

BéZM

Restaurant & bar à vin
Réceptions & séminaires



REPAS
COCKTAILS
ANIMATIONS
MUSIQUE
OENOLOGIE

OFFRES
GROUPES &
SÉMINAIRES



OUVERT LE SOIR
du lundi au dimanche
de 18h à 2h
Privatisable toute la journée
7/7



AUTOUR DU RESTAURANT Béz2M

0 - 3

PRESENTATION DU Béz2M	0
NOS FOURNISSEURS ET PRODUITS LOCAUX	1
LE RESTAURANT	2
NOTRE CAVE	3

NOS REPAS ET COCKTAILS

4 - 8

LE COCKTAIL AFTER WORK	4
LE COCKTAIL Béz2M	5
LE COCKTAIL BAR A VIN	6
LE DEJEUNER Béz2M	7
LE DÎNER Béz2M	8

NOS OFFRES OENOLOGIQUES

9 - 16

PRESENTATION DES OFFRES	9
MISES EN BOUCHES OENOLOGIQUES	10
DÉGUSTATION EXPRESS	11
LE TOURNOI DU CAVISTE	12
ACCORDS VINS ET FROMAGES	13
LE MUSCADET DE A à Z	14
ACCORDS METS ET VINS	15
ASSEMBLEZ VOTRE PROPRE VIN	16

NOS AUTRES ANIMATIONS

17 - 21

TEAM BUILDING	17
LES PETITS DUOS DE LA NUIT	18
ANIMATION ENFANT	19
MURDER PARTY	20
ANIMATIONS ADDITIONNELLES	21

PRIVATISATION & SEMINAIRES

22 - 23

NOS ESPACES PRIVATISABLES	22
NOS TARIFS SEMINAIRES	23

Situé à **1 minute à pied de la Cité des Congrès**, le BÉ2M est un restaurant, bar, cave à vins et un lieu de séminaire idéal pour voyager dans une ambiance jazzy et chaleureuse.

Ici, les produits d'excellence composant nos planches ou nos assiettes sont mis à l'honneur et les vins sont sélectionnés avec soin par Mathieu, propriétaire et sommelier des lieux.

Que ce soit pour, travailler, boire un verre en musique ou déguster une assiette, le BÉ2M est un autre lieu unique.



Le restaurant est un maillon de la chaîne qui part du champ ou de la mer et qui se termine dans l'assiette.

Mathieu sillonne la France des terroirs et des salons gastronomiques pour sélectionner les fournisseurs selon trois critères : le goût original d'un terroir, l'approvisionnement le plus direct possible pour rémunérer équitablement

le producteur, l'approvisionnement en local lorsque c'est possible.

Ici, nous travaillons avec de nombreux fournisseurs pour alimenter une carte sélective. Nous invitons régulièrement nos partenaires à des événements au BÉ2M pour que vous puissiez les connaître et goûter leurs produits.



NOUS TRAVAILLONS AVEC....

- Saveurs de l'Océan (Loire Atlantique)
- Côté Bouche (Loire Atlantique)
- Palmiloire (Loire Atlantique)
- Vitamine & Co (Loire Atlantique)
- La Petite Boulangerie (Loire Atlantique)
- Alain François (Loire Atlantique)
- JA Gastronomie (Maine-et-Loire)
- Ospital (Sud-Ouest)
- Michel Cluizel (Eure)

Le Bé2M est un restaurant situé au cœur de Nantes, où design chaleureux, beaux produits, vins fins et cuisine juste se conjuguent.

Ici, c'était le «ventre de Nantes» avec l'ancien Marché au Gros. Le restaurant Bé2M garde l'essentiel de cet héritage pour proposer une cuisine de marché, des produits frais, de saison, sélectionnés par Mathieu, propriétaire et sommelier de l'établissement. Celui-ci sillonne la France à la rencontre des producteurs et rapporte de beaux produits du terroir, pour les mettre dans votre assiette et dans votre verre.

Les produits du restaurant ne font pas tout, notre boulot est de les transformer de juste manière. La cuisine du chef est éruptive et spontanée. La surprise fuse toujours d'un coin de l'assiette : tantôt grâce à des épices, tantôt grâce à une association audacieuse de saveurs. Et comme pour les vins, la cuisine doit répondre aux mots d'ordre de la maison : gourmandise, finesse et fraîcheur. Nous sommes fiers d'être référencé dans le guide de restaurant Gault&Millau et de faire partie pour la quatrième année consécutive de la sélection du guide des Tables de Nantes dans les deux catégories bar à vin et restaurant.



Si vous avez le goût ou la passion du vin, ou bien si vous êtes simplement curieux de découvrir le vin en toute simplicité, entrez au Bé2M et venez découvrir son trésor : la cave.

Elle se dévoile dès les premiers pas, comme une bibliothèque de goûts, un gisement d'enthousiasmes dus au travail de vignerons éthiques à la terre comme au chai, qui vinifient leurs vins au plus près du raisin. Dans nos anciennes caves où mûrissaient autrefois les bananes, plus de 400 références de vin, dans des conditions idéales de conservation, attendent aujourd'hui leur heure de gloire !

Des grands crus classés à la pépète dénichée chez le vigneron, la finesse, la fraîcheur et la gourmandise caractérisent la cave que Mathieu a créée pour satisfaire vos envies.

NOS REPAS ET COCKTAILS



DÎNER
DÉJEUNER
AFTER WORK

EXEMPLES DE REPAS ET COCKTAILS

*Selon saison

4

LE COCKTAIL AFTER WORK

Avant 20h

Sélection de charcuterie basque et aveyronnaise

Sélection de fromages affinés sur place

Toast de houmous de lentilles au raz-hal-anout

Mini cake aux légumes

Avec

1 bouteille de vin pour 3

Jus de fruits Alain Millat

De 15 à 150 personnes - Produits selon saison - 16€ HT/Pers

EXEMPLES DE REPAS ET COCKTAILS

*Selon saison

5

LE COCKTAIL Bé2M

Sélection de charcuteries

Sélection de fromages affinés sur place

Tartare de poisson au vinaigre de kalamansi

Mi-cuit de foie gras & chutney

Toast de houmous de lentilles corail au raz-hal-anout

Accras de poisson

Mini burger du moment

Brochette de magret de canard mariné au soja

Tartelette citron meringuée

Moelleux au chocolat

Sablé breton & crèmeux ananas

Avec

1 bouteille de vin pour 3
ou jus de fruit Alain Milliat

EXEMPLES DE REPAS ET COCKTAILS

*Selon saison

6

LE COCKTAIL BAR A VIN

Sélection de charcuteries

Sélection de fromages affinés sur place

Mini cake de légumes

Bruschetta

Velouté de potimarron

Toast de tapenade de houmous de lentilles corail
au raz-hal-anout

Tartare de poisson au vinaigre de kalamansi

Brochette de canard et légumes grillés, marinés au
soja

Panna cotta passion

Moelleux au chocolat

Nage de fruits de saison

Avec

1 bouteille de vin pour 3
ou jus de fruit Alain Milliat

EXEMPLES DE REPAS ET COCKTAILS

*Selon saison

7

DÉJEUNER Bé2M

Menu E/P/D pour l'ensemble du groupe ou menu E/P/D de chaque convive à choisir parmi les propositions suivantes :

Velouté aux légumes de saison

OU

Tarte de poissons du moment aux aromates & légumes confits

Demi-magret de canard mulard rôti au miel servi rosé, gratin de pommes de terre, légumes de saison rotis & jus de viande

OU

Dos de cabillaud braisé au romarin et légumes de saison rôtis

Tartelette au citron meringuée & sorbet citron vert

OU

Tiramisu au café torréfié par Coutume

Avec

**1 verre de vin par personne
ou jus de fruit Alain Milliat**

EXEMPLES DE REPAS ET COCKTAILS

*Selon saison

8

DÎNER Bé2M

Menu E/P/D pour l'ensemble du groupe ou menu E/P/D de chaque convive à choisir parmi les propositions suivantes

Velouté aux légumes de saison, foie gras poêlé & châtaignes grillées

OU

Risotto de gambas & espuma au garam masala

Pièce de cochon ibérique cuite basse température, gratin de pommes de terre, légumes de saison rôtis & jus de viande

OU

Dos de cabillaud braisé au romarin, légumes de saison rôtis

Tartelette au citron meringuée & sorbet citron vert

OU

Moelleux au chocolat, crème anglaise & chantilly

Avec

**1 bouteille de vin pour 3
ou jus de fruit Alain Milliat**

**Vous aimez déguster, découvrir les vins et les terroirs ?
Les offres oenologiques sont faites pour vous !**

*Les animations oenologiques peuvent se dérouler au Bé2M
mais aussi chez vous ! N'hésitez pas à en faire la demande.*

Vous êtes amateurs de vin ou débutants curieux de découvrir le monde du vin, Mathieu et Damien, les sommeliers, vous invitent à venir déguster et découvrir différents vins qu'ils ont sélectionnés.

Découvrez un cépage, un cru, un même vin sur plusieurs années et des accords originaux, le tout dans une ambiance conviviale. Ces soirées dégustations sont parfaites pour échanger et cultiver votre palais.

Animation	Mises en bouches oenologiques	Dégustation express	Le Tournoi du caviste	Accords vins et fromages
Offre	En complément d'une soirée	Thème de la soirée	Thème de la soirée	Thème de la soirée
Durée	20 à 30 min	45 min	Toute la soirée	1h45
Prix	10€ HT/Pers	25€ HT/Pers	25€ HT/Pers	45€ HT/Pers

Animation	Le Muscadet de A à Z	Accords mets et vins	Assemblez votre propre vin	Thème sur mesure
Offre	Thème de la soirée	Thème de la soirée	Thème de la soirée	Selon devis
Durée	1h45	1h45	1h45	Selon devis
Prix	45€ HT/Pers	55€ HT/Pers	60€ HT/Pers	Selon devis

Mises en bouches oenologiques

Dégustation de deux verres (6cl) de deux vins différents en préalable d'un repas ou d'un cocktail.

DÉTAILS DES OFFRES OENOLOGIQUES

11

Dégustation Express

Dégustation de 4 vins sélectionnés.

Revue de toutes les étapes de la dégustation : l'oeil, le nez et la bouche.

Planche de charcuterie et fromages en accompagnement de la dégustation

DÉTAILS DES OFFRES OENOLOGIQUES

12

Le Tournoi du Caviste

Le Tournoi du caviste se déroule en 3 épreuves :

1 L'épreuve du nez et du goût

Les joueurs ont pour objectif de retrouver les différents arômes, reconnaître des épices et déguster à l'aveugle du vin

2 L'épreuve du quiz et du bouchon !

Testez vos connaissances sur le vin, trouver la bonne réponse, c'est bien, savoir viser, c'est mieux !

3 A la recherche de la bouteille perdue

Trouver la bonne bouteille le plus vite possible parmi les 3000 que compte la cave à vin.

La récompense ?

Un ensemble de lots pour chaque participant.
Chaque personne de l'équipe gagnante recevra une bouteille de muscadet

Le tournoi du caviste se déroule dans notre cave et ancienne mûrissierie de bananes par équipes de 12 personnes qui se relaient toutes les 30 minutes

DÉTAILS DES OFFRES OENOLOGIQUES

13

Accords vins et fromages

Animation oenologique autour des
accords vins et fromages :

Dégustation de 4 vins différents
&

Dégustation de 4 fromages différents
affinés sur place

***Quelle sera la meilleure des 16
combinaisons ?***

DÉTAILS DES OFFRES OENOLOGIQUES

14

AUTRES VINS
SUR DEMANDE

Le Muscadet de A à Z

En pays nantais, le cépage du muscadet,
le melon de Bourgogne n'a rien à envier
aux grands vins de Bourgogne !

Dégustation de 4 muscadets :

Du muscadet traditionnel parfait pour les fruits
de mer au muscadet de grande gastronomie en
passant par un millésime ancien...

Planche de charcuterie et fromages en
accompagnement de la dégustation

Accords mets et vins

Découverte des accords mets et vins réussis et loupés.

Dégustation de 4 vins sélectionnés :

Couleurs, types et millésimes différents

Accompagnement, exemple de 4 tapas :

- Poulpe mariné
- Brochette de canette Alain François marinée
- Comté affiné 18 mois
- Foie gras Alain François

Assemblez votre propre vin

Dégustation de 3 monocépages rouges:

Apprenez à goûter un vin sous tous ses aspects et à reconnaître l'influence du cépage sur le vin.

Planche de charcuterie et fromages en accompagnement de la dégustation

L'épreuve du sommelier

Par équipes de 4 à 6 personnes, mettez-vous dans la peau de l'oenologue et assemblez des monocépages pour constituer votre vin. Un consensus est à trouver !

*Quel équipe réalisera
l'assemblage le plus harmonieux ?*

Team Building

Une journée organisée autour d'un grand tournoi où chacun naviguera de la cave à la cuisine autour de 3 épreuves :

1 L'épreuve du caviste

Les équipes parcourent notre grande cave, ancienne mûrisserie de bananes pour réaliser 3 défis sous le patronage de notre caviste !

2 L'épreuve du chef

A partir de l'assiette témoin, réalisez une assiette typiquement nantaise demandée par le chef !

3 L'épreuve du sommelier

Devenez oenologue ! Assemblez par équipe des monocépages pour constituer votre vin.

Accueil café et déjeuner inclus

La récompense ?

Un ensemble de lots pour chaque participant. Chaque personne de l'équipe gagnante recevra une bouteille de vin



Performance artistique



Les Petits Duos de la Nuit

Proposition d'une performance artistique de danse de plusieurs duos courts (3-4 min) sur des chansons cultes françaises.

L'objectif est de proposer des duos au milieu du public à différents moments de la soirée et qui épouse scénographiquement l'environnement.

Le décorum prend alors une dimension quasi cinématographique.

<https://vimeo.com/236883643>



ANIMATION ENFANT



Mini-chefs d'un soir*

Notre chef de cuisine Bastien, accompagné de son second Julien ou de son apprenti(e) du moment, animera un atelier de cuisine destiné aux enfants.

Atelier cookies !

Les enfants auront la possibilité de mettre la main à la pâte et de réaliser deux cookies qu'ils pourront personnaliser (forme, smarties, pépites de chocolat...)



*Animation en complément d'une soirée avec les parents



Murder party

Le Bé2M vous invite à vivre une expérience insolite, conviviale et inoubliable ! Plongez au cœur d'un jeu interactif et participatif dans lequel un crime a été commis... C'est en quelque sorte le jeu du Cluedo au format géant ! Vous jouerez les personnages principaux : suspects et enquêteurs. Le but ? Démasquer le coupable dans un temps imparti.

Vous voulez renforcer les liens entre vos collaborateurs ?

C'est l'animation qu'il vous faut !

Interrogatoires, fouilles, résolutions d'énigmes et de casse-tête, la Murder Party est un jeu coopératif où les équipes devront avancées ensemble pour trouver la solution !

Et pour faire descendre la dose de stress, rien de tel qu'une petite pause gourmande, le Bé2M vous propose à boire et à manger pour vous remettre de vos émotions !

* Réservation un mois à l'avance
 Tarif comprenant le jeu, une planche mixte pour 2 et 2 verres de vin par personne



Groupe de musique

Magicien

Photographe

Karaoke







Possible si privatisation complète

Une autre envie ?



Le salon - 60 m2

Avec son cadre élégant et fonctionnel, cet espace modulable s'adapte à vos événements.

Equipements	Capacité	
  	Repas	50
	En U	25
	Théâtre	40
  	Cocktail	70



L'épicerie - 40 m2


Un lieu de partage, convivial et lumineux idéal pour vos cocktails.

Equipements	Capacité	
	Repas	26
	Cocktail	50



La cave - 13 m2

Notre cave est dédiée à vos dégustations sur-mesure.

Equipements	Capacité	
	Repas	18
	Cocktail	18



Le Bé2M - 150 m2

Bénéficiez de tout l'espace du Bé2M pour vos cocktails dînatoires ou déjeunatoires.

Capacité	
Repas	80
Cocktail	150

L'équipe du BÉ2M accueille régulièrement des séminaires de petites et grandes entreprises depuis sa création en 2013.

Que ce soit pour une réunion d'entreprise, un incentive ou un lancement de produit nous mettons à votre disposition l'espace salon.

Si besoin, nous pouvons vous proposer une cuisine de produits d'excellence, agrémentée de vins de notre cave comptant plus de 400 références.

De 10 à 15 personnes	1/2 journée en semaine	Journée en semaine
Offre	Location salle et matériel 2 pauses café	Location salle et matériel 3 pauses café 1 déjeuner menu express*
Prix HT/ personne	30 €	75,9 €
Prix TTC/ personne	35 €	87,2 €

De 16 à 20 personnes	1/2 journée en semaine	Journée en semaine
Offre	Location salle et matériel 2 pauses café	Location salle et matériel 3 pauses café 1 déjeuner menu express*
Prix HT/ personne	24,4 €	65,7 €
Prix TTC/ personne	28,3 €	74,9 €

De 21 à 40 personnes	1/2 journée en semaine	Journée en semaine
Offre	Location salle et matériel 2 pauses café	Location salle et matériel 3 pauses café 1 déjeuner menu express*
Prix HT/ personne	21,8 €	60,8 €
Prix TTC/ personne	25,2 €	69,1 €

*Déjeuner menu express : produits selon marché à définir lors de la demande de devis



*Marion Mansuy, Société DCS EASYWARE J
31 janvier 2017 - 30 personnes - Cocktail dinatoire*

« Le BÉ2M est un lieu adapté et élégant, nous saluons la qualité de l'accueil et du service, de l'animation, de l'excellence du buffet, de la présentation et du comportement de l'équipe, de l'organisation, une réussite totale en tous points. »

*Olivier de Boüar, Chateau de la Poterie
9 février 2017 - 40 personnes - Cocktail dinatoire*

« Un très grand merci à vous Mathieu Fredon pour votre très agréable accueil hier dans le pur esprit MICE ainsi que pour la visite de votre cave ... impressionnante ! »

A très vite au Bé2M !

CONTACT :

DEMANDE DEVIS GROUPES

Sylvain ou Mathieu

groupes@be2m.eu
02 51 86 14 33

