



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.

01 rencontrer

Sensibiliser pour changer le regard porté sur les réfugié·es

Refugee Food Festival
Le Goût des Autres
Les rendez-vous tout au long de l'année



02 former

Accélérer l'insertion professionnelle des personnes réfugiées

L'école de cuisine
Notre entreprise d'insertion
Le comptoir La Résidence
Le service traiteur

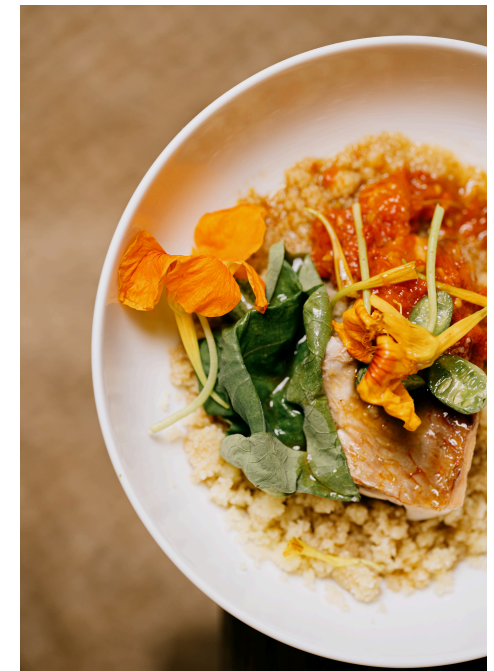


Refugee^{*}
FOOD **10ans**

03 nourrir

Œuvrer pour une alimentation juste, durable et diversifiée pour tous·tes

Nos dispositifs d'aide alimentaire
La Cantine des Arbustes
La Cantine de la Cité de Refuge





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 à travers nos prestations :

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 RSE

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



Le service traiteur est labellisé 2 macarons Ecotable

Sourcing

- 100% de produits de saison
- Boissons issues de l'**agriculture biologique** : Jus Récolt, Jardins de Gaïa, Famille Fabre...

Production

- 100% fait maison par notre **brigade en insertion**
- 100% de **revalorisation des déchets** (biodéchets, plastique, verre, carton, papier)

Logistique

- **Optimisation** des tournées
- **Emploi** de camion hybride et vélos cargos

Matériel

- **Matériel réutilisable** grâce à notre fournisseur Acaris
- 100% du **matériel jetable** est recyclable grâce à notre fournisseur Oxstal et Thouy

Post-événement

- Nous garantissons le **tri sélectif** de nos déchets (Ville de Paris)
- Nos **déchets organiques** sont collectés par notre partenaire Hector le Collector
- 100% des bouteilles d'eau sont **consignées**
- Nous avons un **programme d'Aide Alimentaire** pour le réemploi et la redistribution des denrées non consommées



Nos offres

Refugee*
FOOD





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 52€ HT

Formule petit-déjeuner*

Petit-déjeuner classique

à partir de 7,5€ 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



Cocktail 8 pièces

Pièces salées froides

Vitello tonnato

Pain grillé, quasi de veau cuit basse température, mayonnaise anchois, câpres

Briochin

Blanc de poulet, duo de chou

Mini poivron

Cabillaud mariné au nokoss

Corolle ♡

Champignon eringy, feuille de brique, crème de châtaigne

Pain alloco ♡

Banane plantain, beurre d'ail

Artichaut ♡

Mousseline de patate douce, vinaigre de Xérès, noisette

Pièces sucrées

Tartelette

Chocolat, fève de tonka

Flan de patate douce

Vanille, mûre

♡ Végétarien

Cocktail 15 pièces

Pièces salées froides

Ballotine

Poulet yassa, gel de citron, oignon confit

Bresaola mbakal

Viande de boeuf séchée, riz cuit dans un bouillon de mafé, satay

Pita poulpe

Poulpe mariné, oignon rouge et chutney d'hibiscus

Alloco roll ✓

Banane plantain, légumes en pickles, mayonnaise pimentée

Mini tatin ✓

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

Sablé pesto ✓

Labneh zaatar, œuf de caille

Polenta mafé ✓

Grillée à la flamme, condiment mafé, tomate confite

Houmous ✓

Crème de pois chiche, chips de pita aux zaatar

Pièces salées chaudes

Pastel ✓

Artichaut, olive, champignon

Accra de cabillaud

Beignet de cabillaud, sauce tartare

Mini tourte ✓

Banane plantain, comté, oignon

Pièces sucrées

Brownie

Chocolat, beurre de cacahuète, fleur de sel

Meringue

Café touba, mousse de mangue

Tartelette

Meringue, zestes de citron

Ananas rôti

Caramel beurre salé

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





Crédit photo : Lydie Dobbelaere

Exemple de buffet

Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons.
Formule 0 déchets avec personnel de service et location de matériel.

Entrées à partager

Labneh 🌱

Yaourt grec, tahini, zaatar, huile d'olive, pain pita

Oeuf mayonnaise 🌱

Sucrine, mayonnaise verte, oignons frits

Houmous rouge 🌱

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

Plat chaud

Frikeh poulet

Blé vert fumé, poulet, légumes rôtis, amandes, labneh au zaatar

🌱 **Frikeh végétarien**

Blé vert fumé, légumes rôtis, amandes, labneh au zaatar

Desserts à partager

Crumble

Pomme, amande, crème de baobab

Brownie

Chocolat, cacahuète, fleur de sel



Crédit photo : Anne-Claire Héraud

Exemples de plateaux repas

Formule servie en contenants individuels en kraft recyclable.

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

Exemple de menu printemps / été

Salade de petits pois ✓

Menthe, citron confit, olive de Kalamata

Gravlax de truite

Riz sauvage, sauce vierge, noix de cajou, pickles d'hibiscus

Attiéké d'Abidjan ✓

Semoule de manioc fermenté, tomates anciennes, sauce vierge, basilic

Thiakry

Semoule de mil, lait caillé à la fleur d'oranger

Exemple de menu automne / hiver

✓ **Tarte fine**

Fine tarte feuilletée, butternut grillé, noisette

Poulet yassa

Suprême de poulet, riz vinaigré, sauce yassa, citron, huile d'olive, cébette, mayonnaise pimentée

✓ **Salade de patate douce**

Patate douce rôtie, halloumi mariné à l'ail, mélasse de dattes, chou fleur rôti

Pavlova

Chutney d'hibiscus, chantilly, mangue



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

- Chardonnay – Grande Courtade 2025
- Pinot Noir - Grande Courtade 2025
- L'instant rosé - 2023

CHAMPAGNE & CRÉMANT

- Monial - Cuvée Libera Me Brut Nature
- Château Bois Brinçon - Loire, Brut Nature

BIÈRE BOUTEILLE & CIDRE

- La Goutte d'or - Pale ale 33cl · 4,65€ HT

JUS AU LITRE · inclus dans les formules

- Maison : bissap, citronnade, gingembre
- Recolt : Pomme/fraise, orange, pamplemousse, pomme, ACE, ananas (en fonction de la saison)

EAUX AU LITRE · inclus dans les formules

- San benedetto plate et gazeuse

BOISSONS CHAUDES

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

Ils et elles nous font confiance

Le Monde



bayard
éditions

DES
KEO

FONDATION
D'ENTREPRISE
VINCI
POUR LA CITÉ



Fondation
de
France

arte



COVIVIO



GROUND
CONTROL
libres & curieux





VOS CONTACTS

l'équipe traiteur

traiteur@refugee-food.org

06 59 19 64 62 / 06 66 28 25 50

www.refugee-food.org



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.

