



VOS ÉVÈNEMENTS

O Deck

Restaurant sur l'O

Votre interlocutrice commerciale : Mme Rafika Belhout
02.40.71.71.00 | commercial@odeck.fr | www.odeck.fr

QUI SOMMES-NOUS ?

Un lieu unique sur la Loire, une vue d'exception sur le fleuve et sur la ville, O Deck vous accueille tous les jours pour tous vos événements.

O Deck vous propose une cuisine variée, évoluant au fil des saisons. Nous puisons l'inspiration aussi bien dans la tradition française que dans l'évasion. Notre cuisine est entièrement faite maison et réalisée sur place.

O Deck et sa Cave Chai 33 vous invitent à découvrir le vin autrement, à travers une classification ludique et originale guidés par notre équipe.



POURQUOI NOUS CHOISIR ?

O Deck se situe dans un lieu unique, chargé d'histoire, de poésie et de découverte.

A ce titre nous construisons depuis notre création un enracinement dans notre quartier, dans notre ville et dans notre région. C'est pourquoi nous privilégions une cuisine de saison, des fournisseurs et produits locaux, figures de la région (Curé Nantais, Carottes nantaises, Poissons des criées locales, Volailles ...) que nous transformons avec créativité et gourmandise, pour le plus grand plaisir de nos visiteurs. Notre cave, ludique et inédite, fait également la part belle aux vins de Loire : Muscadet, Anjou, Cheverny, Sancerre, Quincy, Saumur Champigny... Vous pouvez y organiser des séances de dégustation, pour de bons moments d'initiation et d'échange.

Faites découvrir ou redécouvrir à vos clients et à vos équipes la Loire, sous toutes ses formes avec un moment de convivialité et de partage passé O Deck !...



ORGANISATION D'ÉVÈNEMENTS

DEUX LIEUX & ESPACES ADAPTABLES

Le Restaurant
Salle principale

Salon Anne de Bretagne
Espace privatif, rétroprojecteur, wifi ...

Cave à vins
Espace dégustation

Vues sur la Ville
Salle de restaurant
Les terrasses

O Deck dispose de plusieurs espaces modulables et nous nous adaptons à toutes vos demandes :

- Séminaires, réunions - Pauses
- Menus Groupes Déjeuner/ Dîner - Cocktails dînatoires
- Dégustations de vins animées par un professionnel



REPAS ASSIS & COCKTAILS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

**SALON
ANNE DE BRETAGNE**

80 
en repas assis

150 
en cocktail

25
réunion - formation en U

80
séminaire - théâtre

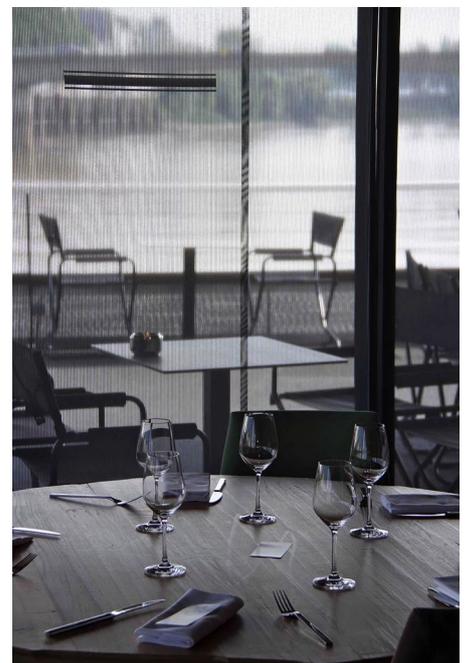
LE RESTAURANT

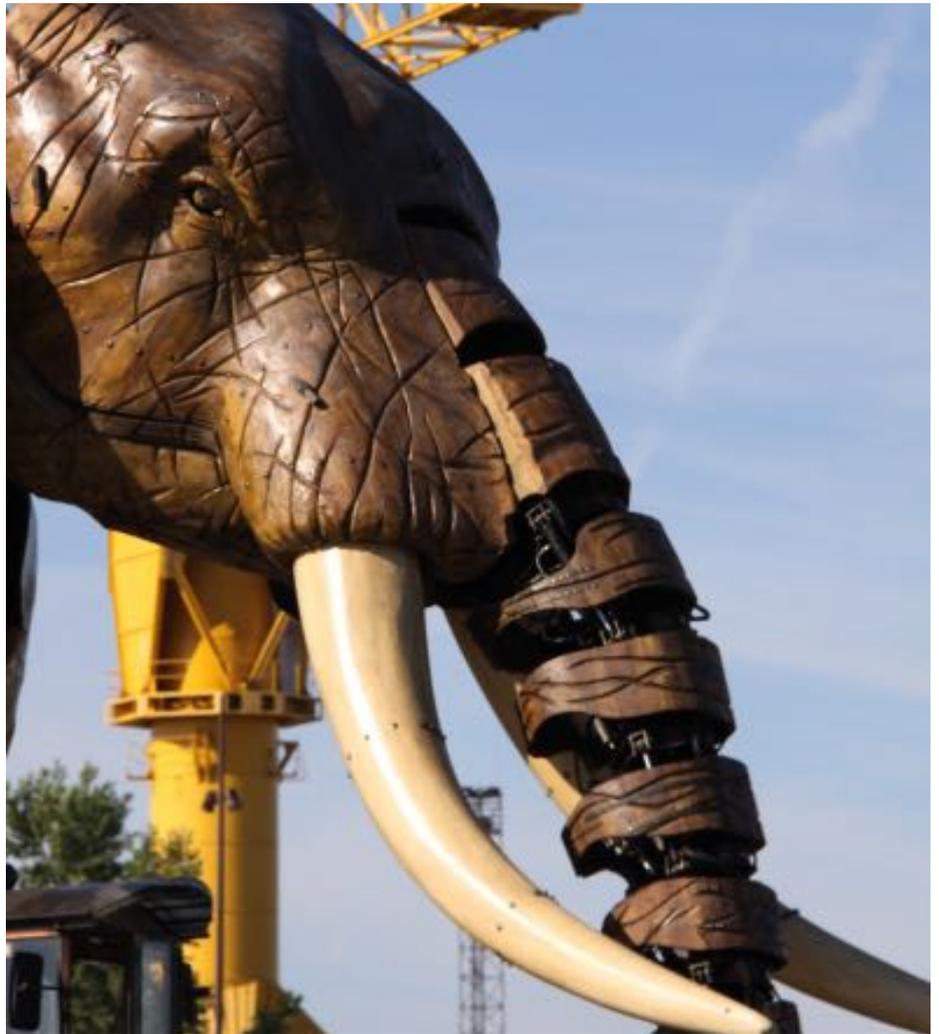
200 
en repas assis

300 
en cocktail

Privatisation totale du Nantilus jusqu'à 800 personnes sur demande

Le salon Anne de Bretagne vous offre un espace séparé du restaurant et un accès à une terrasse privative bénéficiant d'une vue d'exception sur la Loire.

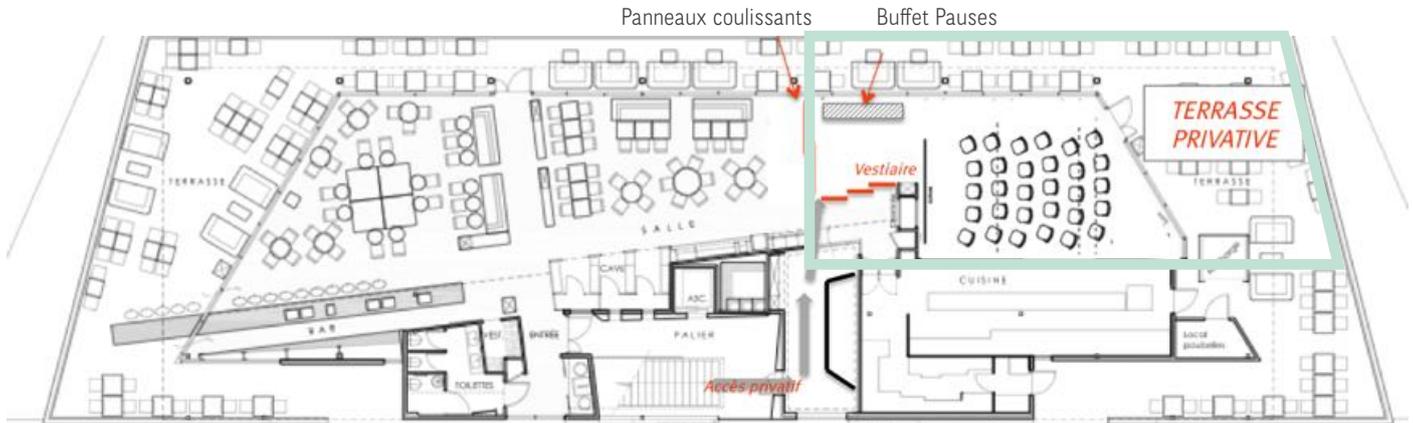




SÉMINAIRES

LE SALON « ANNE DE BRETAGNE »

Réunissez-vous dans notre espace de 80m², totalement autonome et isolé du restaurant, offrant une vue spectaculaire sur la Loire et sur la ville, avec terrasse privative pour vos repas et pauses aux beaux jours.



La salle de réunion est équipée d'un écran, d'un vidéoprojecteur, d'un micro, d'un paper board et de portants pour votre vestiaire.

*Ce prix comprend :

En format 1/2 journée (8h30 – 14h)

- Petit déjeuner
- Pause café
- Déjeuner (menu 36€HT)

En format journée (8h30 – 17h30)

- Petit déjeuner
- Pause café
- Déjeuner (menu 36€HT)
- Pause sucrée

Nombre de participants	1/2 Journée*	Journée*	Location Pure
De 15 à 30	63€ HT/pers	77€ HT/pers	A l'heure : 230€ HT
De 31 à 50	60€ HT/pers	73€ HT/pers	9-12h : 700€ HT
De 51 à 80	57€ HT/pers	68€ HT/pers	8h30-17h30 : 1250€ HT

LES PAUSES

ACCUEIL PETIT DÉJEUNER

7€ HT
(7.7 €TTC)

Une boisson chaude/personne
Café, thé ...
Mini viennoiseries
Jus de fruits

PAUSE CAFÉ

5€ HT
(5.5 €TTC)

Une boisson chaude/personne
Café, thé..
Petits biscuits maison

PAUSE SUCRÉE

7€ HT
(7.7 €TTC)

Une boisson chaude/personne
Café, thé..
Part de cake La Petite
Boulangerie
Jus de fruits

LES MENUS

MIDI - SEMAINE*

23€ HT
(25.44€ TTC)

Plat
Sauté de boeuf,
riz parfumé

Dessert
Compotée
pommes bio et prunes,
crumble sablé breton

Vins (1 verre de vin 12 cL/personne)
*IGP Merlot, Rouge
ou Muscadet AOC, Blanc*

* Menu proposé uniquement le midi en semaine
(hors samedi, dimanche et jours fériés)

27€ HT
(29.84€ TTC)

Entrée
Velouté aux 3 champignons

Plat
Filet de lieu noir,
écrasé de pommes de terre,
beurre blanc

Dessert
Mousse fromage blanc,
granola maison

Vins
(1 verre de vin 12 cL/p.)
*IGP Merlot (rouge)
ou Muscadet AOC (blanc)*

36€ HT
(40.35€ TTC)

Entrées
Cromesquis de curé nantais
ou
Houmous et crackers maison

Plats
Coeur de cabillaud,
gremolata, mousseline verte
ou
Emincé de volaille
label rouge au cidre, polenta,
pommes bio et châtaignes

Desserts
Panna cotta pistache,
sablé au sésame noir
ou
Brioche poêlée

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins
(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)
*Saumur AOC, Les Plantagenêts (blanc)
Saumur AOC, Les Plantagenêts (rouge)*

Café
(1 par personne)

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements, substitution par des produits de même qualité.

 Les plats « faits-maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



LES MENUS

44€ HT
(49.24€ TTC)

*Kir vin blanc ou verre de vin
Amuse-bouche*

Entrées

Accras de morue,
sauce maison, mesclun
ou
Salade de poulet croustillante
à la coriandre

Plats

Curry de poissons et gambas
aux légumes
ou
Suprême de volaille fermière
tandoori, quinoa rouge bio et riz

Desserts

Moelleux au chocolat, chantilly
ou
Pudding mangue,
lait de coco
et graine de chia bio

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)
*Mâcon Village, Orchys (blanc)
C. de Castillon, Ch. Des Demoiselles (rouge)*

Café

(1 par personne)

62€ HT
(69.90€ TTC)

*Coupe de champagne
Amuse-bouche*

Entrées

Foie gras de canard, chutney et
pain abricot pistache
ou
Burrata crémeuse,
carpaccio de betterave bio

Plats

Poulpe snacké,
polenta crémeuse
ou
Côte de veau,
poêlée de saison

Desserts

Belle assiette de fruits d'automne
ou
Le Nantilus par Vincent Guerlais
(supp +3ht)

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)
*Quincy Domaine de Ballandors (blanc)
Lalande de Pomerol Ch. de Bel Air (rouge)*

Café

(1 par personne)

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements,
substitution par des produits de même qualité.

 Les plats « faits-maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

L'OFFRE COCKTAIL



Tous nos cocktails sont personnalisables, N'hésitez pas à nous consulter...

Sangrias 3 couleurs, rosé, blanche, rouge
Buffet d'huîtres
Assortiment de fromages
Fontaine de chocolat
Champagne
Pièce montée

L'équipe O Deck est à votre écoute pour donner l'ambiance souhaitée à vos événements : la venue d'un DJ, groupe de musique, fleurs...

45€ HT
(49.95€ TTC)*

Assortiment de charcuteries AOC

Croustillant de gambas
(3 pièces/p.)
Mini arancini de saison
(3 pièces/p.)
Mini burger nantais (1 pièce/p.)
Frites fraîches

Assortiment de douceurs
(3 pièces/p.)

Café

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins (1 carafe pour 4 personnes -
panachage rouge et blanc)
*IGP Merlot, Rouge
ou Muscadet AOC, Blanc*

Le contenu de nos offres est susceptible d'être modifié selon nos approvisionnements, substitution par des produits de même qualité.

PIÈCES
SUPPLÉMENTAIRES
(sur devis)

Mini croustis de curé
Nantais
Mini crab cake
Toasts de tartare de saumon
Toasts de foie gras et
chutney de saison



 Les plats « faits-maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

DÉGUSTATION DE VINS, INITIATIONS ET ANIMATIONS



Pack « Goûts & Couleurs »

15.50€ HT
(18.6€ TTC)

Initiation œnologique ludique
animée sous forme de quizz
1 vin blanc
&
1 vin rouge

Pack « Coup de coeur »

19.20€ HT
(23.04€ TTC)

Dégustation œnologique
de vins de notre sélection
« Coup de Cœur »
1 vin blanc
&
1 vin rouge

Dégustation « Paradis »

Sur devis

Vivez un moment d'exception
en partant à la découverte de
grands noms du vin,
guidés par un sommelier
dans notre sélection des vins
de la cave Paradis.

Ces animations durent 45 minutes

Afin d'assurer un service optimal cette prestation est assurée
en tout début de service, de 11h30 à 12h15 et de 18h45 à 19h30

LES OPTIONS

Pour une prestation sur mesure et à votre image, les options suivantes sont possibles sur demande.

N'hésitez pas à choisir parmi :

- Agent de sécurité
- Hôtesse / Vestiaire
- DJ et animation musicale
- Groupe de musique thématique
- Croisière sur la Loire
- Magicien
- Prestations de team building
- Décoration Florale
- Décoration de la salle
- Bouteilles d'eaux minérales personnalisées à votre nom et à la date de l'événement
- Cadeaux pour vos convives
(Bons cadeaux O Deck ou coffrets, voir ci-dessous)



LES CADEAUX

Un Cadeau souvenir pour vos invités à l'issue de votre événement, nous nous occupons de tout et avons sélectionné pour vous des initiatives de talent que nous souhaitons soutenir !

XxSeL
Sel de guérande

Des bocaux « locaux » contenant des créations fleur de sel aromatisées qui se distinguent par l'équilibre des mélanges et le choix des saveurs, sans additifs, sans conservateurs, ces produits sont naturels et la fleur de sel est cueillie à la main, dans le respect de l'environnement.

*Personnalisation du coffret offerte à partir de 20 pièces commandées.
(Pyrogravure bois)*



Coffret découverte
Fleur de Sel, Piment
d'Espelette, et Poivres et baies

14.5€_{HT}
(17.40€TTC)

Poids net du pot = 85g



Coffret Premium
Fleur de Sel, Safran
et Truffe

29.5€_{HT}
(35.40€TTC)

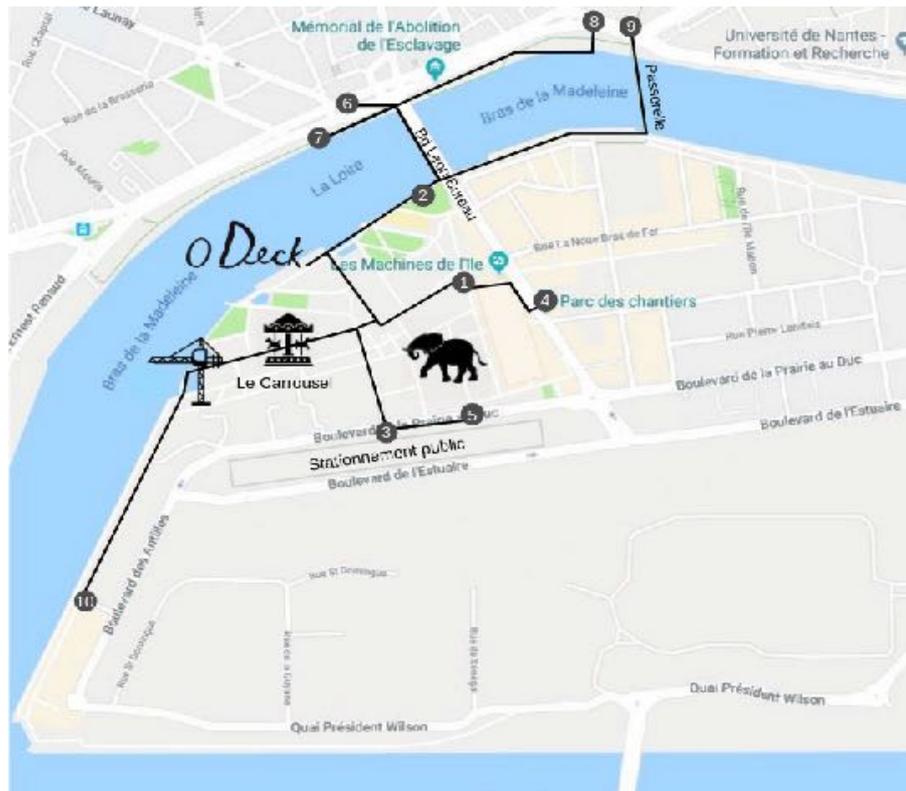
Poids net du pot = 85g

TOUS LES CHEMINS MÈNENT À NOUS

O Deck se situe sur le pont n°2 du Nantilus, bâtiment flottant sur la Loire, à quai de l'île de Nantes, au coeur du Parc des Chantiers ; à quelques pas de la célèbre Grue Jaune Titan et de l'éléphant des Machines de l'île, face au Carrousel des Mondes Marins ... Coordonnées GPS : +47°12»23.43» 1°34»6.61»

Tous les chemins mènent O Deck...

Découvrez toutes les façons originales et pratiques de venir au Nantilus. On vous attend !



1. VÉLO - 1 MINUTE - 30 vélos - 3, bd Léon Bureau - www.bicloo.nantesmetropole.fr
2. VOITURE - 2 MINUTES - Déposez vos convives au bout du Pont Anne de Bretagne
3. VOITURE - 3 MINUTES - Stationnement public payant - Rue René Siegfried
4. VOITURE - 5 MINUTES - Parking Machines payant - 621 places - 10, Rue Arthur III
5. BUS - 7 MINUTES - Bus C5 - Boulevard de la prairie du Duc
6. TRAMWAY - 8 MINUTES - Ligne 1 - Arrêt Chantiers Navals
7. VOITURE - 8 MINUTES - Parking Chantier Navals - 104 places
8. A PIED DU CENTRE VILLE - 14 MINUTES - Parking Gloriette 2 - 108 places
9. A PIED DU CENTRE VILLE - 14 MINUTES - Parking Gloriette 2 «Petite Hollande» - 108 places
10. VOITURE - 15 MINUTES - Parking Hangar à Bananes

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Conforama

Ikea

Kuhn

Vaillant

Proxiserve

Onet

Inovaxo

Leroy Merlin

Le Noble Age

E.Leclerc

JNM Agency



30 quai Fernand Crouan,
44 200 Nantes
02 40 71 71 00

www.odeck.com

