



Refugee*
FOOD *traiteur*



CATALOGUE TRAITEUR 2026/2027

LE PROJET

Refugee Food est un projet global, à la fois **association**, **entreprise d'insertion** (filiale à 100% de l'association) et **école de cuisine**, 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

Le Refugee Food Festival - Les ateliers de cuisine - Le Réveillon Solidaire



02 FORMER

Accélérer l'insertion professionnelle des personnes réfugiées

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



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, de formation et d'aide alimentaire.

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 talents culinaires venus d'ailleurs
- ✦ **Ouvrir** pour une alimentation engagée, à la fois savoureuse et durable





NOS ENGAGEMENTS RSE

Refugee*
FOOD

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



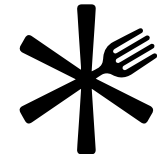
MATÉRIEL

Art de table et matériel de location réutilisable grâce à notre fournisseur **Acaris** - **100% du packaging** est recyclable



POST-ÉVÉNEMENT

Garantie du **tri sélectif** de nos déchets (Ville de Paris) - **Déchets organiques** collectés par notre partenaire Hector le Collector - **100%** des bouteilles d'eau sont **consignées** - Programme **d'aide alimentaire** pour le réemploi et la redistribution des denrées non consommées



**NOS
OFFRES**

UNE OFFRE SUR MESURE

Refugee*
FOOD

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

FORMULE SOFTS, SERVICE, MATÉRIEL COMPRIS

Formule cocktail

Apéritif (8 pièces)

Déjeuner ou dîner (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

FORMULE EN LIVRAISON SIMPLE

Formule plateaux repas OU Entrée-plat ou plat-dessert

Entrée-plat-dessert

à partir de 18 € HT

à partir de 23 € HT



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

EXEMPLE DE 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

Séριοle à la flamme

Pois gourmand, curry rouge

Corolle

Champignon eringy, feuille de brique, crème de châtaigne

Pain alloco

Banane plantain, beurre d'ail

Mini tatin

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

PIÈCES SUCRÉES

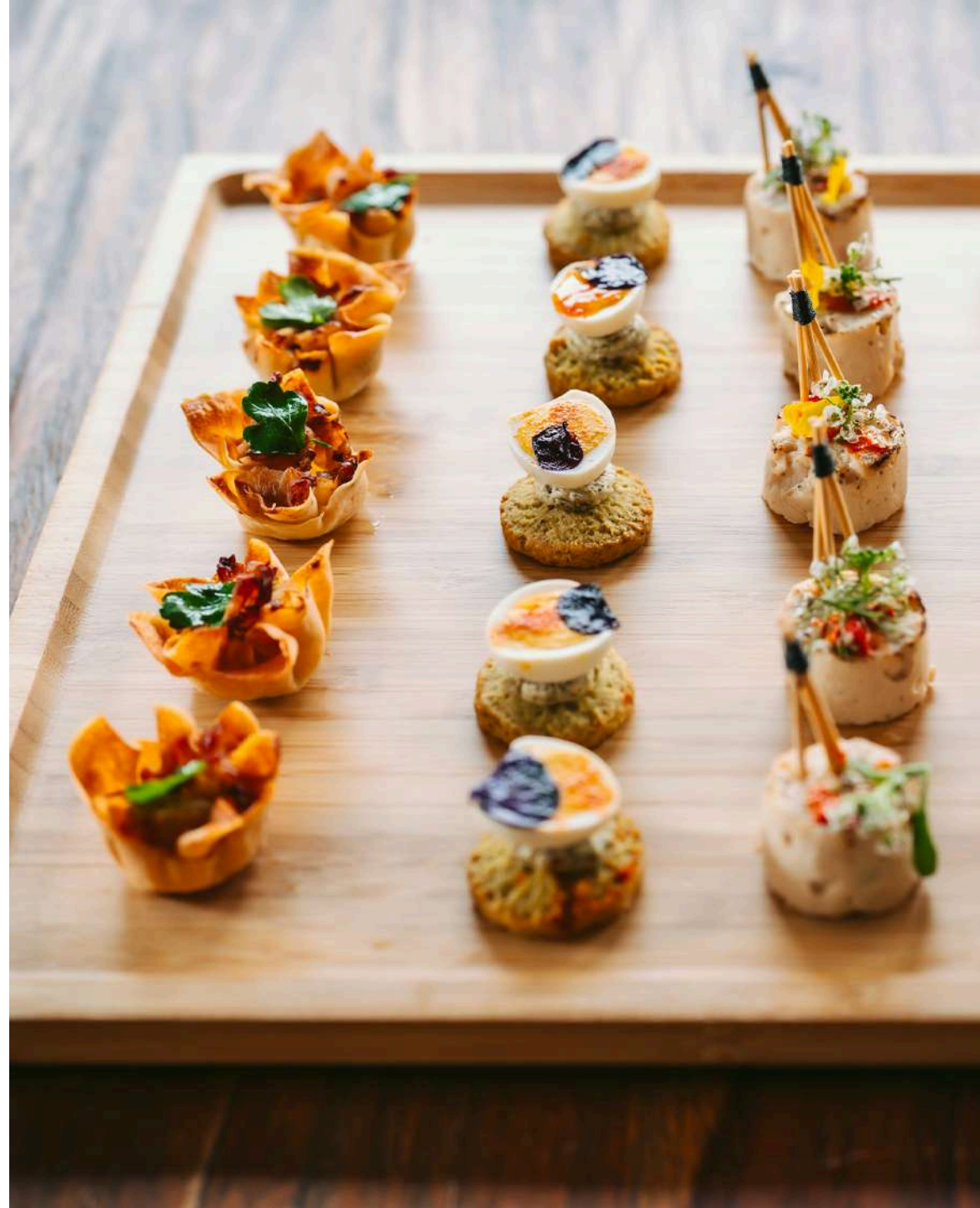
Tartelette

Chocolat, fève de tonka

Chou coco

Crème caramel, noix de coco, vanille, piment

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, champignon

Dôme de chèvre



Fromage de chèvre frais, pistache, miel

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Pastel

Duxelles de champignon, dip à la tomate

Accra de cabillaud

Beignet de cabillaud, sauce tartare

Mini tourte

Banane plantain, comté, oignon

PIÈCES SUCRÉES CHAUDES

Brownie

Chocolat, beurre de cacahuète, fleur de sel

Meringue

Café touba, mousse de mangue

Sablé citron

Sablé, crème citron, pesto de tagète

Ananas rôti

Caramel beurre salé

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



EXEMPLE DE BUFFET

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

ENTRÉES À PARTAGER

Salade de carottes

Parmesan, oignons frits, cébette

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

 végétarien



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

 *végétarien*



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 35€ HT / bouteille

Monial - Cuvée Libera Me Brut Nature

CRÉMANT 12€ HT / bouteille

Château Bois Brinçon - Loire, Brut Nature

BIÈRE BOUTEILLE 4,65€ HT

La Goutte d'or - Pale ale 33cl

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 3€ HT / personne

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



ILS NOUS FONT CONFIANCE

Refugee*
FOOD

Le Monde



bayard
éditions

DES
KEO

FONDATION
D'ENTREPRISE
VINCI
POUR LA CITÉ



Fondation
de
France

arte



COVIVIO



GROUND
CONTROL
libres & curieux



Refugee* FOOD *traiteur*

CONTACTER NOTRE ÉQUIPE

traiteur@refugee-food.org

Bénédicte : 06 59 19 64 62

Alban : 06 66 28 25 50

REFUGEE FOOD

Est un projet global, à la fois association, entreprise d'insertion (filiale à 100% de l'association) et école de cuisine, 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.

www.refugee-food.org

