

n∞US
meeting business center

La Revue Gourmande





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 dédiés pour faire le plein d'énergie.

Toutes les créations "Au pain de mon grand-père" sont faites maison et sont du matin même.

Photos non contractuelles

Au Pain
de mon
Grand-Père



La pause Essentielle

Le matin

Café et thé

Jus d'orange

Viennoiseries fraîchement livrées par notre boulanger

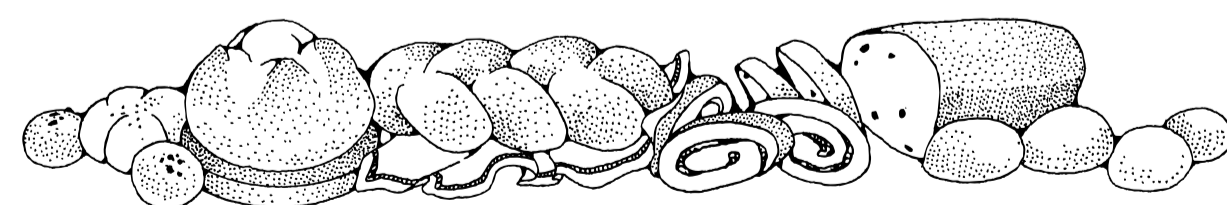


L'après-midi

Café et thé

Jus de pomme

Assortiment de biscuits & douceurs sucrées



Au Pain
de mon
Grand-Père

La pause gourmande

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande

Le matin

Café et thé

Jus d'orange

Corbeille de fruits frais ou brochettes de fruits

Viennoiseries fraîchement livrées par notre boulanger

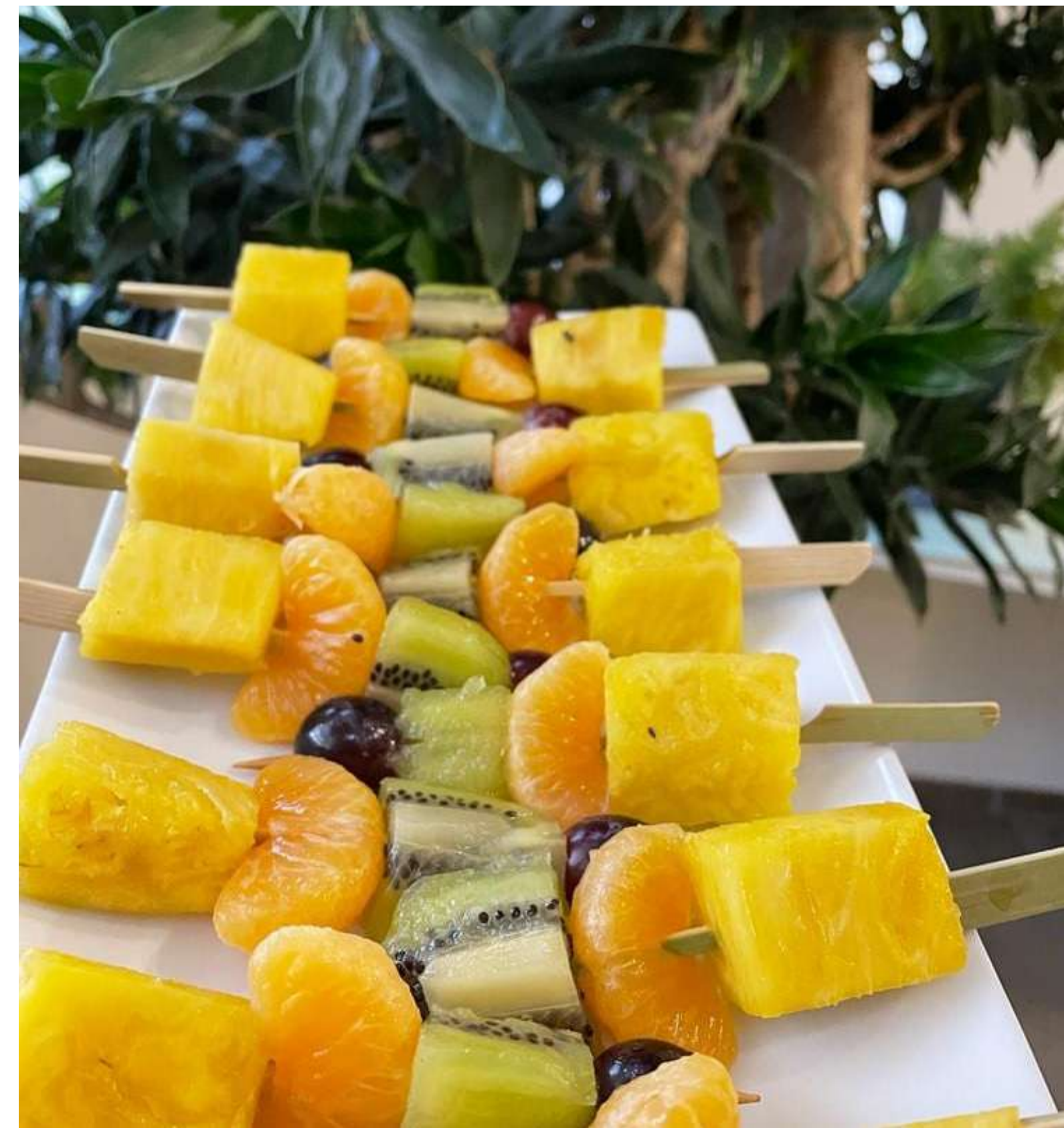
L'après-midi

Café et thé

Jus de pomme

Pâtisseries gourmandes faites maison par notre boulanger & douceurs sucrées qui font du bien

Au Pain
de mon
Grand-Père



La pause detox

Le matin

Café et thé

Jus d'orange et eau detox

Fromage blanc, muesli & miel de nos ruches

Corbeille de fruits frais et brochette de fruits

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande



L'après-midi

Café et thé

Jus de pomme et eau detox

Assortiment de fruits secs

Corbeille de fruits frais



Photos non contractuelles

La pause So chocolate

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande

Le matin

Café, thé & chocolat chaud crème chantilly

Jus d'orange

Viennoiseries fraîchement livrées par notre boulanger

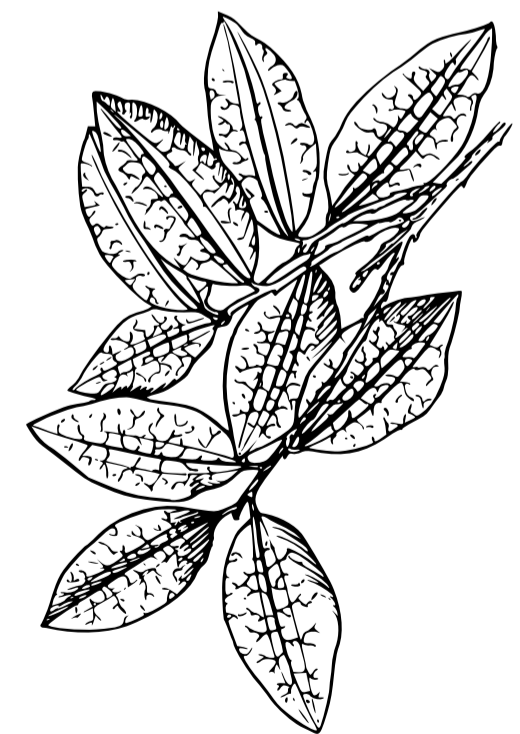
Corbeille de fruits frais ou brochettes de fruits

L'après-midi

Café, thé & chocolat chaud

Jus de pomme

Assortiment des douceurs chocolatées du moment



Au Pain
de mon
Grand-Père

La pause grand-mère

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande

Le matin

Café et thé

Jus d'orange

Pain et confiture "bonne- maman"

Viennoiseries fraîchement livrées par notre boulanger

L'après-midi

Café et thé

Jus de pomme

Un gâteau entier à partager comme chez Mamie



Au Pain
de mon
Grand-Père



Restauration à la carte

Gourmand, terroir, ou encore marmite, 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.

Tous nos traiteurs s'adaptent à vos exigences alimentaires.

Tous les produits et menus varient en fonction des saisonnalités et des disponibilités sur le marché local.



Cocktail Essentiel



Exemple de menus:

Les pièces salées:

Tapas au :

- Guacamole, lanières de courgette, asperges, piment d'Espelette (VÉGÉTARIEN)
- Fromage frais, saumon fumé, framboises, graines de lin, basilic
- Guacamole, poulet curry, basilic

Les veggie blinis :

- Fromage frais, avocat BIO, graines germées, graines de courge
- Fromage frais, fèves, oignons nouveaux, piment d'Espelette

Les navettes tradition :

- Jambon de Bayonne IGP, pesto vert
- Saumon fumé, crème aneth, aneth

Les mini burritos :

- Poulet au curry, guacamole maison, tartare de tomates et coriandre

Les fleurs de fromage :

- Jambon de Bayonne IGP, Tête de Moine AOP, piment d'Espelette

Les pièces sucrées:

Assortiments de verrines sucrées :

15 verrines :

- Pain d'épices, mascarpone, pomme, caramel beurre salé, cannelle
- Pain d'épices, mascarpone, bananes, caramel beurre salé, crumble

Assortiments de "mini" pâtisseries :

- Mini éclairs
- Mini moelleux chocolat
- Mini tartelettes caramel beurre salé et éclats de noisettes

Inclus: eau, thé, café, eau gazeuse.
Vin en option.

Menu non contractuel



Cocktail Gourmand

Existe aussi en version TERROIR avec plus de pièces

Exemple de menus:

Les pièces salées:

Œuf de caille au plat, caviar de tomate Roma et basilic
Petit blini, gambas en papillon, tapenade de poivrons rouges, perle de Hareng
Carré sandwich avocat en guacamole à la coriandre, crémeux de thon
Cube de saumon mariné en gravlax, pois gourmand juste croquant
Tartelette d'asperges vertes, talla de celle-ci
Palet de polenta aux légumes grillés, caviar d'aubergine, magret fumé
Wrap's de dinde au curry
Paris-Brest de chèvre frais, ciboulette
Sablé « Breton », noix de pétoncle marinée au citron

La salade individuelle

Salade César
(Mesclun, filets de poulet fumé, œuf poché, copeaux de parmesan, Pois gourmands, croûtons de pain de mie).

La charcuterie

Jambon serrano + sauce tomate
Baguette coupée en biseaux

Les pièces sucrées

Brochette de fruits frais
Petite crêpe au sucre
Assortiment de choux haut en couleur
Tartelette citron, meringue à l'italienne
L'instant chocolat pour les Gourmands

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande

Les saumon fumé

Nature, fumé au bois de hêtre
Mariné à l'aneth aux épices Marco Polo
Mini blinis et Crème fraîche d'Isigny, concombre et citron

Les viandes froides

Viandes froides tranchées en assortiment (Bœuf et veau)
Mayonnaise Truffée « maison » Moutarde à l'ancienne,
Pain de campagne tranché

Le plateau de fromage

Plateau de fromages affinés régionaux, pâtes de fruits et confitures, pain tranché

Inclus: eau, thé, café, eau gazeuse.
Vin en option.

Menu non contractuel



Plateaux repas*

Exemple de menus:

Tomate, mozzarella, poivrons, oignons, basilic

Mijoté de poulet au curry breton accompagné d'un riz à la ciboulette et d'un crumble de courgettes

Duo de chèvre et camembert

Tartelette aux chocolats

Pain individuel

Selon le marché et l'inspiration du chef,
le menu change tous les jours

*Disponible en version volaille, poisson et végétarien

Inclus: thé, café.

Menu non contractuel



Plateaux repas gourmand

Exemple de menus:

Purée de potimarron & marron, oeuf mollet, noisette, persil & miel
Copeaux de magret fumé

Topinambour, la peau juste fait, boeuf & graines de moutarde

Fourme d'Ambert & gelée de
poire

Tarte façon Paris-Brest à la
cacahuète

Comprise dans
votre formule
journée d'étude
gourmande

*Disponible en version volaille, poisson et végétarien
Inclus: thé, café.

Menu non contractuel



CATCH US ON SOCIAL MEDIA



noous
meeting business center

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

