

SOLIDAIRE - LOCAL - ZÉRO DÉCHET - DE SAISON



BON À MANGER
ENSEMBLE

TRAITEUR, PLATEAUX-REPAS, COMPTOIR DEJEUNER

CATALOGUE AUTOMNE 2025

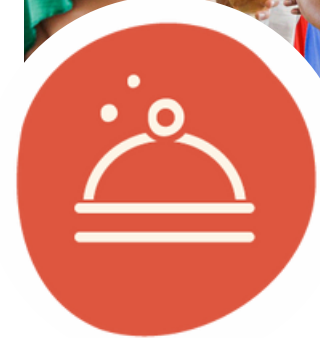
Chez BAME, on s'occupe de tout !



Page 5

Plateaux-repas

Des **menus complets** servis en **bocaux** pour déjeuner en convivialité lors de vos **réunions**, déjeuners d'affaires ou formations !



Page 8

Traiteur

Des **cocktails, buffets** à partager, équilibrés, frais et de saison, pour régaler vos **collaborateurs** et vos **partenaires** !



Page 18

Comptoir déjeuner

De bons **plats chauds** et du **snacking sain** pour vos salariés, dans votre **espace restauration**. Choisissez les **jours**, nos **serveurs** s'occupent du reste !



Chez BAME, on s'engage !

La mission de BAME ?!

Donner sa place à chacun grâce au travail et à une restauration durable.
Ensemble, tout est possible !



Solidaire

BAME accompagne vers l'emploi des personnes en insertion,

en les **formant** aux métiers de la restauration, de la logistique et de la vente et en les aidant à **lever leurs freins à l'emploi** (mobilité, santé, maîtrise de la langue, logement...)



Responsable

BAME réduit l'empreinte de l'assiette sur l'environnement,

grâce à l'utilisation de **vaisselle lavable**, le service de **plats végétarien**, et la cuisine de produits exclusivement **frais et de saison**.



Local

BAME crée des partenariats locaux et durables avec son éco-système

constitué notamment d'**associations d'insertion**, de **collectivités**, d'**entreprises engagées** et de **producteurs locaux** situés dans un rayon de 150km autour de la cuisine,

Chez BAMe, des moyens à la hauteur !



Notre cuisine centrale

Un outil performant et de grande capacité

- Laboratoire culinaire situé à Bellevue (St Herblain)
- Locaux aménagés et équipés (250m²)

Nos équipes

Une équipe experte et inclusive

- Des cuisiniers et serveurs passionnés !
- Aujourd'hui : 30 personnes dont 10 en insertion
- A horizon 2026 : 35 personnes dont 13 en insertion.



PLATEAUX

Repas



PASSEZ COMMANDE SUR www.bame.fr !



PLATEAUX

Repas



Je commande !

A partir de 8 plateaux
Commande maximum à J-3 avant midi

Repas en bocaux livrés chauds,
Des menus végété et carné
qui changent tous les jours !

Prix HT et hors livraison

Le gourmand

Entrée - Plat - Dessert (+ pain)

16,00 €

Le simple

Entrée - Plat ou Plat - Dessert (+ pain)

14,50 €

En option

Trilogie de fromages

2,50 €





PLATEAUX

Repas

Exemples de
menus proposés



Retrouvez les menus sur www.bame.fr

Entrée

Toast de chèvre au miel et noix

Crèmeux de potimarrons et gremolata aux noisettes

Plat carné

Filet mignon de Porc, sauce miel et cidre, et purée de choux fleurs

Blanquette de dinde, tombée de champignons et pomme de terre vapeur

Plat végété

Bourguignon végétarien et purée de pommes de terre

Lasagne de butternut, poireaux et chèvre

Dessert

Mousse au chocolat façon grand-mère

Crumble aux pommes et fruits rouges



[Je commande](#)

[Je consulte les
menus](#)

TRAITEUR



PASSEZ COMMANDE SUR www.bame.fr !





Pause P'TIT DÉJ



Je commande !

A partir de 30 personnes
Commande 1 semaine à l'avance
Nappage et vaisselle inclus

**Boissons et gourmandises pour un accueil
aux petits oignons !**

Prix HT et hors livraison

Pause / P'tit Déj **gourmand**

6,50 €

Café, Café de Lupin (Arsène), thé, jus de fruits, eaux
Mini-viennoiseries et / ou mini-gâteaux maison

Pause / P'tit dej **classique**

5,00 €

Café, Café de Lupin (Arsène), thé, jus de fruits, eaux
Biscuits Kignon

Option :

Corbeille de fruits, assortiment fruits secs

2,00 €



Déjeuner ou dîner

COCKTAILS



Je commande !

A partir de 20 personnes
Commande 1 semaine à l'avance

Bouchées végé et carné faites maison, pour
un événement haut en couleur et roboratif !

Prix HT et hors livraison

- 9 pièces** c'est le minimum !
- 12 pièces** pour un cocktail léger
- 15 pièces** pour un cocktail complet

15,00 €

20,00 €

24,00 €

Notre conseil : comptez 8 à 10 bouchées par heure



Apéritif et afterwork

COCKTAILS



Je commande !

A partir de 20 personnes
Commande 1 semaine à l'avance

Bouchées, dips, planches
pour allier gourmandise et convivialité !

Prix HT et hors livraison

Planches charcuterie / fromage 100g

8,00 €

Tartinables & légumes à croquer

5,00 €

Bouchées salées 3 par personne

6,00 €

6 par personne

10,00 €

Pack Afterwork

17,00 €

3 bouchées salées + Dips / tartinables
Planches charcuterie / fromage



COCKTAILS

Exemples de bouchées



Bouchées salées

- Sablé Poire noix magret
- Brochette Panais a la vanille et poulet
- Involtini de canard, chutney figues oignons rouges
- Mini foccaccia, Jambon sec Houmous d'artichauts
- Toast crème de courge, écrevisse
- Moelleux Saumon citron Aneth
- Corbeille de pomme de terre, rillettes de volaille
- Sablé creme montée, radis et tobiko
- Blinis Sarrasin, rillettes de crabe
- ✓ Maki, tombée de poireaux, oignons frits
- ✓ Tatin d'oignons et Parmesan
- ✓ Brochette comté abricots secs
- ✓ Corolle champignons sautés a la thaïe
- ✓ Tartelette purée de maïs Epices mexicaines
- ✓ Mini Quiche poireaux thym



Bouchées sucrées

- Tartelettes Chocolat noisette, myrtille
- Chou craquelin groseille vanille
- Financier aux fruits secs
- Tartelette caramel au beurre salé

Formules

BUFFET



Je commande !

A partir de 30 personnes
Commande 1 semaine à l'avance

**Repas complet à partager,
servi dans de la vraie vaisselle !**

Prix HT et hors livraison

Buffet à partager

Mini sandwich, salade en ramequin, quiche,
planche de fromages et charcuteries, dessert maison

19,00 €

Buffet froid

Quiche + salade + dessert

17,00 €

Buffet chaud

Entrée + plat chaud en bain marie + dessert

18,00 €





Les BOISSONS

Nos bouteilles sont consignées

Prix HT par bouteille ouverte

Eaux plates ou gazeuse **Plancoët (22)**

1 l **2,00 €**

Jus de pommes **Le Fourgon (49)**

75 cl **5,00 €**

Breizh Sodas

33 cl **2,50 €**

Bières bio et solidaires

75 cl **7,00 €**

Grolleau

Loire Vin de France - 2020

Domaine Montgilet (49)

75 cl **13,00 €**

Rooftop

Loire - AOP Muscadet -2021

Domaine Les Trois toits (44 - Vertou)

75 cl **13,00 €**

Mandibulles – Vin pétillant brut bio

Domaine Eric Chevalier (44)

75 cl **16,00 €**

Nos options

Nappage et décoration

< 50 personnes

20,00 €

> 50 personnes

sur devis



Installation / Débarrassage

< 50 personnes

20,00 €

> 50 personnes

sur devis

Service

Serveur-se

32,00 €

Maitre d'hôtel

40,00 €



Nos conditions de livraison

Minimum de commande

Plateaux-repas

8 pers.

Petit déj. / Pause

30 pers.

Cocktail

20 pers.

Buffet

30 pers.

Livraison / Récupération du matériel

Zone 1 : Moins de 15min autour de notre cuisine

< 20 personnes

50,00 €

Zone 2 : Nantes Métropole au delà de la zone 1

< 20 personnes

60,00 €

Zone 3 : Hors zone, au delà de la zone 2

1,50 €/ km



OFFRES

événements

POUR VOTRE ÉVÈNEMENT
CONTACTEZ-NOUS !

09 73 89 23 96 - contact@bame.fr



Événements sur-mesure

pour vos séminaires,
réunions, soirées...

Fêtes de fin d'année, barbecue,
comptoirs éphémères...

Restez connecté pour profiter
de nos **offres de saison** !

CAFÉ Dobrée

— par BAMe —

CAFE - CANTINE - PRIVATISATION



CAFÉ Dobrée

Une capacité de
50 personnes debout
30 personnes assises

"The place to be" pour vos séminaires, réunions, soirées... !

Ouvert depuis mi-mai il est situé au 18 rue Voltaire, accolé au Musée Dobrée

Lundi / Mardi

Toute la journée

*Par créneau (matin / après-midi / soir)

400 €*

Mercredi / Jeudi / Vendredi

De 19h00 à 22h00

400 €

Vous souhaitez en voir plus ?!



[Cafédobrée.nantes](https://www.instagram.com/Cafédobrée.nantes)



[Café Dobrée](https://www.facebook.com/CaféDobrée)

COMPTOIR

Déjeuner





Au **comptoir**, on vous sert !

Une solution de restauration pour vos salariés,
« **clé en main** » et **responsable** :



**Un mini-self avec plats chauds et / ou snacking
à partir de 30 couverts / jour**
(= 70 collaborateurs minimum sur site)



**Installé dans votre cafétéria,
entre 1 et 5 jours par semaine, ou à la demande !**



Un serveur et des animations pour mieux-manger
(1 serveur en insertion à partir de 50 couverts)

BAMe, simplement bon ... et souriant !

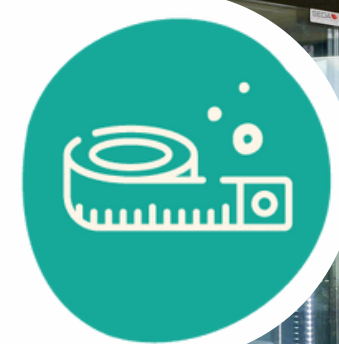


Une cuisine gourmande et responsable

- Une cuisine **maison**, avec des produits **frais, locaux** et de **saison**,
- De **bons plats**, en carné ou en végété gourmand ;-)
- Une **carte qui change tous les jours**

Une solution hyper flexible !

- Un **mobilier adapté** à votre environnement
- Un service **selon vos besoins** : 1 ou 2 serveur(s),
de 1 jour par mois à 5 jours par semaine !
- Une **offre à la carte** : plats du jour, snacking, petit dej...





Nos PARTENAIRES

Moulin de la Brosse
(St Lumine-de-Coutais- 44)

Farine bio



Apprentis d'Auteuil
(St Julien de Concelles - 44)
Maraîchage bio + insertion

Tête Haute
(Le Cellier - 44)

Bières bio + insertion



Handigaspi
(Savenay- 44)
Biscuits bio + handicap



Le Verger Bellecour
(Montbert - 44)

Jus de fruits bio



Ferme du petit chemin (Montaigu - 85)
Œufs bio

Et beaucoup d'autres...



Nos références



Et beaucoup d'autres...



Nos **références** spécifiques

Traiteur

Convention Annuelle pour 500 collaborateurs **SIEMA**



CONVENTION DES ENTREPRISES POUR LE CLIMAT 350 personnes servies pendant 3 jours



bakertilly
STREGO

Soirée de Noël pour les
200 collaborateurs



**MINISTÈRE
DU TRAVAIL,
DU PLEIN EMPLOI
ET DE L'INSERTION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Commissariat de la Pauvreté :
200 personnes sur toute la journée



Multiples prestations à destination des
entreprises partenaires (150 à 200 convives)

Et beaucoup d'autres...





**Au plaisir de vous servir
et de vous régaler !**





BON À MANGER
ENSEMBLE

À votre service

Contactez Clara Alexian et Elina :

09 73 89 23 96
contact@bame.fr

www.bame.fr