SOLIDAIRE - LOCAL - ZÉRO DÉCHET - DE SAISON

BAMe

BON À MANGER ENSEMBLE

TRAITEUR, PLATEAUX-REPAS, COMPTOIR DEJEUNER

CATALOGUE Printemps 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 (250m^2)
- Capacité : 500 repas / jour

Nos équipes

Une équipe experte et inclusive

- Des cuisiniers et serveurs passionnés !
- Aujourd'hui : 27 personnes dont 9 en insertion
- A horizon 2025 : 30 personnes dont 10 en insertion.



Nos PARTENAIRES

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

Tête Haute
(Le Cellier - 44)
Bières bio + insertion

Le Verger Bellecour
(Montbert - 44)
Jus de fruits bio

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

Handigaspi
(Savenay- 44)
Biscuits bio + handicap

Ferme du petit chemin (Montaigu - 85)
Œufs bio

Et beaucoup d'autres...

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 végé 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

Tartinade carottes, cumin et foccacia
Asperges sauce mousseline

Plat carné

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

Plat végé

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

Dessert

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

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

Pause / P'tit dej classique — 5,00 €

Café, thé, jus de fruits, eaux
Biscuits Kignon

Option : — 2,00 €
Corbeille de fruits, assortiment fruits secs



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 !	**15,00 €**
12 pièces	pour un cocktail léger	**20,00 €**
15 pièces	pour un cocktail complet	**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

- Tartelette petit pois et lard nantais
- Aumonière saumon épinard feta
- Blinis de sarrazin, rillettes de poisson échalottes et fines herbes
- Brochette poulet coco curry, mangue
- Tartelette crème de fenouil, achard de citron
- Brioche, courgette crue marinée au saté
- Toast asperges noisette citron et parmesan
- Houmous de fèves, menthe, navette noire sésame pickles
- Roulé feuilleté blettes massala
- Mini pita artichauts piperade
- Radis beurre estragon

Bouchées sucrées

- Tartelette rhubarbe et fruits rouges
- Florentin
- Brochette de fruits
- Choux 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 “finger food” — 19,00 €

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

Buffet froid — 17,00 €

Quiche + salade + dessert

Buffet chaud — 18,00 €

Entrée + plat chaud en bain marie + dessert



Les BOISSONS

Nos bouteilles sont consignées

		Prix HT par bouteille ouverte
Eaux plates ou gazeuse Plancoët (22)	1 l	2,00 €
Jus de pomme Le Fourgon (49)	75 cl	5,00 €
Breizh Soda	33 cl	2,50 €
Bières bio et solidaires	75 cl	7,00 €
Grolleau Loire Vin de Franc - 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.**	Cocktail	**20 pers.**
Petit déj. / Pause	**30 pers.**	Buffet	**30 pers.**

Livraison / Récupération du matériel

Zone 1 : Moins de 15min autour de notre cuisine

< 20 personnes **50,00 €** > 20 personnes **65,00 €**

Zone 2 : Nantes Métropole au delà de la zone 1

< 20 personnes **60,00 €** > 20 personnes **80,00 €**

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

1,50 €/ km



OFFRES évènements

POUR VOTRE ÉVÈNEMENT
CONTACTEZ-NOUS !

09 73 89 23 96 - contact@bame.fr



Evénements 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

Café Dobrée

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 végé 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 références

NOVABUILD
L'ÉCOCONSTRUCTION EST NOTRE AVENIR

orange™

Nantes Université

SOGEA ENVIRONNEMENT

VINCI

TotalEnergies

Nantes Métropole

GRTgaz

Harmonie mutuelle

saint-herblain La Ville

SIGMA

VEOLIA EAU

CENTRALE NANTES

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
PAYS DE LA LOIRE

Audencia BUSINESS SCHOOL

CAISSE D'EPARGNE

bakertilly STREGO

Et beaucoup d'autres...

Nos références spécifiques Traiteur

Convention Annuelle pour 500 collaborateurs

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...



Au plaisir de vous servir et de vous régaler !



BAME

BON À MANGER ENSEMBLE

À votre service

Contactez Clara et Alexian :

09 73 89 23 96

contact@bame.fr

www.bame.fr