

# Refugee\*

FOOD  
TRAITEUR



**OFFRE COCKTAIL**  
**MAS - 2022**



# Refugee\*

## FOOD TRAITEUR

Faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées, grâce à la cuisine.

### Notre service traiteur

#### Pourquoi faire appel à notre service traiteur ?

- Pour faire découvrir des **saveurs** exceptionnelles et **originales**, mettant en valeur les **talents** des **chefs réfugiés**.
- Pour adhérer à un projet **innovant** mettant l'**inclusion sociale** et la **diversité** au service de ses valeurs.
- Pour **affirmer les engagements de votre entreprise** auprès de vos collaborateurs, clients et partenaires.


### Nos engagements

Nos menus sont cuisinés maison par des chefs réfugiés, à partir de produits **frais et de saison**.

Nos fournisseurs\* travaillent en **agriculture raisonnée**, et au maximum en **circuit court**.

Nos bénéfices sont reversés à notre association **Food Sweet Food** qui œuvre tout au long de l'année pour la **sensibilisation** et l'**insertion** des **personnes réfugiées**.

\*Élise & Thierry Riant, notre maraîcher bio et de saison, La Poularde, notre boucher bio et français, Du Pain et des Roses, notre fleuriste ...

 **écotable\*** En 2019, le Refugee Food Festival a été récompensé du label 2 écotable, qui référence les restaurateurs engagés.

### Nos actions



Menus réalisés par notre chef Harouna Sow - 100% FAIT MAISON

Renouvellement de la carte dans le respect des saisonnalités

Le cocktail est réalisé à partir de produits frais et en agriculture raisonnée

## COCKTAIL 6 PIÈCES

Minimum 50 personnes

### PIÈCES SALÉES

#### SAMOSSA VÉGÉTARIEN ▼

Chaussons farcis aux carottes, choux et oignons

#### MINI WRAP VÉGÉTARIEN ▼

Tomatade, crudité de saison

#### MOUTABAL ▼

Caviar d'aubergines, sauce vierge, chips de pain pita

#### MINI POLAIRE YASSA ▼

Poulet mariné au citron, crudités de saison et oignon confit

### PIÈCES SUCRÉES

#### ROCHER COCO

Douceur fruit de baobab

#### ANANAS

Ananas rôti



Menus réalisés par notre chef Harouna Sow - 100% FAIT MAISON

Renouvellement de la carte dans le respect des saisonnalités

Le cocktail est réalisé à partir de produits frais et en agriculture raisonnée



## COCKTAIL 10 PIÈCES

Minimum 50 personnes

### PIÈCES SALÉES

#### WRAP YASSA

Poulet mariné au citron, crudités de saison et oignon confit

#### CAKE ▼

Banane plantain

#### SALADE D'ATIÉKÉ ▼

Manioc, chou-fleur, brocolis, pois gourmands et noisettes

#### HOUMOUS ▼

Crème de pois-chiche

#### PAIN POLAIRE ▼

Butternut rôti, gratin de courge dans un pain polaire

#### TATAKI DE THON

Sésame, pois gourmand, shizo

#### PÂTISSON ▼

Mini courgette à la crème de champignons

### PIÈCES SUCRÉES

#### RIZ AU LAIT

Nougatine

#### CARPACCIO D'ANANAS

Sirup de Kinkéliba

#### CAKE CITRON

Citron confit, meringue

Menus réalisés par notre chef Harouna Sow - 100% FAIT MAISON

Renouvellement de la carte dans le respect des saisonnalités

Le cocktail est réalisé à partir de produits frais et en agriculture raisonnée



## COCKTAIL 15 PIÈCES

Minimum 50 personnes

### PIÈCES SALÉES

#### MINI WRAP

Poulet mariné au citron, légumes de saison et sauce tahini

#### SALADE D'ATIÉKÉ

Manioc, choux-fleur, brocolis, pois gourmands et noisettes

#### HOUMOUS

Crème de pois-chiche

#### MINI BAGEL

Ballon de volaille

#### PAIN POLAIRE

Butternut rôti, gratin de courge dans un pain polaire

#### MOUTABAL

Caviar d'aubergines, sauce vierge, chips de pain pita

#### TARTINE DE CONCOMBRE

Tomatades et pickles d'oignons

#### TARTELETTE FROMAGE

Fromage frais, amande effilée

#### TARTELETTE KEFTA

Kefta, gelée de grenade, frikkeh

#### BLINI TARAMA

Tarama, choux-fleur, brocolis

#### POLENTA SNACKÉE

Condiment gombo, parmesan

#### ROULEAUX DE PRINTEMPS

Julienne de légumes

#### CLUB SANDWICH

Poulet, mayonnaise, curry rouge, crudités

#### SAUMON GRAVLAX

Pois gourmands

### PIÈCES SUCRÉES

#### FONDANT

Chocolat

#### CARPACCIO D'ANANAS

Sirop de Kinkéliba

#### CAKE CITRON

Citron confit, meringue

#### PANACOTTA

Cardamome

#### ROCHER COCO

Déclinaison coco

#### CRUMBLE

Aux pommes

## TARIFS ET CONDITIONS

---

### **COCKTAIL 6 PIÈCES**

20,90€ TTC / pers.

### **COCKTAIL 10 PIÈCES**

29,90€ TTC / pers.

### **COCKTAIL 15 PIÈCES**

32,90€ TTC / pers.

### **SERVICE**

Service maître d'hôtel : 325€ TTC  
(par tranche de 50 personnes)

Mise en place et nettoyage avec l'ESAT Aurore :

50 à 100 pers : 120,00 €

101 à 150 pers : 160,00 €

151 à 200 pers : 200,00 €

201 à 250 pers : 240,00 €

### **MATÉRIEL**

Inclus : Nappage et vaisselle jetable

Offre zéro déchet : 3,90€ TTC par personne en sus  
(plateaux en bois, vaisselle et verrerie)

### **BOISSONS**

Inclus :

Évian 1L (consigné),

Badoit 1L (consigné),

jus Alain Milliat 1L

En supplément :

Vin : 1,80€ TTC par personnes