

# 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-nes, 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 (8 pièces)

Déjeuner ou diner (15 à 16 pièces)

Événementiel (18 à 20 pièces)

à partir de 36€ HT

à partir de 52€ HT

à partir de 58€ 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

Entrée-plat-dessert

à partir de 18€ HT

à partir de 23€ HT



# Exemples de cocktails

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

## SUCRÉES

- Tartelette  
Chocolat, fève de tonka
- Flan de patate douce  
Vanille, mûre

## 8 PIÈCES :

- Tartelette  
Petit pois, chèvre frais, sumac, cardamome
- Polenta  
Grillée à la flamme, condiment mafé, tomate confite
- Mini tatin  
Tatin d'oignon rouge, mélasse de datte, concassé de pistaches
- Halloumi grillé  
Aubergine, mélasse de dattes, cardamome
- Blini  
Cabillaud mariné au nokoss, œuf de caille
- Mini pita  
Poulet mariné et grillé, pickles de légumes

## SALÉES FROIDES

## 15 PIÈCES :

- Pain polaire  
Butternut, fromage aux épices
- Comté  
Hibiscus blanc, fève de tonka, tagète
- Bresaola mbakal  
Riz cuit dans un bouillon de mafé, satay
- Briochin  
Alloco, légumes en pickles, fromage de chèvre frais
- Mille-feuilles  
Betterave Chioggia mi-cuite, feta, zaatar
- Wrap Yassa  
Poulet mariné au citron, crudités, sauce yassa, moutarde
- Cake manioc  
Olives de kalamata, pickles d'oignons rouges
- Houmous  
Crème de pois chiche, chips de pita aux zaatar

## SALÉES CHAUDES

- Pastel  
Artichaut, olive, champignon
- Brochette de poulet  
Mariné au gingembre, citronnelle, mélasse de datte
- Accra de cabillaud  
Beignet de cabillaud, sauce tartare



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

- Brownie  
Chocolat, beurre de cacahuète, fleur de sel
- Meringue  
Café touba, mousse de mangue
- Tartelette  
Meringue, zestes de citron
- Ananas rôti  
Caramel beurre salé

## SUCRÉES



# 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

- Carottes rôties ✓  
Semoule de manioc, légumes croquant de saison, vinaigrette basilic
- Poulet Yassa  
Suprême de poulet, riz vinaigré, sauce yassa, citron, huile d'olive, cébette, mayonnaise pimentée
- Crumble ✓  
Pomme, amande, crème de baobab

## BOISSONS

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

## MENU

- ✓ Oeuf mayonnaise  
Sucrine, mayonnaise verte, oignons frits
- ✓ Salade de patate douce  
Patate douce rôtie, halloumi mariné à l'ail, mélasse de dattes, artichaut
- ✓ Riz au lait  
Nougatine de fruits secs

## BOISSONS

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





Crédit photo : Lydie Dobbelaere

# Exemple de buffet

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

## Salade petit pois

Menthe, hareng, citron  
confit, olive de Kalamata

## Oeuf mayonnaise

Sucrine, mayonnaise  
verte, oignons frits

## Houmous rouge

Crème de haricot  
rouge, tahini,  
mesclun, chips de  
tortilla

## Colombo poulet

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

## Colombo végétarien

Légumes rôtis, sauce colombo et pomme  
de terre vapeur

## Crumble

Pomme, amande, crème de  
baobab

## Brownie

Chocolat, cacahuète, fleur  
de sel

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 2023
- Pinot Noir - Grande Courtade 2023
- L'instant rosé - 2023

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



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

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