

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