

Refugee

Refugee*

FOOD
Traiteur



Offre cocktail

MAS - 2024

Le projet

Refugee Food est un projet global, à la fois association, entreprise d'insertion (filiale à 100% de l'association) et organisme de formation, qui a pour mission de **faire évoluer les regards** portés sur les personnes réfugiées, de faciliter leur **insertion professionnelle** dans la restauration, et d'œuvrer pour une **alimentation juste**, durable et diversifiée, accessible à tous.

Notre service traiteur engagé

Le service Traiteur Refugee Food à Paris valorise les **talents** et **patrimoines culinaires de chef-fes réfugié-es**, dans une démarche éco-responsable.

- Nous réalisons **tous types de prestations** : du petit-déjeuner au dîner assis, en passant par le cocktail apéritif et les plateaux repas.
- Notre **entreprise d'insertion** offre un accompagnement professionnel et social à tous nos salarié-es. Les bénéfices du service traiteur contribuent à financer notre association et ses activités de sensibilisation et d'insertion.



Nos objectifs

Sensibiliser à l'accueil des personnes réfugiées

Favoriser leur insertion professionnelle dans le secteur de la restauration

Donner du sens & du goût à vos événements

Faire découvrir des patrimoines et patrimoines culinaires venus d'ailleurs

Ouvrer pour une alimentation engagée, à la fois savoureuse et durable.

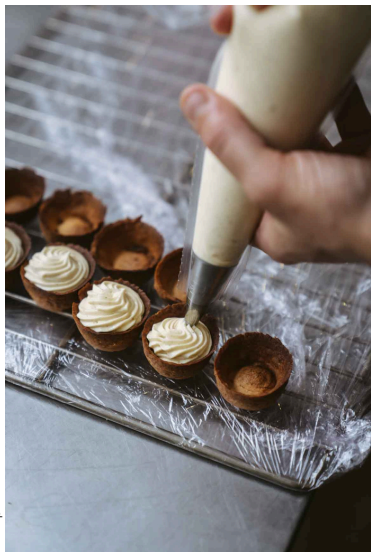
Nos engagements

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

Nos fournisseur-euses* travaillent en **agriculture raisonnée**, et au maximum en **circuit court**.

Nos bénéfices sont reversés à notre **association** 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 ...



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.



crédit photo : Anne-Claire Héraud

COCKTAIL 6 PIÈCES

Minimum 50 personnes

PIÈCES SALÉES

MINI PITA

Poulpe mariné, oignon rouge et chutney d'hibiscus

BUTTERNUT

Noix de pécan torréfiée

BRIOCHIN

Alloco, légumes en pickles

TARTINE DE BRESAOLA

Tomatade, pickles d'oignons

PIÈCES SUCRÉES

BROWNIE

Chocolat, cacahuète

ANANAS RÔTI

Caramel beurre salé

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.

30.50€ TTC/pers

*boissons, matériel & nappage inclus



credit photo : Mohammed Elkhady

COCKTAIL 10 PIÈCES

Minimum 50 personnes

PIÈCES SALÉES

WRAP YASSA

Poulet mariné au citron, crudités de saison et sauce yassa

TARTINE DE BRESAOLA

Tomatade, pickles d'oignons

DOLMA

Feuille de vigne, riz, persil

HOUMOUS

Crème de pois-chiche

PAIN POLAIRE

Butternut rôti, fromage aux épices

MINI PITA POULPE

Poulpe mariné, oignon rouge et chutney d'hibiscus

BRIOCHIN

Alloco, légumes en pickles

PIÈCES SUCRÉES

BROWNIE

Chocolat, cacahuète

ANANAS RÔTI

Caramel beurre salé

CRUMBLE

Pomme, amandes, crème de baobab

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.

39.50€ TTC/pers

*boissons, matériel & nappage inclus

COCKTAIL 14 PIÈCES

Minimum 50 personnes

PIÈCES SALÉES

TARTINE DE BRESAOLA

Tomatade, pickels d'oignons

WRAP YASSA

Poulet mariné au citron, crudités de saison et sauce yassa

HOUMOUS

Crème de pois-chiche

MINI PITA POULPE

Poulpe mariné, oignon rouge et chutney d'hibiscus

PAIN POLAIRE

Butternut rôti, fromage aux épices

MOUTABAL

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

PÂTISSON

Crème de champignons

TARTELETTE FROMAGE

Fromage frais, amandes, curry

CLUB SANDWICH

Poulet rôti, oeuf, mayonnaise au curry rouge

BLINI CABILLAUD

Cabillaud mariné au nokoss

PIÈCES SUCRÉES

CRUMBLE

Pomme, amandes, crème de baobab

TARTELETTE CITRON

Meringue, zestes de citron

ANANAS RÔTI

Caramel beurre salé

BROWNIE

Chocolat, cacahuète

Tarifs et conditions

COCKTAIL 6 PIÈCES

20.50€ TTC / pers.

COCKTAIL 12 PIÈCES

30.50€ TTC / pers.

COCKTAIL 14 PIÈCES

39.50€ TTC / pers.

BOISSONS

Inclus :

Évian 1L (consignée),
Badoit 1L (consignée),
Jus Alain Milliat 1L

En supplément :

Vin - 3.80€ TTC par personne*
Crémant - 5€ TTC par personne*
Champagne - 8€ TTC par personne*

*À ce forfait s'ajoutent obligatoirement l'offre zéro déchet
(pour la verrerie) & le service d'un-e maître d'hôtel

SERVICE

Service maître d'hôtel : 350€ 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* : 5.10€ TTC par personne
en sus
(plateaux en bois, vaisselle et verrerie)

*Cette option doit être associée à l'option service.

EN SAVOIR PLUS SUR
LE PROJET REFUGEE FOOD

hello@refugee-food.org
refugee-food.org