



VOS ÉVÈNEMENTS

O Deck

Restaurant sur l'O

Plaquette et tarifs S2 2023

Votre interlocutrice commerciale : Cassandra Pelletreau

02.40.71.71.00 | 06.02.46.21.04 | 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**

70 
en repas assis

150 
en cocktail

25
réunion - formation en U

50
séminaire - théâtre

LE RESTAURANT

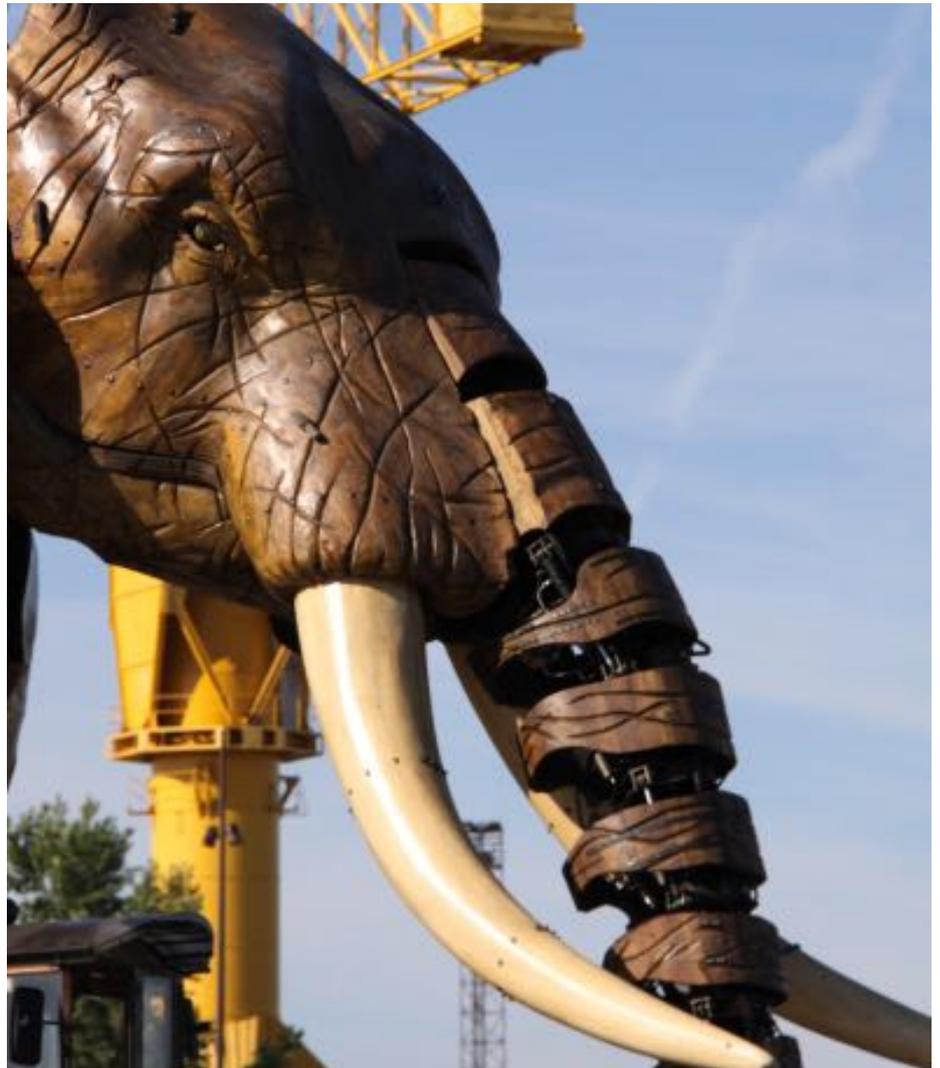
200 
en repas assis

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.





LES MENUS

36€ HT
(40.35€ TTC)

Entrée

Gaspacho de melon à la badiane
ou
Terrine cochon, veau,
volaille maison

Plat

Risotto lait de coco
courgettes, épinards et kasha
ou
Fricassée de volaille,
riz thaï

Dessert

Açaï bowl
aux fruits de saison

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)

*Touraine AOP, Domaine à deux, Sauvignon (blanc)
Languedoc AOP, Les Darons, Jeff Carrel (rouge)*

Café

(1 par personne)

45€ HT
(50.24€ TTC)

Entrée

Demie burrata,
pastèque, tomates, olives
ou
Salade de volaille,
sésame et coriandre

Plat

Paleron confit,
sauce tartare, purée crémeuse
ou
Pavé de merlu, viennoise
sésame, courgettes et tomate

Dessert

Abricots rôtis à la verveine,
glace lait frais
ou
Tarte sablée vanillée
au chocolat Valrhona

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)

*Chinon AOP, Château de Vaugaudry
(blanc et 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. Compte tenu des hausses de matières premières, nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et de donner lieu à des rectificatifs de devis.



LES MENUS

62€ HT
(69.90€ TTC)

*Coupe de Champagne
& Amuse bouche*

Entrée

Salade de saison
aux crevettes croustillantes

Plat

Pavé de sandre,
lait d'amandes, polenta
ou
Demi magret de canard,
sauce Apicius et carottes rôties

Dessert

Tarte aux fruits rouges,
crèmeux chocolat blanc
ou
Le Nantilus
par Vincent Guerlais (+4€ht)

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)

*Menetou Salon AOP, Domaine de Loye (blanc)
Graves AOP, Château Haut-Selve (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.
Compte tenu des hausses de matières premières,
nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et de donner lieu à des rectificatifs de devis.*

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

COCKTAIL 12 PIÈCES ☞



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...

50€ HT
(55.50€ TTC)*

Pièces salées chaudes et froides
(9 pièces/p.)

Assortiment de douceurs
(3 pièces/p.)

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins (équivalent 25cl/p. - panachage rouge et blanc)
IGP Merlot, Rouge
ou IGP Sauvignon, Blanc

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

TYPE DE PIÈCES SELON SAISON

Mini croustis
Toasts saumon mariné
Charcuteries
Croustillants de gambas
Mini arancini
Allumettes de croque monsieur
Accras
Rillettes de poissons
...



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

DÉGUSTATION DE VINS, INITIATIONS ET ANIMATIONS



Dégustation « Access »

18€ HT
(21.6€ TTC)

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

Dégustation « Initiation »

24€ HT
(28.80€ TTC)

Dégustation œnologique
de vins de notre sélection
2 vins blancs
&
2 vins rouges

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 30 à 45 minutes.

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
- Photobooth
- Prestations de team building
- Décoration Florale
- Décoration de la salle
- Cadeaux pour vos convives

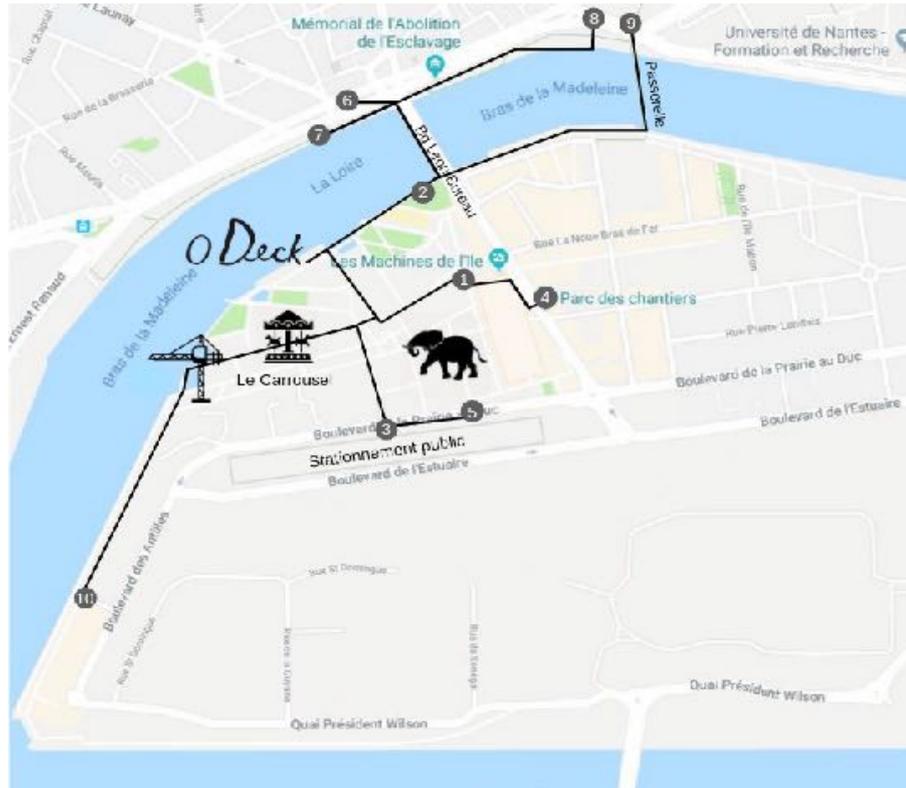
(Bons cadeaux O Deck ou coffrets vins etc...)

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

