



# CATALOGUE

*Été 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](https://www.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



Découvrez leurs histoires sur LinkedIn : [BAMe - Bon à manger, Ensemble](#)



**Accompagnement et apprentissage**





Laboratoire à  
Saint Herblain

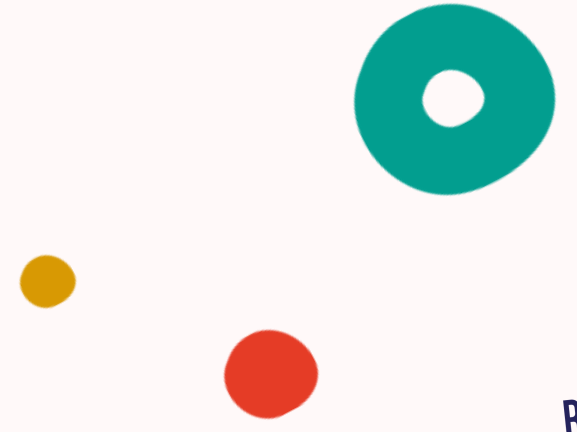


## Notre **cuisine** aménagée

Notre laboratoire culinaire est situé à Bellevue (**Saint-Herblain**), dans des locaux aménagés et entièrement équipés de **250 m<sup>2</sup>**.

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

# 250 m<sup>2</sup>



## Notre responsabilité **environnementale**

BAMe réduit l'empreinte carbone de l'assiette sur l'environnement, grâce à l'utilisation exclusive 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 ont 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



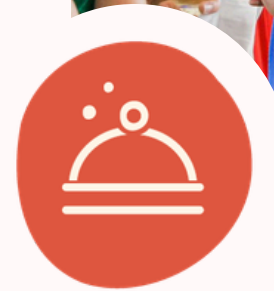
**Environnement Solidaire (44)**  
Champignonnière d'insertion

# Chez BAMe, on s'occupe de tout !

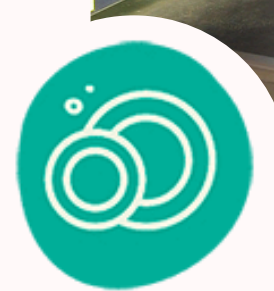
## Plateaux repas



## Traiteur



## Comptoir déjeuner



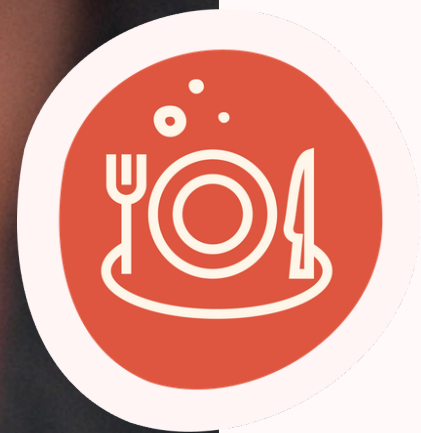
## Café Dobrée



# PLATEAUX

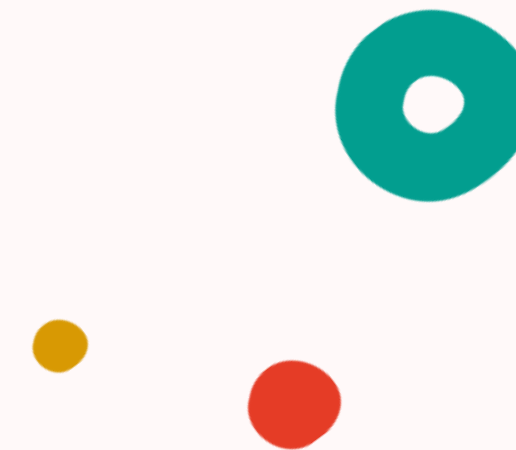
## repas

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

Entrée - Plat - Dessert (et pain)

16,00 €

## Le simple

Entrée - Plat ou Plat - Dessert (et pain)

14,50 €

## En option

Trilogie de fromages

2,50 €

[Commander](#) 

## Conditions

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

# PLATEAUX

repas

Qu'allez vous retrouver **Exemples**  
dans vos plateaux repas ?

## Entrées

- Tartinade carottes, cumin et foccacia
- Asperges sauce mousseline

## Desserts

- Tarte au citron et sésame noir
- Salade de fraises et crémeux basilic

Retrouvez les menus sur [www.bame.fr](http://www.bame.fr) 

## Plats carnés

- Sauté de volaille moutarde, miel, légumes et épeautre
- Risotto aux fruits de mer

## Plats végés

- Brochettes de légumes sauce satay et riz étuvé
- Courgette farcie, au blé, ricotta et œuf

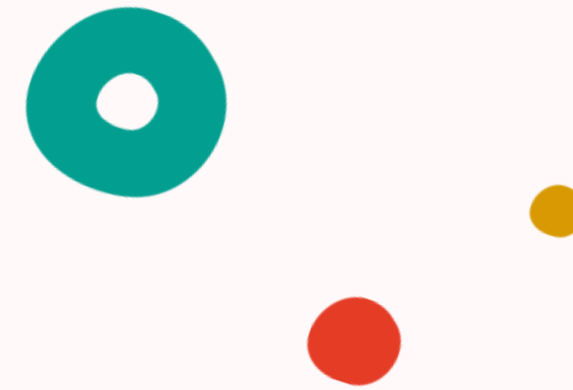


Repas en bocaux livrés chauds,  
des menus **végés** et **carnés** qui  
changent tous les jours !





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



# P'TIT DÉJ

Prix HT et hors livraison

## Le gourmand

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

6,50 €

## Le simple

Café, thé, jus de fruits, eaux  
Biscuits Kignon

5,50 €

## En option

Corbeille de fruits, brochettes de fruits,  
assortiment fruits secs

2,00 €

[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

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

19,00 €

## Buffet froid

Quiche + salade + dessert

17,00 €

## Buffet chaud

Entrée + plat chaud en bain marie + dessert

18,00 €

[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 !
- 12 pièces** pour un cocktail léger
- 15 pièces** pour un cocktail complet

15,00 €

20,00 €

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'été

Notre carte évolue chaque saison

### Bouchées salées :

- Brochette poulet citron
- Brochette Melon jambon vendéen
- Toast, magret séché, Olive verte
- Toast saumon poché mayonnaise oseille
- Mini navette herbes de provence, tomates confites, roquette
- Mini bouchées à la reine ratatouille
- Brochette Tomates cerises, scarmoza
- Tartelette crème de burrata, pesto de pistaches
- Tartelette caviar d'aubergine halloumi
- Feuilleté oignons confits vanille
- Corole tartare de tomates aux herbes fraîches
- Brochettes courgettes marinées et tofu, citron confit
- Tzatziki et blinis
- Mini tortilla mais, pico de gallo



### Bouchées sucrées :

- Tartelettes pêches, crème de verveine ●
- Tartelette chocolat blanc et fruit de la passion ●
- Samoussa abricot pistache ●
- Mini charlotte à la framboise ●

Mini charlotte à la framboise



- Carnées ●
- Végétariennes ●

# 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 supprimer 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

# OFFERES

Sur-mesure

Chaque projet est différent. Nous vous proposons d'échanger ensemble pour construire votre **événement 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, Caroline et Elina au 09 73 89 23 96  
ou par mail à l'adresse [contact@bame.fr](mailto: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.



Les tarifs de la cantine BAME

Paiement CB, Espèces, carte Swile

Le Salé		Les Boissons
<b>Prix des MENUS</b> (entrée • plat • dessert)	Entrée 2 €	Verre de Jus BIO 1 €
<b>Rapide : 6,00€</b> Sandwich • Yaourt	Plat du Jour (Vege ou Carne) 6,70 €	Breizh Cola /
<b>Classique : 8,50€</b> Plat ou salade • Dessert	Sandwich 4,70 €	
	Plat Salade 6,70 €	



# 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 conviviale 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 BAM<sup>e</sup> —



## 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**.

# 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**.

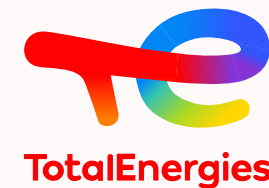
[Demander un devis](#) ➔

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 diplômes  
pour **300 étudiants**, trois années  
consécutives



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





**A VOTRE SERVICE**  
*pour vous régaler*

**Un besoin ? Une question ?**

Clara, Élina et Caroline sont prêtes à vous répondre !

**Téléphone : 09 73 89 23 96**

**Adresse mail : [contact@bame.fr](mailto:contact@bame.fr)**

**Site internet : [www.bame.fr](http://www.bame.fr)**