



VOS ÉVÈNEMENTS

O Deck

Restaurant sur l'O

Plaquette et tarifs S2 2025

Votre interlocutrice commerciale : Soraya Do Nascimento

02.40.71.71.00 | 06.02.46.21.04 | evenementiel@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.

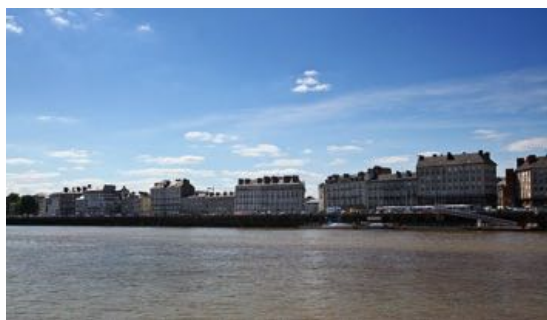


POURQUOI NOUS CHOISIR ?

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 - Pausés
- Menus Groupes Déjeuner/ Dîner - Cocktails dînatoires
- Dégustations de vins animées par un professionnel



REPAS ASSIS & COCKTAILS

CAPACITÉS D'ACCUEIL

**SALON
ANNE DE BRETAGNE**

LE RESTAURANT

70 
en repas assis

150 
en cocktail

200 
en repas assis

300 
en cocktail

25
réunion - formation en U

50
séminaire - théâtre

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.

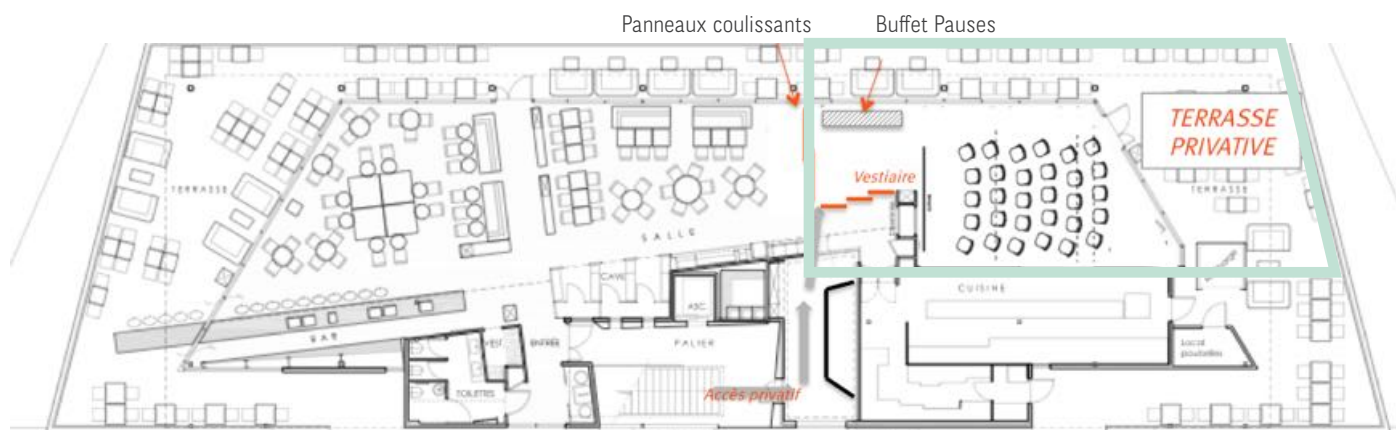




SÉMINAIRES

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
			8h30-17h30 : 1250€ HT

LES PAUSES

ACCUEIL PETIT DÉJEUNER

10€_{TTC}
(9.09 €HT)

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

PAUSE CAFÉ

7€_{TTC}
(6.36 €TTC)

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

PAUSE SUCRÉE

10€_{TTC}
(9.09 €HT)

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

LES MENUS

36€ HT
(40.35€ TTC)

Entrée

Gaspacho de légumes de saison
(entièrement végétal)

ou

Terrine de campagne
et pickles

Plat

Suprême de volaille,
polenta crémeuse, sauce rhubarbe

ou

Poisson du moment,
pôelée de légumes, sauce à l'oseille

ou

Chili sin carne (entièrement végétal)

Dessert

Soupe de fraises (entièrement végétal)

ou

Mousse 'after eight'
menthe pastille et chocolat
(contient de l'alcool)

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)

VDF, Chapeau Melon, J. Huchet (blanc)
Chinon AOP, Cuvée du Domaine, C. Pain (rouge)

Café

(1 par personne)

45€ HT
(50.24€ TTC)

Entrée

Falafels, sauce au yaourt
et herbes fraîches

ou

Rillettes de poisson
à l'aneth

Plat

Cuisse de canard confite,
pommes sarladaises, sauce poivre

ou

Pavé de merlu, écrasé de pommes
de terre, beurre blanc

ou

Alternative veggie / vegan sur demande

Dessert

Moelleux au chocolat maison

ou

Cheesecake citron vert spéculoos

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)

IGP Ardèche, Chardonnay, L. Latour (blanc)
C. du Roussillon AOP, Piquemal (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)

Entrée

Demie burrata crémeuse
accompagnement de saison
ou
Tartare de saumon,
miel soja sésame

Plat

Poulpe grillé,
vierge, légumes de saison
ou
Pavé de veau, jus corsé
polenta crémeuse

Dessert

Pudding de chia
au lait de coco et fruits frais
ou
Le Nantilus
par Vincent Guerlais (+4€ht)

Eaux minérales naturelles
(1 bouteille pour 2)

Vins

(1 bouteille pour 4 - panachage rouge et blanc)
Quincy AOP, G. Bigonneau (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 croustilles
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

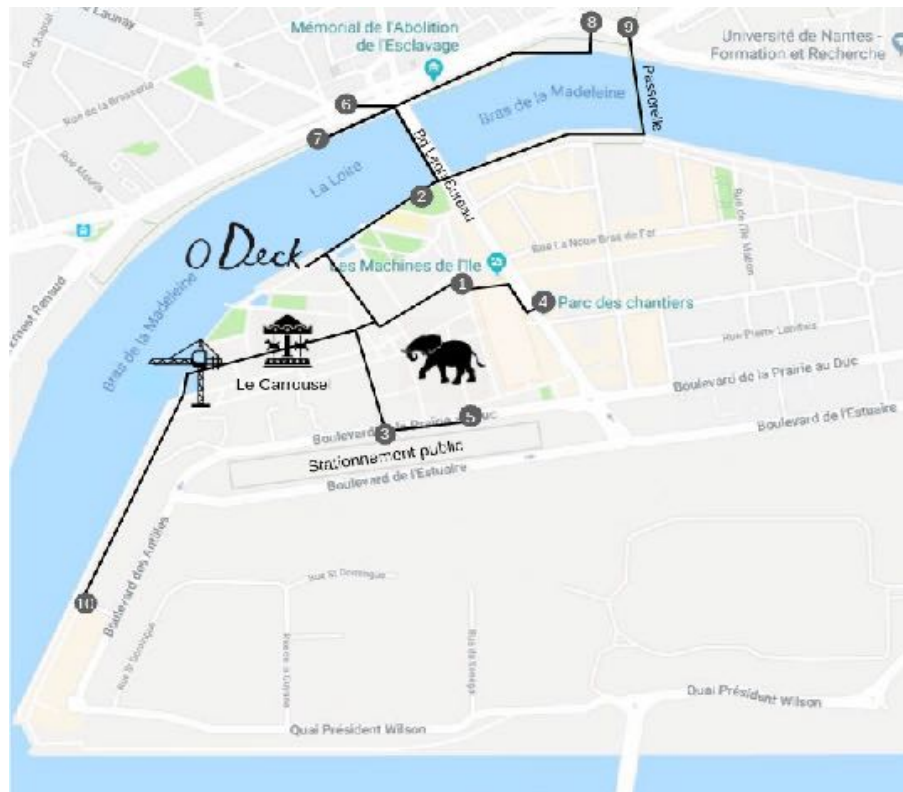
(Bons cadeaux O Deck ou coffrets vins etc...)

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

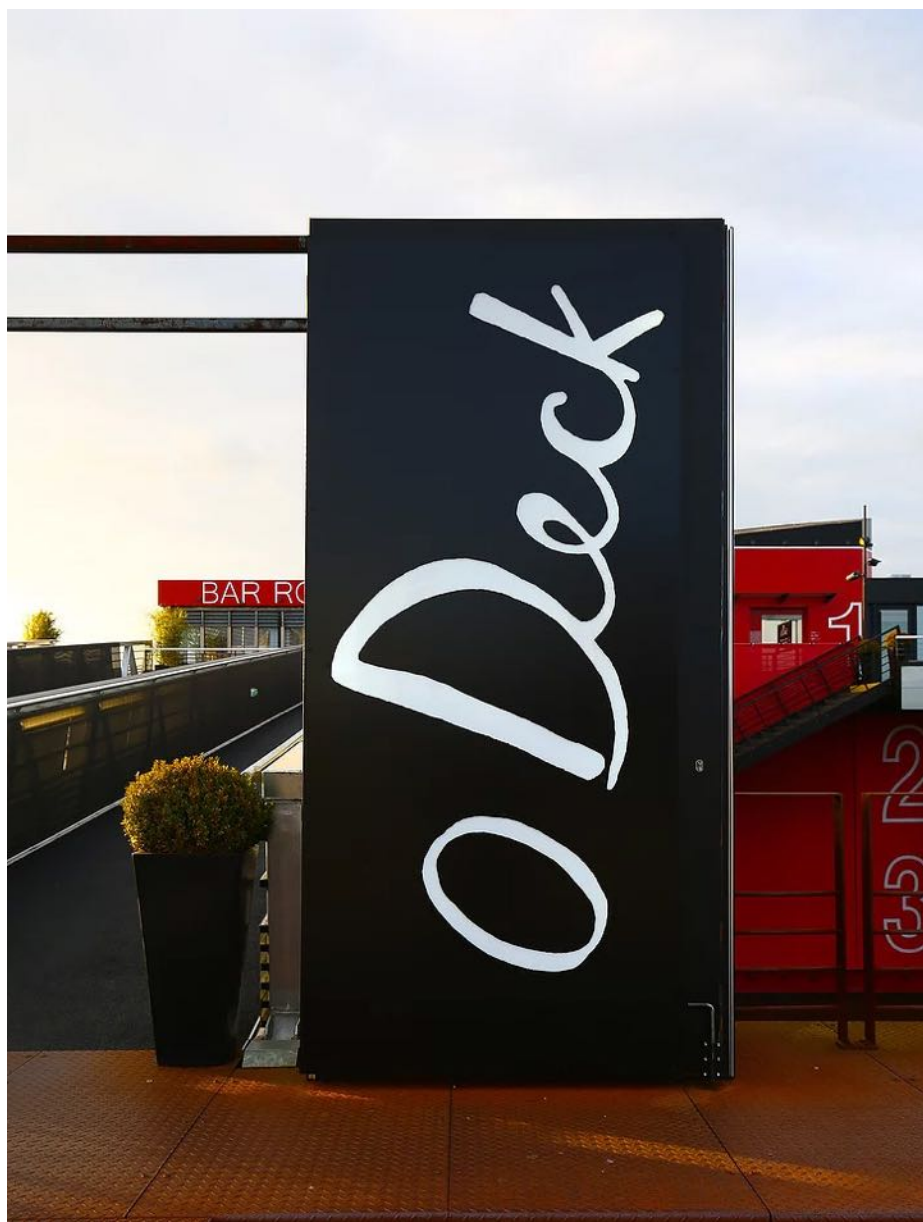
Inovaxo

Leroy Merlin

Le Noble Age

E.Leclerc

JNM Agency



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

www.odeck.com

