
Wraps Olé Olé au chorizo
Le club « végétal »
Blinis de gambas papillon, crème d'asperge, caviar de hareng
Toast de foie gras de canard
Mini cannelloni, œufs de truite fumée, croustille de pain céréales
Thon au wasabi en cuillère
Cannelé fondant comme une quiche
Plateau de fromages

Les pièces sucrées

Brochette de fruits frais
Fruits rouges pleine fraîcheur, crème d'orange en coque sablée
Clafouti aux griottes
Millefeuille Tradition vanille et chocolat
Tartelette caramel, fleur de sels

Menu et photos non contractuels

Cocktail halal

Les pièces salées

Navette de courgettes grillées sur lit de tartare de tomate
Toast de poivrons marinés et roquette sur lit de pesto
Blini saumon fumé sur crème moutardée
Part de cake aubergine, chèvre
Verrine de courges, lentilles, oignons rouges, roquette et moutarde à l'ancienne
Verrine de tomate, avocat, poivrons jaunes et basilic
Mini burger saumon, tomate cerise et reblochon
Champignon de Paris farcis au curry de courgettes et quinoa

Les pièces sucrées

Mousse au chocolat
Crème ricotta et citron
Financiers

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Comprise dans votre formule d'étude classique

Formule debout

Menu et photos non contractuels

Cocktail terroir

Formule debout

Comprise dans votre formule d'étude classique

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

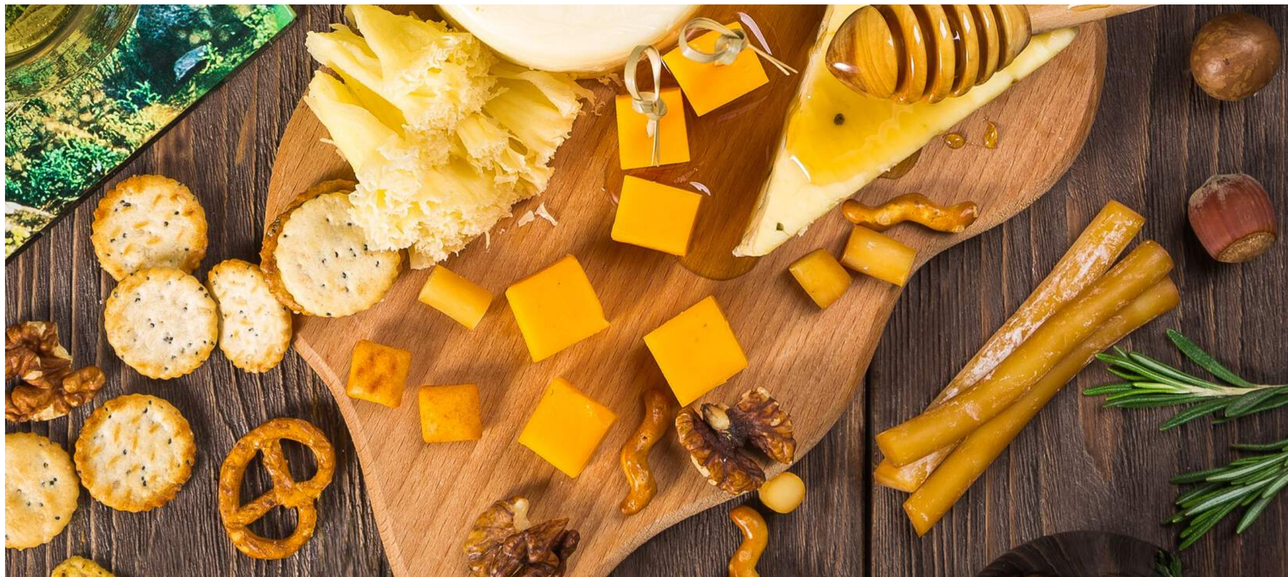
Les pièces salées

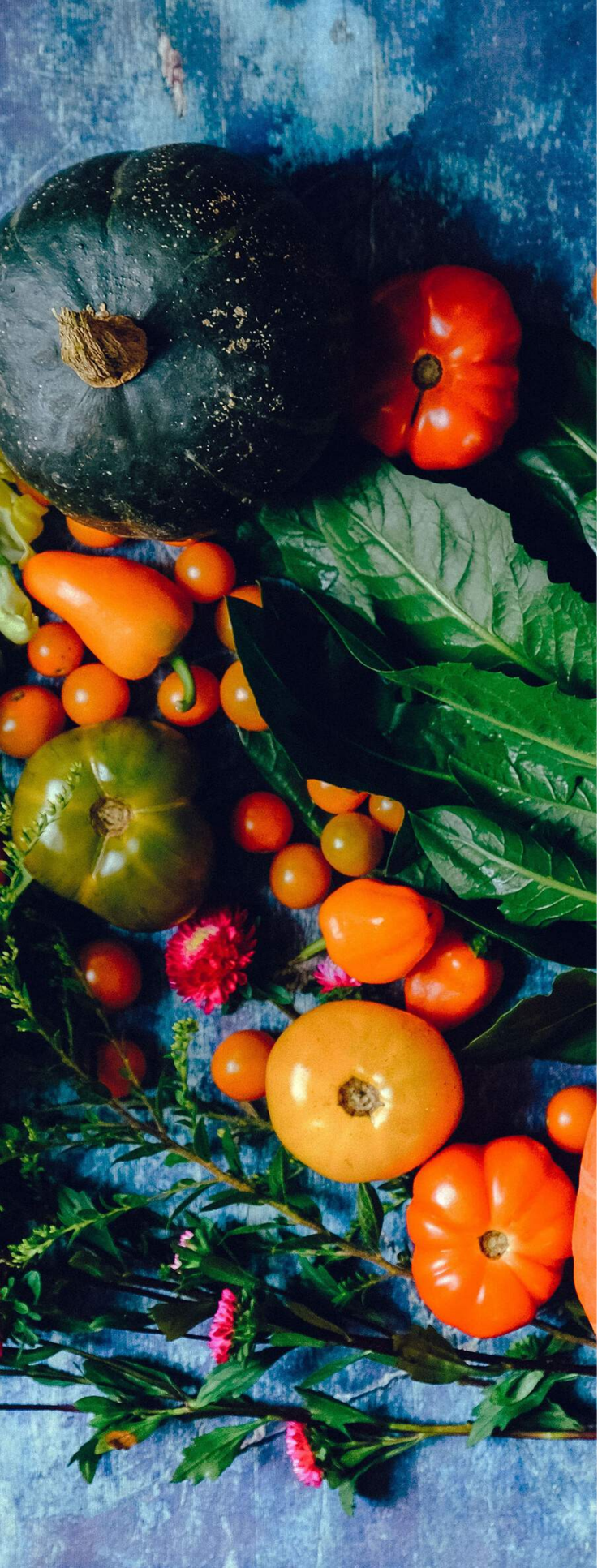
Navette courgettes grillées et chorizo
Toast fromage frais ciboulette et coppa
Blini saumon fumé sur crème moutardée
Part de cake aubergine, chèvre
Verrine de lentilles au roquefort, poivrons et coriandre
Verrine de tomate cantal et basilic
Emincé de magret de canard aux épices
Pommes de terre grenaille au thym et sel de Guérande
Planche du fromager
Planche de charcuterie

Les pièces sucrées

Financiers
Ananas au basilic
Mousse au chocolat

Menu et photos non contractuels





Cocktail Healthy

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Les pièces salées

Salade de crevette et pois gourmands, coeur d’artichauts
Méli-mélo de crudités
Tarte méditerranéenne aux poivrons, courgettes et tomates
Tartare de saumon
Coque sablée de corail d’oursin, pétoncle, nacre de noix de coco
Wrap's de dinde au curry
Cannelé fondant comme une quiche
Pique de gambas au pistou, ruban de carotte
Mini cannelloni, œufs de truite fumée, croustille de pain céréales
Paris Brest de chèvre frais au citron vert, ciboulette ciselée
Piperade, cube de brebis en verrine
Croq’ de légumes niçois

Les pièces sucrées

Brochettes de fruits frais
Macarons tout en couleur
Bouchon au citron
Clafouti aux griottes

Formule debout

Menu et photos non contractuels

Formule "Marmite"

Comprise dans votre formule d'étude gourmande

Comprise dans votre formule d'étude classique

Buffet d'entrée, plat chaud et dessert

Entrées

Aubergine et tomate au parmesan et à la coriandre
Lentilles, chèvre, poivrons, lardons et roquette

Plat

Cabillaud à la marocaine
Gratin de courgette
Spaghettis au basilic

Desserts

Crumble aux pommes
Mousse au chocolat

Formule assise

Menu et photos non contractuels

Plateaux repas

Entrée

Antipasti de légumes, speck et parmesan

Plat

Ballotine de volaille, pesto, tartare de tomates
Crémeux de potimarron

Dessert

Tartelette citron meringué

Option fromage possible

Comprise dans votre formule d'étude classique

Formule assise

Le menu change tous les jours selon le marché et l'inspiration du chef

Menu et photos non contractuels

CATCH US ON SOCIAL MEDIA

not a number

Si vous désirez plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone au **05 62 47 92 20** ou par mail à l'adresse suivante **meeting@noous.co**

www.noous.co/meeting