

## Café Dobrée, un lieu gourmand, engagé et solidaire attendant au Musée Dobrée, au cœur du quartier Graslin

Au sein du rutilant musée Dobrée, récemment rénové après 12 années de fermeture, le café Dobrée est un nouveau lieu de restauration convivial et gourmand animé par l'entreprise d'insertion BAME.



ZÉRO DÉCHET



LOCAL



SOLIDAIRE



FAIT  
MAISON

Sa grande baie vitrée s'ouvre à la fois sur la rue Voltaire et sur l'intérieur du musée, séduisant ainsi les habitants du quartier et le public en quête d'une pause après sa visite du musée. À l'intérieur, un aménagement lumineux et un mobilier coloré issu du réemploi appellent à la convivialité.

Café de quartier, cantine du midi, goûter gourmand ou lieu d'afterwork, ses larges horaires d'ouverture en font un lieu de vie tout au long de la journée. À l'arrivée de l'été, la terrasse sur le parvis accueille les visiteurs en quête d'une pause.



## AU MENU

### SANDWICHES

- 2 sandwichs froids
- 2 sandwichs chauds

### PLATS / SALADE

- 2 plats de la semaine

### DESSERTS & GOÛTERS

- Sélection de desserts
- Sélection de gâteaux & gourmandises

### BOISSONS

- Boissons chaudes, froides, bières artisanales et locales, vins



[VOIR LES MENUS](#)

## INFOS PRATIQUES

<b>Lundi</b>	Fermé
<b>Mardi</b>	11h-15h
<b>Mercredi</b>	10h-19h
<b>Jeudi</b>	10h-19h
<b>Vendredi</b>	10h-21h
<b>Samedi</b>	10h-21h
<b>Dimanche</b>	10h-19h

18 rue Voltaire 44000 Nantes

 02 52 10 33 60

 [cafedobree@bame.fr](mailto:cafedobree@bame.fr)

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

 [cafedobree](https://www.facebook.com/cafedobree)





ZÉRO DÉCHET



LOCAL



SOLIDAIRE



FAIT  
MAISON

## QUI EST BAMe ?

**Une mission : Donner sa place à chacun grâce au travail et à une restauration durable.**

Start-up sociale nantaise, BAMe favorise le retour à l'emploi de personnes en insertion, grâce à l'acquisition de compétences en restauration et un accompagnement social pour lever leurs freins à l'emploi.

BAMe est conventionné « Entreprise d'insertion » par la DREETS et agréé ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale)

**Conscient que la transition sociale s'accompagne d'une transition écologique, BAMe propose une alimentation éco-responsable :**

- Une démarche zéro-déchet, avec l'utilisation exclusive de vaisselle lavable, notamment avec des plateaux-repas en bocaux, de la vaisselle issue de ressourceries et un partenariat avec Les Boîtes Nomades
- Une place prépondérante de l'offre végétarienne dans les menus de BAMe
- Une cuisine entièrement réalisée à partir de produits frais et de saison, majoritairement issus de producteurs locaux, bio ou raisonnés du territoire.

**BAMe s'attache à créer des partenariats locaux et durables avec son écosystème, 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.**





ZÉRO DÉCHET



LOCAL



SOLIDAIRE



FAIT  
MAISON

BAMe propose aussi des solutions de restauration pour les entreprises :



### DES COMPTOIRS DÉJEUNER

Des plats sains et savoureux, servis dans une assiette au sein de l'espace restauration : une solution de restauration d'entreprise conviviale et durable !



### DES PLATEAUX REPAS

Des plateaux-repas équilibrés, frais et de saison, livrés chauds dans des bocaux lavables et consignés, pour les réunions, déjeuners d'affaires, séminaires ou formations.



### DES PRESTATIONS TRAITEUR

Cocktails, buffets, pauses, afterworks ou encore barbecues : des prestations gourmandes, conviviales et sur-mesure !