

# Refugee\*

## FOOD

Traiteur



## 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.

### Formations

Des formations diplômantes et sur-mesure (SÉSAME et Tournesol, à Paris et Marseille) et des programmes pré-qualifiants (ROMARIN) ont formé aux métiers de la restauration et accompagné vers l'emploi plus de 300 personnes réfugiées depuis 2019.

### Traiteur

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



### Aide alimentaire

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

### Restaurant & Cantines

Nos cantines et restaurant accueillent et forment une brigade de cuisinier-es réfugié-es en insertion. Dans nos 3 lieux, une cuisine savoureuse et juste est servie, qu'elle soit destinée au grand public ou à des personnes en situation de précarité. La Résidence, à Ground Control (Paris, 12e) ; La Cantine des Arbustes (Paris, 14e) et La Cantine de la Cité de Refuge (Paris, 13e - réservée aux résident-es du centre d'hébergement).

### Festival

Des centaines de collaborations culinaires entre des cuisinier-es réfugié-es et restaurateur-trices et artisan-nés, 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.



## Le service Traiteur

Le service Traiteur Refugee Food à Paris valorise les **talents et patrimoines culinaires de chef-fes réfugié-es, dans une démarche éco-responsable**. Tous nos menus sont conçus et préparés par la **brigade en insertion**, et 100% faits maison à partir de produits de saison.

Nous réalisons **tout type de prestations** : du petit-déjeuner au dîner assis, en passant par le cocktail apéritif et les plateaux repas. Sur chacune de nos prestations, nos chef-fes sont accompagné-es par une brigade de cuisinier-es en contrat d'insertion, que nous formons au métier de traiteur.

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

Engagé socialement, mais pas seulement, notre service traiteur s'inscrit aussi dans une démarche responsable et raisonnée :

- Nous **limitons le gaspillage alimentaire**
- Nous **valorisons nos déchets**
- Notre cuisine est faite maison, à partir de **produits frais et de saison**
- Nos produits sont sourcés auprès de partenaires de choix, nous favorisons les **circuit courts** et en **agriculture raisonnée**
- Tous nos repas sont conditionnés dans des **packagings éco-responsables**
- Nos plateaux-repas sont livrés en **vélo cargo**



# Une carte signée par Harouna Sow & la brigade de cuisinier·es en insertion

Harouna Sow est né en Mauritanie et a passé une partie de son enfance au Sénégal. C'est en arrivant en France qu'il se forme à la cuisine : passé par les plus grandes maisons, il maîtrise d'une main de maître la gastronomie française, à laquelle il associe avec une grande finesse les saveurs ouest-africaines qui lui sont chères.

Arrivé chez Refugee Food en 2020, il forme et accompagne quotidiennement une **brigade d'une quinzaine de personnes**, pour la plupart réfugiées en France. Toutes ont un projet professionnel en lien avec la cuisine et sont en cours d'apprentissage : en ce sens, l'activité traiteur leur permet d'acquérir de nouvelles compétences techniques et de découvrir un autre métier de la restauration.

En cuisine, chacun·e est invité·e à partager ses inspirations et spécialités culinaires, pour donner vie à une carte colorée et savoureuse, qui évolue au fil des saisons. Le service traiteur Refugee Food réalise **tous types de prestations** : du petit-déjeuner au dîner assis, en passant par le cocktail apéritif et les plateaux repas, de 30 à 1200 personnes.



**Nos offres**





## Une offre sur-mesure

Pour répondre à vos besoins, nous proposons plusieurs types de prestations, adaptées à votre évènement.

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

### Formule cocktail

Apéritif (6 pièces)

Déjeuner ou diner (14 pièces)

Événementiel (16 à 20 pièces)

à partir de 34€ HT

à partir de 49€ HT

à partir de 55€ HT

### Formule buffet

Buffet (entrées, plat chaud, desserts)

à partir de 45€ HT

### Formule petit-déjeuner\*

Petit-déjeuner classique

à partir de 12€ HT

\*Un petit déjeuner doit être combiné avec une formule cocktail ou buffet

**FORMULE** · EN LIVRAISON SIMPLE

### Formule plateaux repas

Entrée-plat ou plat-dessert

à partir de 17,5€ HT

Entrée-plat-dessert

à partir de 22€ HT

# Exemples de cocktails

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

SUCRÉ

Tartelette  
Chocolat, fève de tonka

Chou coco  
Crème caramel, noix de coco, vanille, piment

Ferni  
Pannacotta à la cardamome noire, nougatine

Crumble  
Pommes, amande

## 12 PIÈCES :

Moelleux légumes  
Mousse de fromage de chèvre, noix

Polenta  
Mafé

Mérou mi-cuit  
Mariné au nokoss

Rouleau de carotte  
Mousse de cardamome verte, noisette

Mini pita  
Poulet mariné et grillé, pickles de légumes

Cannelloni d'attiéké  
Feuille de vigne, persil, carotte râpée

Moutabal  
Caviar d'aubergine grillée, sésame, chips de pain pita au zaatar

Blini  
Cabillaud mariné au nokoss

Wrap yassa végétarien  
Emincé de chou, sauce aux oignons

Panier de pomme de terre  
Labneh au zaatar

SALÉ FROID

SALÉ FROID

SALÉ CHAUD

## 14 PIÈCES :

Pain Polaire  
Butternut, fromage aux épices

Mini pâtisson  
Crème de champignon

Tartine de bresaola  
Tomatade, pickel d'oignon

Tartelette fromage frais  
Amandes effilées

Mille-feuilles  
De betteraves chioggia, féta, zaatar,

Wrap Yassa  
Poulet mariné, oignons confits, moutarde

Cake manioc  
Olives de kalamata, pickles d'oignons rouges

Houmous  
Crème de pois chiche, chips de pita aux zaatar

Pastel  
Artichaut, olive, champignon

Brochette de poulet  
Marinée au gingembre et citronnelle



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

Brownie  
Chocolat, cacahuète, fleur de sel

Meringue  
Café touba, mousse de mangue

Tartelette  
Citron, moringa, meringue, zestes de citron

Ananas rôti  
Caramel beurre salé

SUCRÉ



# Exemples de plateaux repas

Formule servie en contenants individuels en kraft recyclable.  
 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
- Tartelette citron ✓  
Moringa, meringue, zeste de citron

**BOISSONS**

- Infusion individuelle  
Passion, baie de timur  
Citron vert, gingembre  
Framboise, menthe

**MENU**

- ✓ Moutabal  
Caviar d'aubergines, sésame, chips de pain pita
- Kefta  
Boulettes de bœuf, fines herbes & épices, pommes de terre rôties, labneh
- ✓ Panacotta  
Cardamome, nougatine

**BOISSONS**

- Infusion individuelle  
Passion, baie de timur  
Citron vert, gingembre  
Pêche, verveine

Crédit photo : Michael Mendes



Crédit photo : Lydie Dobbelaere

# Exemple de buffet

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

## Salade attiéké

Semoule de manioc fermentée, légumes croquants, noix de cajou torréfiées, vinaigrette basilic

## Oeuf mayonnaise

Mesclun, mayonnaise maison

## Houmous rouge

Crème de pois chiche et betterave, sésame, chips de pain pita au zaatar

## Colombo poulet

Suprême de volaille cuite basse température, sauce colombo et pomme de terre vapeur

## Risotto snacké

Sauté de champignons, parmesan, oignons rouges

## Mousse au chocolat

Chocolat Tanzanie 75%

## Ananas rôti

Caramel beurre salé, crumble

ENTRÉES  
FROIDES

PLAT  
CHAUD

DESSERTS



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

# Offre Boissons

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

**VINS** · 12€ HT/Bouteille

FAMILLE FABRE BIO DEPUIS 1990

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

**CHAMPAGNE** · 30€ HT/Bouteille

- Monial - Cuvée Libera Me Brut Nature

**BIÈRE BOUTEILLE & CIDRE**

- Bière Parisienne BAP BAP 33cl · 4,65€ HT
- Cidre Maison Alain Milliat 75cl · 9€ HT

**JUS AU LITRE** · inclus dans les formules

- Maison : bissap, citronnade, gingembre
- Alain Milliat : abricot, orange, pamplemousse, pomme, poire (en fonction de la saison)

**EAUX AU LITRE** · inclus dans les formules

- Vittel & Badoit

**BOISSONS CHAUDES** · 3€ HT/Invité

- Plural : café paysan et solidaire torréfié à Paris
- Les Jardins de Gaïa : thés bio, label Demeter

# Ils et elles nous font confiance

Le Monde



DES  
KEO



HAVAS



arte



COVIVIO



## VOS CONTACTS

### **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

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

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

[refugee-food.org](https://www.refugee-food.org)



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

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