BAMé
BON À MANGER ENSEMBLE

CATALOGUE

Automne 2026

TRAITEUR NANTAIS ENGAGÉ



SOMMAIRE

Chez BAMe, on s'engage ..... Page 03

Plateaux repas ..... Page 09

Traiteur ..... Page 12

Boissons ..... Page 17

Options ..... Page 19

Offres sur mesure ..... Page 22

Comptoir déjeuner ..... Page 24

Café Dobrée, un lieu privatisable ..... Page 28

Nos références ..... Page 32

Nous contacter ..... Page 34

Chez BAMe, on s'engage !

BAMe est un **traiteur nantais engagé**, à la fois **acteur local** et **start-up sociale.** Nous proposons des prestations gourmandes, pensées pour combiner **plaisir et responsabilité**.

Face aux enjeux écologiques et sociaux, nos équipes sont **profondément engagées pour donner du sens à votre assiette :**

Entreprise d'insertion, nous formons et accompagnons vers l'emploi des personnes en situation de fragilité
Entreprise durable, nos offres sont zéro-déchet, notre cuisine promeut le végétal, nos produits respectent l'environnement.

BAMe, entreprise à mission, est aussi **agréé ESUS** (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale).

Côté cuisine, tout est **fait maison**. Nous travaillons uniquement des produits frais, de saison, en privilégiant les **circuits courts** et **l'agriculture biologique**.

Avec 5 années d'expérience, BAMe s'appuie aujourd'hui sur une **équipe professionnelle, impliquée et souriante**, prête à offrir une expérience de qualité à vos convives.

BAMe.fr



Une équipe inclusive

BAMe accompagne vers l'emploi des personnes en insertion en les formant aux métiers de la cuisine, du service et de la vente et en les aidant à lever leurs freins à l'emploi (mobilité, santé, maîtrise de la langue, logement...)

30 salariés

Dont 10 en insertion professionnelle

AGRÉMENT ENTREPRISE SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE



Découvrez leurs histoires sur LinkedIn : BAMe - Bon à manger, Ensemble

Accompagnement et apprentissage

Laboratoire à Saint Herblain



Notre cuisine aménagée

Notre laboratoire culinaire est situé à Bellevue (**Saint-Herblain**), dans des locaux aménagés et entièrement équipés de **250 m².**

Une équipe de **3 professionnels** de cuisine encadre **5 personnes en insertion.**

250 m2

Notre responsabilité environnementale

BAMe réduit l'empreinte carbone de l'assiette sur l'environnement, grâce à l'utilisation exlusive de **vaisselle lavable**, une cuisine faisant part-belle aux plats **végétariens**, et des produits **frais et de saison.**

Nous allons plus loin avec une **démarche zéro déchet concrète**. Nos prestations sont livrées en bocal ou dans de la vaisselle réutilisable, issue de ressourceries, puis récupérée et lavée après chaque prestation. Nous encourageons la **récupération des restes alimentaires** en fin d'événement. Les invendus sont **redistribués** à des associations d'aides alimentaires.



6 200 kg
d'emballages évités



13 250 kg
de compost collecté

Les bio-déchets sont pris en charge par notre partenaire Terra Compost et réintégrés dans une boucle locale agricole. Ces derniers on permis de nourrir, en 2025, **5 300 m2 de champs agricoles.**

Nos partenaires locaux

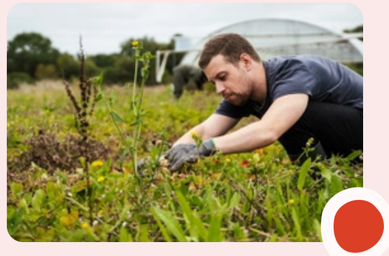
Chez BAMe, on fait le choix de travailler au maximum en **circuit court et localement**. Cela veut dire que l'on privilégie des produits qui sont sourcés à moins de 150 kilomètres.

Au de là de **traçabilité,** il y a surtout le **lien humain**.
Nous choisissons de collaborer avec des partenaires comme **Handigaspi, Tête Haute ou encore les Apprentis d'Auteuil**. Ces entreprises nantaises de l'ESS sont engagées socialement.

Chez BAMe nous avons à coeur de soutenir **les initiatives locales**.



Handigaspi (44)
Biscuiterie bio et inclusive



Apprentis d'Auteuil (44)
Maraîchage bio d'insertion



Tête Haute (44)
Brasserie artisanale d'insertion



Hepdale (44)
Blanchisserie d'insertion



Environnement Solidaire (44)
Champignonnière d'insertion

Chez BAMe, on s'occupe de tout !

Plateaux repas



Traiteur



Comptoir déjeuner



Café Dobrée



PLATEAUX repas

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





PLATEAUX repas

Prix HT et hors livraison

Le gourmand — 16,00 €

Entrée - Plat - Dessert (et pain)

Le simple — 14,50 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert (et pain)

En option — 2,50 €

Trilogie de fromages

Commander

Conditions

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

PLATEAUX repas



Repas en bocaux livrés chauds, des menus végés et carnés qui changent tous les jours !

Qu'allez vous retrouver dans vos plateaux repas ?

Exemples

Entrées

- Tarte tatin d'échalotes
- Crème de courge, crumble de graines et crème d'Isigny aux agrumes

Desserts

- Brioche perdue et chantilly de chocolat noisette
- Diplomate à la verveine et crumble de cacao

Plats carnés

- Pavé de poisson, crémeux de céléri à la vanille et noisettes
- Côtes de porc, pommes de terre grenailles et crème de moutarde

Plats végés

- Légumes façon bourguignon et purée de pommes de terre
- Risotto crémeux aux courgettes et épinards

Retrouvez les menus sur www.bame.fr

TRAITEUR

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





Boissons et gourmandises pour un accueil et des pauses aux petits oignons !

P'TIT DÉJ

Prix HT et hors livraison

Le gourmand — 6,50 €

Café, thé, jus de fruits, eaux
Mini-viennoiseries et mini-gâteaux maison

Le simple — 5,50 €

Café, thé, jus de fruits, eaux
Biscuits Kignon

En option — 2,00 €

Corbeille de fruits, brochettes de fruits, assortiment fruits secs

Commander

Conditions

A partir de 30 personnes
Commande maximum à J-3 avant midi
Nappage et vaisselle inclus

BUFFET

Prix HT et hors livraison

Buffet à partager — 19,00 €

Mini sandwich, cassolette de salade, mini quiche, planche de fromages et charcuteries, dips et légumes à croquer, gâteau maison

Buffet froid — 17,00 €

Quiche + salade + dessert

Buffet chaud — 18,00 €

Entrée + plat chaud en bain marie + dessert

Commander

Conditions

A partir de 30 personnes
Commande J-5 avant midi



Un buffet BAMe, c'est une sélection de **plats à partager**, **prêts à être dégustés.**

Vous y trouvez des pièces salées et sucrées faites maison, avec une vraie place donnée au végétal.

C'est une formule **flexible, conviviale et facile à mettre en place**, pensée pour s'adapter à votre événement et à vos convives.

COCKTAIL

DÉJEUNER ET DINER



Prix HT et hors livraison

9 pièces	c'est le minimum !	**15,00 €**
12 pièces	pour un cocktail léger	**20,00 €**
15 pièces	pour un cocktail complet	**24,00 €**

Conditions

A partir de 20 personnes
Commande J-5 avant midi

APPÉRITIF ET AFTERWORK

Planches charcuterie / fromage , Tartinables & légumes à croquer		**42,00 €**
Planche pour 12 personnes environ 150g par personne		
Bouchées salées	3 par personne	**6,00 €**
	6 par personne	**10,00 €**

Commander



Nos bouchées d'automne

Notre carte évolue chaque saison



Corolle, champignons sautés à la thaï

Bouchées salées :

- Sablé à la moutarde, poire, noix et magret
- Brochette de panais à la vanille et poulet
- Involtini de jambon sec, chutney figues et oignons rouges
- Mini-focaccia, houmous et mortadelle
- Moelleux au saumon, citron et aneth
- Corbeille de pomme de terre, effiloché de porc et cheddar
- Blinis de sarrasin et rillettes de poissons
- Sablé, crème montée, radis et tobiko
- Toast à la crème de courge et pickles
- Feuilleté, tombée de poireaux, oignons frits
- Endive croquante et déclinaison de parmesan
- Abricot sec farci au comté et oignons confits
- Corolle, champignons sautés à la thaï
- Tartelette, purée de maïs aux épices mexicaines
- Tartelette, topinambour et café

Brochette de panais à la vanille et poulet



Bouchées sucrées :

- Tartelette marmelade d'agrumes et chantilly au miel
- Tartelette, crème de marron et chocolat blanc
- Corole, pommes et caramel au beurre salé
- Mini charlotte chocolat-noisette
- Financier aux fruits secs

- Carnées
- Végétariennes

Carte
Automne



Sablé moutarde, poire, noix, magret



Brochette de panais à la vanille et poulet



Involtini de jambon sec, chutney figues et oignons rouges



Mini-focaccia, houmous et mortadelle



Moelleux au saumon, citron et aneth



Corbeille de pomme de terre, effiloché de porc et cheddar



Blinis de sarrasin et rillettes de poissons



Sablé, crème montée, radis et tobiko



Toast à la crème de courge et pickles



Feuilleté, tombée de poireaux, cream cheese oignons frits



Endive croquante et déclinaison de parmesan



Abricot sec farci au comté et oignons confits



Corolle, champignons sautés à la thaï



Tartelette, purée de maïs aux épices mexicaines



Tartelette, topinambour et café



Tartelette marmelade d'agrumes et chantilly au miel



Tartelette, crème de marron et chocolat blanc



Corole, pommes et caramel au beurre salé



Mini charlotte chocolat-noisette



Financier aux fruits secs

BOISSONS

Des boissons **locales et bien choisies**, à la carte pour accompagner **toutes vos commandes** et tous vos moments.



BOISSONS

		Prix HT par bouteille ouverte
Eaux plates ou gazeuse Plancoët (22)	1 L	**2,00 €**
Jus de pomme Le Fourgon (49)	1 L	**5,00 €**
Jus pomme poire Le Fourgon (49)	1 L	**6,00 €**
Breizh Sodas	33 cl	**2,50 €**
Bières bio et solidaires Tête Haute (44)	75 cl	**7,00 €**
Grolleau Loire Vin de France - 2020 Domaine Montgilet (49)	75 cl	**14,00 €**
Muscadet Coteaux de la Loire Agriculture biologique - 2023 Domaine - Landron Chartier (44)	75 cl	**14,00 €**
Mandibulles – Vin pétillant brut bio Domaine Eric Chevalier (44)	75 cl	**16,00 €**



Nos boissons sont **consignées pour supprimr les déchets.**
Nous travaillons pour se faire avec **Le Fourgon** et proposons uniquement des produits de notre **région**.

OPTIONS

Vous n'avez plus qu'à **choisir vos options** pour **personnaliser** votre évènement !



CHOISISSEZ VOS OPTIONS

Nappage et décoration

< 50 personnes	**20,00 €**
> 50 personnes	**sur devis**

Installation et débarrassage

< 50 personnes	**20,00 €**
> 50 personnes	**sur devis**

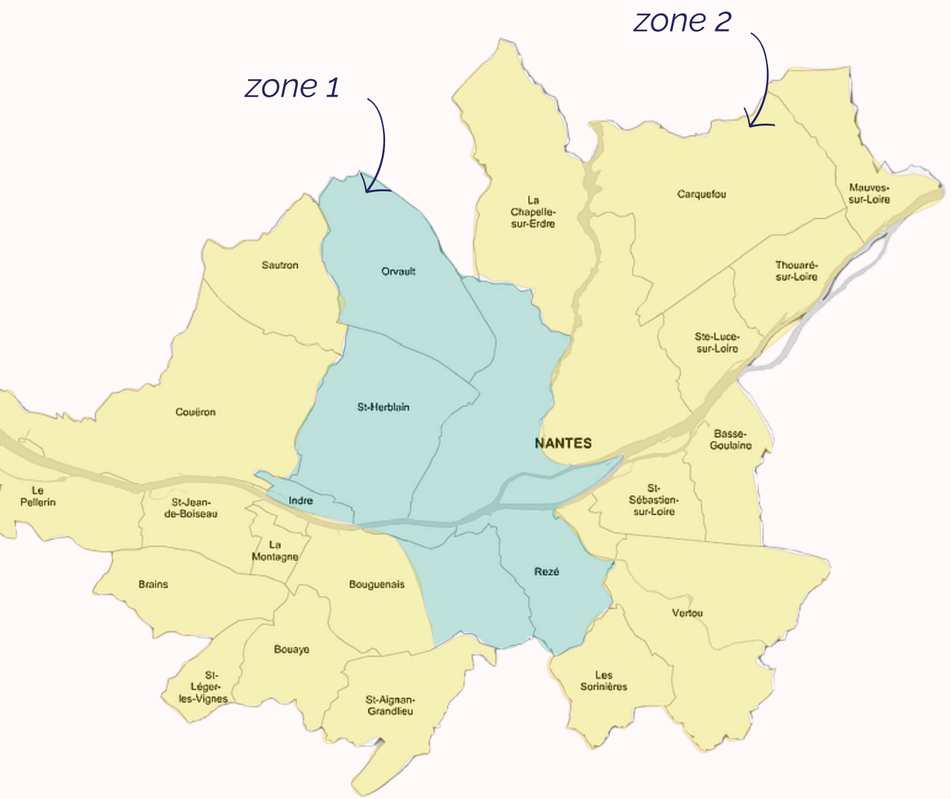
Service

Prix à l'heure, à adapter en fonction de votre organisation

Serveur.e	**32,00 €**
Maitre d'hôtel	**40,00 €**



CONDITIONS DE LIVRAISON



Minimum de commande

Plateaux-repas	**8 pers.**	Cocktail	**20 pers.**
Petit déj. / Pause	**30 pers.**	Buffet	**30 pers.**

Livraison et récupération du matériel

Zone 1 : Moins de 15min autour de notre cuisine — **50,00 €**

Zone 2 : Nantes Métropole au delà de la zone 1 — **60,00 €**

Zone 3 : Hors zone, au delà de la zone 2 — **1,50 €/ km**

OFFRES

Sur-mesure

Chaque projet est différent. Nous vous proposons d'échanger ensemble pour construire votre **évenement sur-mesure** !



Envie de changer des formats classiques ?

Barbecue, comptoir éphémère, fête de fin d'année : notre équipe commerciale vous **conseille et vous accompagne** à chaque étape pour créer un format **adapté à vos besoins.**

Contactez Clara et Caroline au 09 73 89 23 96 ou par mail à l'adresse contact@bame.fr



COMPTOIR

Le comptoir déjeuner BAMe, c'est la solution clé en main pour offrir une **pause conviviale et équilibrée** à vos équipes toute l'année.



C'est quoi exactement un comptoir ?

Un **restaurant** d'entreprise

Installé dans **votre espace**,

avec un ou plusieurs **serveur(s)**

Le comptoir déjeuner BAMe, c'est la solution pour offrir une **pause déjeuner simple et conviviable à vos équipes**.

Un **serveur** est présent pour vous accueillir, vous servir et vous **sensibiliser au mieux manger**, Selon le format, du comptoir un ou plusieurs **serveurs en insertion** pourront être formés aux métiers de la restauration,

Découvrez en direct, **l'ouverture de notre comptoir** chez PROGINOV !





Une cuisine gourmande et responsable

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



Une solution flexible !

- Un **mobilier adapté** à votre environnement
- Un service **selon vos besoins** : 1, 2 ou 3 serveur(s) !
- **Une offre à la carte** : plats du jour, snacking, petit dej...

A votre rythme

Choisissez vos jours et horaires d'ouverture

Selon vos besoins

Nous nous adaptons à votre nombre de salariés et à vos locaux

Avec ou sans contribution

Définissez votre contribution employeur en couvrant tout ou partie du prix du repas


CAFé
Dobrée
— par BAMe —

Déjeuner gourmand, comme à la maison







Ouvert depuis mai 2024, le Café Dobrée vous accueille en **plein cœur de Nantes** dans une ambiance créative et **conviviale**. Vous y êtes servis par Antoine et Brice, aux côtés de deux personnes en insertion, qui **sont formées au service, à la cuisine et au métier de barista**.

Le café propose une cuisine **faite maison**, le wifi pour travailler, ainsi qu'un espace où les enfants peuvent aussi **passer un bon moment**.

cafédobrée.fr

PRIVATISATION

À la recherche d'un lieu pour un **événement, un séminaire ou une réunion** ? Le Café Dobrée **se privatise et s'adapte** à vos formats. Jusqu'à 50 personnes debout, 30 assises, en plein **cœur de Nantes.**

Un espace mis à votre disposition qui se module **selon vos besoins**. Travail, échanges, moments de partage… On vous laisse les rênes.

En fonction de vos envies et besoins, cette privatisation peut être accompagnée de **prestations traiteurs**.

Demander un devis



Le lieu, où il fait bon de se retrouver

Ils nous ont fait confiance !

pourquoi pas vous ?





































Des événements pensés pour chaque client

exemples de prestations

Convention Annuelle de SIGMA
Barbecue pour **500 collaborateurs**

Repas de noël de SOGEA pour **350 collaborateurs** sur deux années consécutives

Petit déjeuner, déjeuner, goûter pour **100 personnes** durant une semaine

Barbecue de rentrée pour **470 personnes**

Soirées de la Banque de France pour **300 partenaires**

Goûter pour **300 collaborateurs** et leur famille

2000 repas préparés pour l'édition 2026 du congrès

Cocktail de remise des diplomes pour **300 étudiants**, trois années consécutives

Cocktail dinatoire pour les assemblées générale depuis trois ans pour **150 membres** du réseau

A VOTRE SERVICE

pour vous régaler

Un besoin ? Une question ?

Clara et Caroline sont
prêtes à vous répondre !

Téléphone : 09 73 89 23 96

Adresse mail : contact@bame.fr

Site internet : www.bame.fr









