

SOLIDAIRE - LOCAL - ZÉRO DÉCHET - DE SAISON



BON À MANGER
ENSEMBLE

TRAITEUR, PLATEAUX-REPAS, COMPTOIR DEJEUNER

CATALOGUE Printemps 2024



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, on s'occupe de tout !



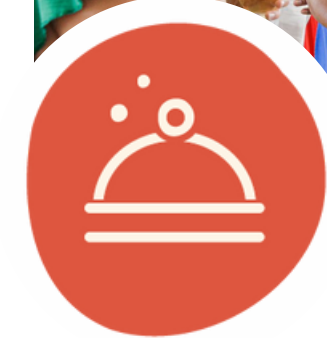
Comptoir déjeuner

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



Plateaux-repas

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



Traiteur

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

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)
- Capacité : 500 repas / jour

Nos équipes

Une équipe experte et inclusive

- Des cuisiniers et serveurs passionnés !
- Aujourd'hui : 17 personnes dont 6 en insertion
- A fin 2024 : 20 personnes dont 10 en insertion.





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...

TRAITEUR



PASSEZ COMMANDE SUR www.bame.fr !





Pause

P'TIT DÉJ

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

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

Pause / P'tit Déj **gourmand**

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

6,50 €

Pause / P'tit dej **classique**

Café, thé, jus de fruits, eaux
Biscuits Kignon

5,00 €

Prix HT et hors livraison



Déjeuner ou dîner

COCKTAILS

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 !

9 pièces c'est le minimum !

14,00 €

12 pièces pour un cocktail léger

18,00 €

15 pièces pour un cocktail complet

21,00 €

Notre conseil : comptez 8 à 10 bouchées par heure

Prix HT et hors livraison



Apéritif et afterwork

COCKTAILS

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

**Bouchées, dips, gâteaux apéro pour
allier gourmandise et convivialité !**

Apéro **mini**

3 bouchées + Gâteaux apéros maison et Kignon

6,00 €

Apéro **gourmand**

6 bouchées + Gâteaux apéros maison et Kignon

11,00 €

Pack **Afterwork**

Gâteaux apéros maison et Kignon
Dips et planches charcuterie / fromage

15,00 €

Prix HT et hors livraison



COCKTAILS

Exemples de bouchées



Bouchées salées

- Tartelette petit pois et lard nantais
- Aumonière saumon épinard feta
- Club crevettes mayo coriandre
- ✓ • Sablé au chèvre frais
- ✓ • Tartelette crème de fenouil, achard de citron
- ✓ • Gaufrette de pomme de terre, courgette crue marinée au saté
- ✓ • Toast asperges noisette citron et parmesan
- ✓ • Houmous de fèves fraîches navette noire sesame pickles
- ✓ • Feuilleté blettes massala
- ✓ • Roulé de fromages frais aux herbes de printemps
- ✓ • Wrap artichaud piperade
- ✓ • Radis beurre estragon
- Brochette Poulet coco curry, mangue



Bouchées sucrées

- Clafoutis cerises
- Tartelette rhubarbe, fruits rouges
- Choux caramel au beurre salé
- Madeleine citron vert et menthe

Formules

BUFFET

A partir de 20 personnes (Finger food)
ou 30 personnes (buffets froid et chaud)
Commande 1 semaine à l'avance

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

Buffet "finger food" Froid & Chaud

17,00 €

3 mini-sandwichs, 2 cassolettes, 1 dessert maison.

Buffet froid

16,00 €

Quiche + salade + dessert

Buffet chaud

17,00 €

Entrée + plat chaud en bain marie + dessert

Prix HT et hors livraison





Les BOISSONS

Nos bouteilles sont
consignées (les vins bientôt !)

Eaux plates ou gazeuse	1 l	1,80 €
Jus de fruits bio des Vergers Bellecour (44)	75 cl	4,50 €
Breizh Soda	33 cl	2,00 €
Bières bio et solidaires	75 cl	6,00 €
Brasserie Tête Haute (44)	33 cl	3,50 €
De Roman IRAE – Vin rouge Cabernet franc Tourlaudière – Muscadet Sèvre et Maine Domaine de la Tourlaudière (44)	75 cl	13,00 €
S'il vous plaît – Vin pétillant brut bio Domaine Eric Chevalier (44)	75 cl	16,00 €



Prix HT par bouteille ouverte

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 l'année, barbecue,
comptoirs éphémères...

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

PLATEAUX

Repas



PASSEZ COMMANDE SUR www.bame.fr !





Repas

PLATEAUX

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 !

Le gourmand

Entrée - Plat - Dessert (+ pain)

15,00 €

Le simple

Entrée - Plat ou Plat - Dessert (+ pain)

13,50 €

En option

Trilogie de fromages

2,50 €

Prix HT et hors livraison



Repas

PLATEAUX

Exemples de
menus proposés



Retrouvez les menus sur www.bame.fr

Entrée

Pressé de légumes, crème curry

Crèmeux de mâche, chips de bacon vegan

Plat carné

Saucisson de Lyon , pommes de terre vapeur, vinaigrette aux pistaches

Poulet Karaage, riz au légumes

Plat végété

Agnolotis figues et pecorino

Shaami, riz aux lentilles

Dessert

Tiramisu

Panacotta à la grenade

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 serveurs,
de 1 jour par mois à 5 jours par semaine !
- Une **offre à la carte** : plats du jour, snacking, petit dej...





Nos références

4 comptoirs déjeuner

Plus de 250 plateaux-repas par mois

Plus de 100 couverts traiteur par jour (prestations de 20 à 500 pers)

Nos clients nous disent merci !



**Harmonie
mutuelle**



PRÉFET
DE LA RÉGION
PAYS DE LA LOIRE



saint-herblain
La Ville



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



Soirée de Noël pour les
200 collaborateurs



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...



Nos conditions de livraison

Minimum de commande

Plateaux-repas

8 pers.

Cocktail

20 pers.

Petit déj. / Pause

30 pers.

Buffet

30 pers.

Livraison / Récupération du matériel

Zone 1 : moins de 15min autour de notre cuisine

50 € HT

Zone 2 : Nantes Métropole au delà de la zone 1

60 € HT

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

1,50 €/ km



Nos options

Nappage et décoration

< 50 personnes

15,00 €

> 50 personnes

sur devis



Installation / Débarrassage

< 50 personnes

20,00 €

> 50 personnes

sur devis

Service

Serveur-se

32,00 €

Maitre d'hôtel

40,00 €





BAME
BON À MANGER
ENSEMBLE



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





BON À MANGER
ENSEMBLE

À votre service

Contactez Céline et Clara :

09 73 89 23 96

contact@bame.fr

www.bame.fr