

# Refugee\*

FOOD  
TRAITEUR



# Refugee\*FOOD

Un projet global pour répondre aux enjeux de l'accueil et l'intégration des réfugiés en France

## Formation

SÉSAME & TOURNESOL forment gratuitement des réfugié.e.s aux métiers de la restauration dans 5 villes de France. D'ici à 2023, 300 personnes réfugiées auront été formées.

## Traiteur

**À destination des entreprises à Paris, notre service traiteur propose des offres culinaires engagées et savoureuses.**

## Restaurant

La Résidence est un restaurant d'insertion qui accueille et forme des cuisinier.e.s réfugié.e.s, ouvert à tous.tes en plein cœur de Paris, à Ground Control, du mercredi au dimanche.

## Festival

Des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier.e.s réfugié.e.s et restaurateurs.trices et artisans, chaque année en juin, et des ateliers de cuisine toute l'année, dans 10 villes de France.

## Education

Un programme pédagogique pour sensibiliser les jeunes générations aux thématiques de l'exil et de la diversité alimentaire dans les écoles, en classe et à la cantine.

## Aide alimentaire

Une brigade de cuisinier.e.s en insertion et des bénévoles mobilisé.e.s chaque jour pour produire des repas savoureux, complets et équilibrés pour les plus vulnérables à La cantine des Arbustes (Paris, 14e).





## Notre service traiteur

### Pourquoi faire appel à notre service traiteur ?

- Pour faire découvrir des **saveurs** exceptionnelles et **originales**, mettant en valeur les **talents** des **chef.fe.s réfugié.e.s**.
- 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 chef.fe.s réfugié.e.s, à partir de produits **frais et de saison**.

Nos fournisseur.se.s\* travaillent **en agriculture raisonnée**, et au maximum en **circuit court**.

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

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

# Les Chef.fe.s

Faites appel à l'un.e de nos chef.fe.s pour vos événements et découvrez leurs recettes, reflets de leurs histoires et de leurs personnalités.



**Mohammad**

Cuisine syrienne

Plat signature :

l'aubergine au paradis



**Magda**

Cuisine géorgienne

Plat signature :

les khinkalis



**Haitham**

Cuisine syrienne

Plat signature :

la terrine d'Alep

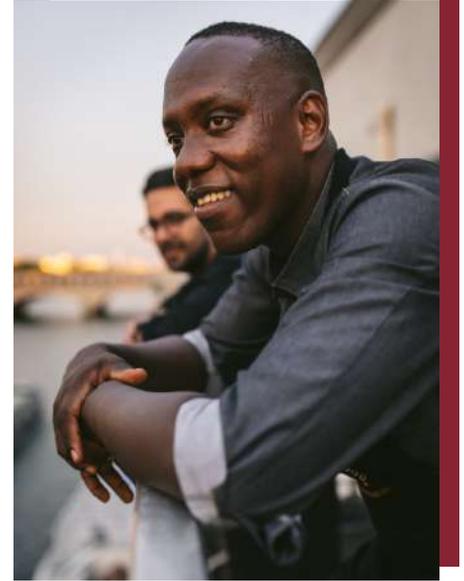


**Doha**

Cuisine syrienne

Plat signature :

les qatayefs



**Harouna**

Cuisine ouest africaine

Plat signature :

la douceur fruit baobab-coco



Nos offres\*



# Une offre sur mesure

Pour répondre à vos besoins, nous proposons plusieurs types de prestations, adaptées à votre événement. Les prix sont dégressifs en fonction du nombre d'invités.

**FORMULES** · SOFTS, SERVICE, MATÉRIEL - COMPRIS

## Formule cocktail

Apéritif (6 pièces)  
Déjeuner ou dîner (12 pièces)  
Événementiel (15 à 18 pièces)

## Formule buffet

Buffet (entrées, plat chaud, desserts)

## Formule petit-déjeuner

Petit-déjeuner classique  
Petit-déjeuner Refugee Food\*

**FORMULE** - EN LIVRAISON SIMPLE

## Formule plateaux repas

Entrée-plat ou plat-dessert  
Entrée-plat-dessert



# Exemple de Cocktail - 12 pièces

Menu réalisé par Harouna Sow, chef formateur du Refugee Food\*

Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons.

- SALÉ**
- Wrap Yassa  
Poulet, sauce aux oignons, crudités
  - Panier de pomme de terre ✓  
Labneh au zaatar
  - Moelleux légumes ✓  
Mousse de fromage de chèvre, noix
  - Polenta ✓  
Mafé, parmesan
  - Mini pita poulpe  
Chutney d'hibiscus
  - Tataki de thon  
Saté, sésame, pois gourmand
  - Gambas  
Gambas laquée, mousseline de patate douce, sésame
  - Mini quiche saka saka ✓  
Feuille de manioc, comté
  - Briochin ✓  
Alloco, légumes pickles
  - Roll laotien ✓  
feuille de riz, julienne de légumes croquants,  
sauce soja et cacahuète

Brownie  
Chocolat, cacahuète

Tartelette  
Citron, moringa, meninge, zestes de citron

**SUCRÉ**



# Exemples de plateaux repas

Menu proposé par Harouna Sow, chef formateur du Refuge Food\*.

Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons.

## MENU

Attiéké

Semoule de manioc, légumes croquant de saison, vinaigrette basilic

Frikkeh

Blé vert fumé et rôti, fruits secs, légumes grillés, labneh au zaatar

Ananas rôti

Caramel beurre salé

## BOISSONS

Infusion individuelle

Passion, baie de timur

Citron vert, gingembre

Framboise, menthe

Moutabal

Caviar d'aubergines, sésame, chips de pain pita

Kefta

Boulettes de bœuf, fines herbes & épices, pommes de terre rôties, labneh

Panacotta

Cardamome, nougatine

Infusion individuelle

Passion, baie de timur

Citron vert, gingembre

Framboise, menthe

## MENU

## BOISSONS



# Exemple de buffet

Menu réalisé par Harouna Sow, chef formateur du Refugee Food\*

## Buffet composé

Sélection d'entrées froides - 100g

1 plat chaud - 260g

Sélection de desserts - 100g

### Salade attiéké

Semoule de manioc,  
choux-fleur graffiti,  
brocoli, noisettes  
torréfiées, vinaigrette  
basilic

### Champignons Eryngii

Champignons marinés  
et glacés, pousses  
d'épinards

### Gaspacho

ou soupe  
de saison

### Poulet Yassa

Sauce aux oignons,  
riz créole

### Saumon saté

Semoule de manioc, choux-fleur graffiti,  
brocoli, noisettes torréfiées,  
vinaigrette basilic

### Chou craquelin

mousseline de grenade

### Tarte

au chocolat

### Salade de fruits

de saison

ENTRÉES  
FROIDES

PLAT  
CHAUD

DESSERTS



# Petit-déjeuner Refugee Food\*

Menu proposé par Harouna Sow, chef du Refugee Food\*

## PETIT-DÉJEUNER

Mini-viennoiseries françaises

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Cake banane

Banane plantain, noix tigrée

Thiakry

Millet au lait, nougatine

Sonbi

Pancake de mil, caramel au cidre

Café & thé

Populaire Café, thé

Bissap et Baobab

Jus d'hibiscus, jus de baobab

Jus frais

Orange

## BOISSONS & JUS



# Exemple de cocktail géorgien

Par la cheffe Magda Gegenava, pour 100 invités, 8 pièces salées et 1 pièce sucrée par personne.

Prali ✓

Bouchée traditionnelle aux épinards

Mini xachapouri ✓

Bouchée géorgienne au fromage

Caviar d'aubergines géorgien ✓

Aubergines, coriandre, yaourt grec

Badrijiani ✓

Roulé aux noix

Brochette paget

Poulet mariné, sauce noix/ sauce estragon

Tradicionari

Club jambon, courgettes confites, chou, sauce estragon

Mtchvadiwrap

Poulet mariné, pickles d'oignons rouges

Salati

Effiloché de poulet au sésame

SALÉ

Baklava tcheck

Pâtisserie géorgienne

SUCRÉ



# Exemple de cocktail syrien

Par Doha et Mohammad Elkhaldy, pour 200 invités,  
6 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne.

## SALÉ

Houmous ✓

Crème de pois chiche, crème de sésame

Baba Ganoush ✓

Caviar d'aubergine

Kebbenayeh ✓

Tartare syrien aux épices de Damas

Fattouch ✓

Salade de crudités, pita frit

Shanklish

Bouchée au fromage frais

Frikkeh

Blé vert rôti à l'épaule d'agneau

Rose de Damas

Feuilleté à la pistache et à la crème

Mohalayi

Riz au lait syrien

Warbat Bifstouk

Pâte filo, pistache et sirop de sucre

Alssayad

Poire pistache, fromage, assaisonnement miel et cannelle

## SUCRÉ



# Offre Boissons

**Nous nous engageons à proposer des boissons de qualité, à partir de produits sourcés en France.**

## VINS

FAMILLE FABRE BIO DEPUIS 1990

- Sauvignon Blanc - Instant Blanc 2019
- Pinot Noir - Grande Courtade 2019
- L'instant rosé - 2020

## CHAMPAGNES

- Drappier - Extra brut
- Medot Bio - Extra brut

## BIÈRE BOUTEILLE & CIDRE

- Bière Parisienne BAP BAP 33cl
- Cidre Maison Hérout 75cl

## JUS AU LITRE

- Maison : hibiscus, citronnade, gingembre
- Alain Milliat : abricot, orange, pamplemousse, pomme

## EAUX AU LITRE

- Evian & Badoit

## CAFÉ

- Populaire Café : café paysan et solidaire torréfié à Paris

# Ils nous font confiance

Le Monde



KENZO

MAIRIE DE PARIS



FONDATION  
CARMIGNAC



WE  
DREAM  
UNDER  
THE  
SAME  
SKY

LVMH  
MOËT HENNESSY • LOUIS VUITTON

BETC



Moët Hennessy

REPORTERS  
SANS FRONTIERES  
POUR LA LIBERTÉ DE L'INFORMATION



★ MUSÉE DU QUAI BRANLY  
JACQUES CHIRAC

Fondation *Cartier*  
pour l'art contemporain

LES CANAUX  
POUR LES ÉCONOMIES SOLIDAIRES ET INNOVANTES

## CONTACTEZ-NOUS POUR VOS ÉVÈNEMENTS

**Alban et Bénédicte**

Responsables service traiteur & évènementiel

[traiteur@refugee-food.org](mailto:traiteur@refugee-food.org)

06 66 28 25 50 / 06 59 19 64 62

**Demandez votre devis  
en cliquant ici**

**EN SAVOIR PLUS SUR  
LE PROJET REFUGEE FOOD\***

[hello@refugee-food.org](mailto:hello@refugee-food.org)

[refugee-food.org](http://refugee-food.org)

**Refugee\***  
**FOOD**  
**TRAITEUR**

