



NEMO
Traiteur

L'expérience culinaire qui fait la différence

www.nemobowl.com





Qui sommes-nous ? **LE RESTAURANT**

Implanté en plein cœur de Nancy depuis quatre ans, Nemo est bien plus qu'un simple restaurant : c'est une véritable invitation au voyage culinaire. Nous avons su séduire les Nancéiens grâce à notre passion pour les produits frais, de qualité et visuellement irrésistibles.

Notre ambition ? Dépoussiérer la restauration traditionnelle avec une **cuisine originale et moderne**. Que vous soyez amateur de poisson, de viande ou adepte d'une alimentation végétale, nous proposons des produits adaptés à tous les goûts et régimes alimentaires. Au-delà des saveurs, nous mettons un point d'honneur à offrir un service irréprochable et une expérience client chaleureuse. Chaque plat est pensé pour surprendre et ravir les papilles, en apportant une touche de fraîcheur et d'originalité à chaque bouchée.

Chez Nemo, chacun trouve son bonheur, et surtout, l'envie de revenir.



NOS VALEURS

Fraîcheur



Qualité



Originalité





VERRINES CREATION

L'équilibre parfait des saveurs et des textures

Découvrez notre verrine création, une présentation raffinée qui allie croquant, fondant et fraîcheur dans un équilibre parfait.

Une base de **quinoa** sublimée par notre **sauce cacahuète maison**, qui se marie à la douceur du **tofu** ou à la tendreté du **poulet**.

La **grenade** éclatante apporte une touche acidulée, tandis que la **ciboulette thaï** relève l'ensemble avec finesse.

Pour parfaire cette explosion de saveurs, nos **fleurs comestibles** apportent une touche visuelle élégante et délicate.

à partir de
2,70€ HT
l'unité



GYOZAS JAPONAIS

L'incontournable de Nemo !

Parmi nos best-sellers, nos gyozas généreux sont une véritable invitation au voyage.

Garnis d'une farce savoureuse, ils se déclinent en trois versions : **poulet/légumes**, **poulet/curry** pour une touche épicée et parfumée, **ou végétarien** (légumes).

Accompagnés de nos **saucés maison** qui subliment chaque bouchée, ils offrent une explosion de saveurs en bouche. Leur taille généreuse et leur texture fondante en font un incontournable qui séduit à chaque dégustation.

Servis individuellement dans de magnifiques contenants en bambou, ils apportent une touche exotique et élégante à votre table, pour un plaisir aussi visuel que gustatif.

à partir de
1,60€ HT
l'unité







mini **BURGERS**

Petits... mais pas tant que ça !

Nos mini burgers seront parfaits pour votre événement. Déclinés en deux versions ; **poulet pané croustillant** ou **saumon pané fondant**, ils offrent un équilibre parfait entre textures et saveurs.

Un **pain brioché** moelleux, un **cœur fondant de cream cheese** et **d'avocat fraîchement coupé**, des **oignons frits** pour une touche croquante et réconfortante, le tout relevé par notre **sauce spicy mayo maison**, très légèrement épicée pour un twist savoureux.

Ils sont peut-être appelés “mini”, mais leur taille généreuse et leur goût inoubliable en font une pièce forte de votre buffet.

✨ Un succès garanti : ils ne resteront pas longtemps sur la table ! ✨

à partir de
2,70€ HT
l'unité



BURGERS
Création
poulet crispy

bun brioché, cream cheese
avocat, oignons frits,
spicy mayo maison

NOS DESSERTS MAISON !

Pour les becs sucrés, mais pas que...

*à partir de
1,60€ HT
l'unité*

BROWNIE
Fait maison

Brownie maison

Plongez dans un moment de pure gourmandise avec notre brownie maison au chocolat fondant, sublimé par le croquant des noix et noix de pécan. Riche, généreux et terriblement réconfortant, il est la touche sucrée idéale !

Twix maison

Une base de sablé croquant, un cœur de caramel fondant et un enrobage de chocolat onctueux... Notre Twix maison revisite ce grand classique avec des ingrédients de qualité pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.

NOUS NOUS ADAPTONS !

à toutes vos demandes :)



exemple de verrines sucrées pour une soirée privée sur le thème "Tiki"

Chez Nemo, nous nous adaptons à toutes vos envies et à chaque occasion.

Que ce soit pour de petites ou de grandes quantités, une formule 100 % sucrée, salée ou un mélange des deux, nous vous proposons une large variété de créations gourmandes.

Verrines, mini-bowls ou autres formats personnalisés : tout est possible. En fonction du thème de votre événement, nous pouvons également imaginer des mets qui s'y accordent parfaitement. Le mieux reste de nous partager vos besoins afin que nous puissions élaborer ensemble une prestation sur mesure.

à partir de
1,60 HT
l'unité

NOS AVIS

Nemo Poke Bowl

4,9 ★★★★★ 777 avis ⓘ

EN VOIR
PLUS ICI



Emilie Joly Stryjak

1 avis



il y a 3 semaines

Livraison

Pour y être venue à titre privé et professionnel, je recommande forcément l'adresse. Les bouchées sont délicieuses (Gyoza), les desserts... une tuerie de gourmandise. A recommencer sans tarder, ou à essayer encore et encore (juste pour être sûr)

Cuisine : 5 | Service : 5 | Ambiance : 5



Élodie Malingrèy

5 avis



il y a 4 mois

Nous avons fait appel à ce restaurant pour une prestation traiteur pour 60 personnes. Tous nos invités ont vraiment appréciés l'originalité des plats / desserts ainsi que la fraîcheur des ingrédients. Merci à Julie et Wa-il qui nous ont très bien conseillés et accompagnés pour la réussite de notre soirée. Au plaisir d'une prochaine fois !

Cuisine : 5 | Service : 5 | Ambiance : 5

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE CES DERNIÈRES SEMAINES



L'ASSOCIÉ IMMOBILIER
VENDRE ACHETER INVESTIR



numbr



SFE
PROCESS
EXTRACTION



GALERIE PHOTOS



GALERIE PHOTOS





*Envie d'un événement
qui a du goût ?*

Laissez-nous mijoter votre moment parfait !

CONTACTEZ-NOUS !



www.nemobowl.com - 03 83 24 94 30 - hello@nemobowl.fr

