

Refugee*

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 préqualifiants (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.

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).



Un programme pédago

France.

Festival

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.

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

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).

Refugee*



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 matrimoines et patrimoines culinaires venus d'ailleurs

Oeuvrer 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 écoresponsables
- 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.

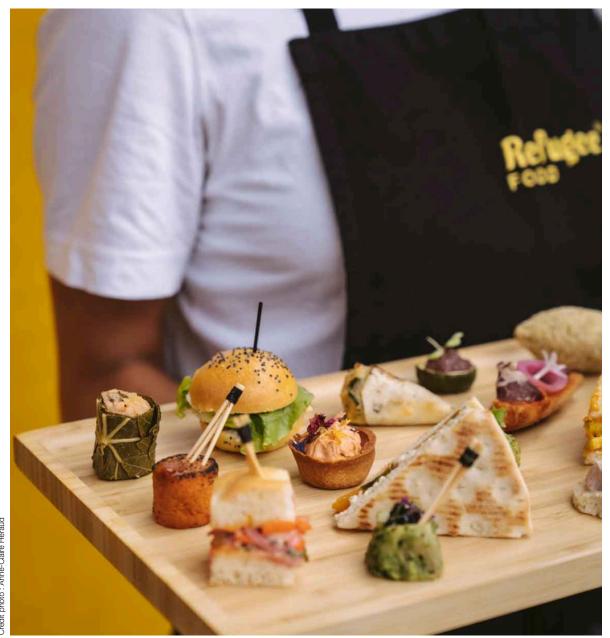
Arrivé chez Refugee Food en 2020, il forme et accompagne quotidiennement une **brigade d'une quinzaine de personnes**, pour la plupart réfugiées en France. Toutes ont un projet professionnel en lien avec la cuisine et sont en cours d'apprentissage : en ce sens, l'activité traiteur leur permet d'acquérir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

Refugee*







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) à partir de 36€ HT Déjeuner ou diner (15 à 16 pièces) à partir de 52€ HT Événementiel (18 à 20 pièces) 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

FORMULE · EN LIVRAISON SIMPLE

Formule plateaux repas

Entrée-plat ou plat-dessert à partir de 18€ HT Entrée-plat-dessert à partir de 23€ HT

^{*}Un petit déjeuner doit être combiné avec une fomule cocktail ou buffet

Exemples de cocktails

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

8 PIÈCES:

Y Tartelette

Petit pois, chèvre frais, sumac, cardamome

V Polenta

S

Шν

Ш

S

FROI

DE

ES

FROID

ES

ALÉI

Grillée à la flamme, condiment mafé, tomate confite

∨Mini tatin

Tatin d'oignon rouge, mélasse de datte, concassé de pistaches

VHalloumi grillé

Aubergine, mélasse de dattes, cardamome

Blini

Cabillaud mariné au nokoss, œuf de caille

Mini pita

Poulet mariné et grillé, pickles de légumes

Tartelette

Chocolat, fève de tonka

Flan de patate douce

Vanille, mûre

15 PIÈCES:

Pain polaire V

Butternut, fromage aux épices

ComtéV

Hibiscus blanc, fève de tonka, tagète

Bresaola mbakal

Riz cuit dans un bouillon de mafé, satay

Briochin V

Alloco, légumes en pickles, fromage de chèvre frais

Mille-feuilles V

Betterave Chioggia mi-cuite, feta, zaatar

Wrap Yassa

Poulet mariné au citron, crudités, sauce yassa, moutarde

Cake manioc V

Olives de kalamata, pickles d'oignons rouges

Houmous V

Crème de pois chiche, chips de pita aux zaatar



AUDES Pastel V

CH

Artichaut, olive, champignon

Brochette de poulet

Mariné au gingembre, citronnelle, mélasse de datte

Accra de cabillaud

Beignet de cabillaud, sauce tartare

Brownie

Chocolat, beurre de cacahuète, fleur de sel

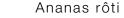
Meringue

Café touba, mousse de manque

Tartelette

Meringue, zestes de citron

Caramel beurre salé





Exemples de plateaux repas

Formule servie en contenants individuels en kraft recyclable. Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons.

Carottes rôties V

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 V

Pomme, amande, crème de baobab

BOISSONS

Infusion individuelle

Passion, baie de timur Citron vert, gingembre Framboise, menthe

> 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

> > Infusion individuelle

VOeuf mayonnaise

Passion, baie de timur Citron vert, gingembre Pêche, verveine



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



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































VOS CONTACTS

Alban et Bénédicte

Responsables service traiteur & évènementiel 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 refugee-food.org









Refugee*