



Les nouvelles
cuisinières

UNE CUISINE
DU MONDE
MODERNE,
SAVOUREUSE
ET
ÉCO-RESPONSABLE

**MARIE CURRY
EST LE PREMIER
TRAITEUR DE
NOUVELLE-AQUITAINE
QUI VALORISE
LE MATRIMOINE
CULINAIRE
DES FEMMES
RÉFUGIÉES
ET ISSUES
DE L'IMMIGRATION**





NOTRE MISSION

Marie Curry accompagne les femmes réfugiées et issues de l'immigration afin de leur permettre de vivre de leur passion, la cuisine !

Nous valorisons leur patrimoine culinaire et les aidons à développer leur activité traiteur. *

**MARIE CURRY,
CE SONT DES VOYAGES
CULINAIRES POUR
DÉCOUVRIR DE
NOUVELLES SAVEURS.**

* Pour en savoir plus sur notre projet et notre démarche, n'hésitez pas à nous demander la plaquette de présentation complète.



**COMMANDER
UNE PRESTATION
TRAITEUR
CHEZ NOUS,
C'EST
VOUS RÉGALER
MAIS AUSSI
ENCOURAGER
UNE CUISINE
INCLUSIVE ET
DURABLE !**

NOS CUISINIÈRES

Khuzama Dalati
CUISINE SYRIENNE

Khuzama nous régale avec sa cuisine d'Alep, ville qui porte les empreintes de diverses influences culinaires. Son plat signature est le Kebab mais nous, on a craqué pour le Kabsa, un délicieux curry syrien.



URSULA MÉDAILLE
CUISINE GUYANO-
CENTRAFRICAINE

Cette battante, maman de 4 enfants aime à mixer les saveurs de ses 2 pays d'origine. Accras, samoussa, colombo, tiep, yassa ou maffé : les épices et les idées virevoltent dans cette cuisine ou tous les produits méritent à être découverts.

Maryam Kamali
CUISINE IRANIENNE

Depuis sa participation au Refugee Food Festival, Maryam nous enchante avec sa cuisine perse savoureuse et parfumée. Ses fiertés culinaires, ce sont les brochettes de viande Kabab ou encore le Tatchine, un gâteau de riz safrané à l'aubergine et à l'épine-vinette.



NOS CUISINIÈRES

Nariné Lalayan
CUISINE ARMÉNIENNE

Économiste de formation, Nariné a décidé de se reconverter et se consacrer pleinement à sa passion : la pâtisserie. Mais elle n'en n'oublie pas pour autant le salé. Ses mini-feuilles de vignes à la viande sont juste renversantes !

Natacha IDE Fatoumata
CUISINE CENTRAFRICAINE

Natacha a pour objectif de faire découvrir la cuisine africaine encore trop peu méconnue à son goût. Feuilles de manioc, bananes plantains, atiéké et feuilles d'amarante sont mis en valeur dans sa cuisine savoureuse.





**NOTRE
OFFRE
CULINAIRE**

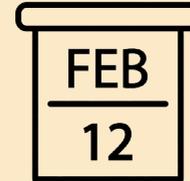
NOTRE DÉMARCHE

**NOTRE PARI ?
UNE CUISINE
DU MONDE
FAITE-MAISON
MODERNE,
SAVOUREUSE
ET ÉCO-
RESPONSABLE.**



Tous les plats,
mezzés et jus
confectionnés
par les cuisinières
sont faits maison !

Les saveurs varient chaque
semaine selon les disponi-
bilités des cuisinières,
les saisons et les
approvisionnements.
Possibilité de repas
100% végétariens !



Nous privilégions
les produits frais,
de saison,
issus de l'agriculture
locale, biologique
et raisonnée.



Contactez-nous pour découvrir
les menus de la semaine et
les adapter à votre goût.

DES FORMATS POUR PLAIRE À TOUTES LES PAPILLES



1
Petit-déjeuner
ou Pause Café



3
Le format
cocktail,
façon mezzés



2
Lunchbag



4
Les petits plus



6
Les modalités



5
Le sur-mesure



PETIT DÉJEUNER OU PAUSE CAFÉ

Un assortiment de 3 douceurs avec miel et confiture
+ boissons - 1 boisson chaude + 1 verre de boisson
infusée - par personne

EXEMPLE PETIT DÉJEUNER ALGÉRIEN

Baghir

Crêpe aux milles trous

Chrik constantinois

Brioche à la fleur d'oranger et aux graines de sésame

Salade de fruits de saison, fleur d'oranger et pistaches

Miel et Confiture de coing

Boissons

Thé à la menthe ou café classique

servis en thermos

Cherbet mazhar

citronnade servie en bonbonne

à partir de
12€
nt/pers.







LUNCHBAG

Le format pour découvrir les plats mijotés authentiques des cuisinières !

LUNCHBAG GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert

17€
nt/pers

LUNCHBAG DECOUVERTE

entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

14€
nt/pers

EXEMPLE LUNCHBAG ARMÉNIEN

Entrée **Roulés d'aubergines aux noix**

Plat **Mantis** - Ravioles à la viande et sauce au yaourt

Dessert - **Baklawa aux amandes et noisettes**

EXEMPLE LUNCHBAG SYRIEN

Entrée **M'tabal** - Purée d'aubergine fumée, grenade et pain lavash

Plat **Kofta Daoub Bacha** - Boulettes de boeuf, sauce tomates, poivrons et riz

Dessert **Halawet El Jeben** - un nuage de douceur au fromage et à la pistache dans une crêpe de semoule







LE FORMAT COCKTAIL FAÇON MEZZÉS

Le mezzé consiste en un assortiment de petits plats chauds et froids à déguster. C'est le format parfait pour découvrir les multiples saveurs d'une cuisine. On décline donc ce format,

typique de la cuisine du Levant, dans toutes les propositions de nos cuisinières, en salé comme en sucré.

**idéal pour un déjeuner décontracté
ou un cocktail en soirée !**



COCKTAIL APERITIF

+ 5 mezzés salés
2 mezzés sucrés

16€
ht/pers

COCKTAIL DEJEUNATOIRE/ DINATOIRE

+ 8 mezzés salés
3 mezzés sucrés

24€
ht/pers

COCKTAIL EVENEMENTIEL

+ 11 mezzés salés
4 mezzés sucrés

32€
ht/pers

EXEMPLE COCKTAIL LIBANAIS

Mezzés salés au choix :

Salade fattouche

Tomate, concombre, grenade, pain libanais frit et méléasse de grenade

Dolmas

Feuille de vigne farcie au riz

Falafel sauce tahiné

Boulette de pois chiches

Fatayer

Feuilleté épinard fromage

Fatteh

Yaourt, tahini, ail, épices, menthe séchée et pois chiches

Kebbeh

Boulette de boulghour et viande

Mehshi Koussa

Courgette farcie à la viande et tomate

Houmous

Purée de pois chiches et tahini

Pain libanais

Mezzés sucrés au choix :

Maamoul

Biscuit sablé fourré à la pâte de dattes

Kneffeh

Kadaïf, fromage et sirop fleur d'oranger

Crème à la fleur d'oranger

Salade d'oranges et pistaches



4



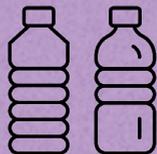
NOS PETITS PLUS QUI FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE !

Organiser un évènement c'est toujours hyper stressant ...
On vous propose plusieurs options pour savourer pleinement l'instant !

BOISSONS

Jus et eaux infusés faits maison réalisés par les cuisinières.

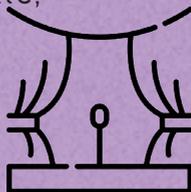
Jus Bissap (hibiscus), Citronnade gingembre et fleur d'oranger ou encore Sharbat à la grenade.



A partir de 10€ H.T. le litre.

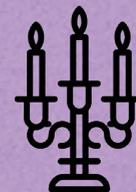
scénographie

Pour accorder l'ambiance avec le contenu de l'assiette, nous imaginons et mettons en place la décoration et l'art de la table de votre évènement. Prix sur devis.

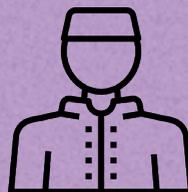


L'art de la table

Vaisselle, matériel de réception et mobilier. Prix sur devis.



Personnel de service



Le personnel effectue la mise en place et le service mais aussi explique les mets proposés aux convives pour les savourer pleinement ! A partir de 30€ H.T.

Décoration florale

Bouquets, centre de table et décorations florales réalisés par nos partenaires avec des fleurs françaises pour fleurir vos voyages culinaires. Prix sur devis.





5

LES MODALITÉS



Commande à partir de 6 personnes !

Commandes jusqu'à 5 jours ouvrés avant votre évènement

Menus livrés froids avec des indications pour les réchauffer si nécessaire.

Packaging/contenants compostable - à partir de 1€ / personne pour chaque menu ou location de vaisselle. Prix sur devis.

Livraison CUB et Gironde. Frais de livraison en fonction de la distance entre notre atelier et votre lieu de réception : en vélo cargo avec l'entreprise d'insertion Atelier Remuménage dans Bordeaux et partout en camionnette.

Retrait au laboratoire de production gratuit.

Contactez-nous pour un devis gratuit.



LE SUR-MESURE

**vous n'avez pas encore
trouvé votre bonheur ?**

Pas de problème !

**A Marie curry, on aime
relever les défis, on s'adapte à
vos envies et vos besoins.**

**Nous sommes ouvertes à vos
idées fourmillantes et prêtes
à mettre au point de nouveaux
formats pour satisfaire
vos papilles !**

contactez-nous !



ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE



Les nouvelles
cuisinières

SOUTENU PAR



EST INCUBÉ PAR



A REÇU LE PRIX
COUP DE COEUR 2020



A REÇU LE PRIX
GIROND'IN MARCH





Les nouvelles
cuisinières



vous avez
envie de faire
voyager
vos papilles?

Elise Thorel
Co-fondatrice
elise@mariecurry.fr
06 24 35 58 53

Sandrine Clément
Co-fondatrice
sandrine@mariecurry.fr
06 61 54 01 74

N'hésitez pas à nous poser toutes vos questions et à nous demander un devis

Pssst .. Notre meilleur.e ambassadeur.rice, c'est vous !
N'oubliez pas de parler de Marie Curry sur vos réseaux !

