



traiteur

LA TABLE du Recho

humaniste

éco-responsable



QUI SOMMES-NOUS ?

*Un projet global, de l'inclusion sociale
à l'insertion professionnelle*

1. Un service traiteur

Traiteur humaniste et engagé, La Table du Recho accompagne des personnes réfugiées aux métiers de la restauration depuis 2019.

Au menu ? Une cuisine raffinée, des recettes savoureuses et inventives, inspirées par la richesse du monde végétal.

Si notre carte évolue au fil des saisons, elle est toujours concoctée à partir d'excellents produits issus de cultures locales, majoritairement issus de l'agriculture biologique et sourcés en circuit court.

Nous répondons à toutes vos demandes, allant des petits-déjeuners aux cocktails dînatoires et buffets.

2. Une association

Née en 2016, en pleine crise de l'accueil européenne, notre association Le Recho œuvre pour un accueil digne des personnes exilées grâce au langage fédérateur et universel de la cuisine. À travers nos différents projets de gastronomie sociale et solidaire, nous avons la volonté de créer du lien social entre populations accueillies et populations accueillantes.



*« La cuisine restaure les corps et les
cœurs, elle permet de rappeler que
la richesse naît dans le partage »*

Vanessa Krycève, fondatrice de La Table du Recho

NOS ENGAGEMENTS

● *Des prestations sur mesure*

Nous souhaitons réconcilier l'image d'une **restauration engagée et militante** avec celle d'une **prestation haut de gamme**. Pour cela, nos équipes sont à votre écoute de la création du menu à la mise en place sur site.

Sélection des produits, préparation, service attentif et gestion de la logistique: tout est pensé pour faire de votre événement une expérience conviviale et inoubliable.

● *Vers une insertion socioprofessionnelle pérenne*

Grâce à un encadrement réalisé par des professionnel·les de la cuisine, nous transmettons à notre équipe, composée de personnes réfugiées en insertion, les clés d'un métier à fort impact positif sur l'humain et l'environnement.

● *Il n'y a pas de social sans écologie*

Nous accordons une attention particulière au choix des produits que nous cuisinons, par respect pour ce que nous offre la nature : nos fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique, nos viandes et notre crèmerie d'élevages fermiers et nos poissons de la pêche durable.



NOTRE OFFRE TRAITEUR

COCKTAIL

CATERING

RÉCEPTION



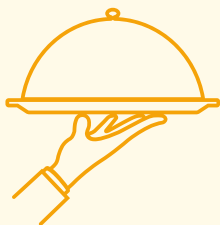
Entreprise locale : Toutes nos prestations sont préparées au sein de notre propre laboratoire de cuisine de 300m2, installé à Issy-les-Moulineaux (92130).



Scénographie élégante : Nous choisissons avec soin notre vaisselle en porcelaine ou en grès, pour mettre en valeur votre table et nos recettes.



Logistique bas carbone : Notre équipe vous garantit une livraison professionnelle effectuée par nos soins grâce à notre camion électrique ou par un prestataire externe engagé et durable.



Service sur mesure : Toutes nos offres sont adaptables, avec ou sans service, en fonction de vos besoins et de la nature de votre événement.





APÉRITIF & COCKTAIL

Partager ensemble un moment de qualité

*Une offre d'amuse bouche inventives et raffinées
pour accompagner vos cocktails :*

- **Déclinaison de 3 mezzés et crackers maison - à partir de 12€ HT/personne**
Idéal pour une pause rapide & légère
- **Cocktail convivial - à partir de 20€ HT/personne**
8 pièces/pers, parfait pour un moment court et gourmand
- **Cocktail apéritif - à partir de 30€ HT/personne**
12 pièces/pers, complet et généreux pour un déjeuner ou dîner debout
- **Cocktail dînatoire - à partir de 45€ HT/personne**
18 pièces/pers, une expérience festive et raffinée pour vos grandes occasions

Extrait de notre carte :

- Tartare de betterave sur sablé de sésame noir
- Millefeuille de carottes et gouda au labné
- Pomme de terre ratte, crème citronnée et chiffonnade de jambon ibérique
- Club sandwich au poulet fermier et mayonnaise aux herbes
- Opéra orge et café
- Bouchée citron et noisette praliné



ANIMATIONS CULINAIRES

Par amour du geste et de l'instant

*Des animations culinaires gourmandes, préparées sous vos yeux
par nos équipes en insertion :*

à partir de 6,90€ HT/personne

- **Mozzarella di bufala**

De généreuses tresses de mozzarella nature ou fumée Nanina, producteur parisien de mozzarella de bufflonne, servies avec une sélection de garnitures

- **Man'ouché**

Des galettes de pain plat inspirées de la cuisine levantine, fabriquées par nos soins et garnies d'un mélange de zaatar, du labné et des crudités savoureuses

- **Rolls**

Des petits pains briochés à souhait, rôtis au beurre et garnis minute selon les saisons et vos envies (homard, crevettes, volaille, légumes façon tartare...)

- **Babka**

De moelleuses brioches originaires d'Europe de l'Est, en version sucrées ou salées, servies tièdes avec une chantilly gourmande



BUFFET

L'hospitalité par la table

*Des buffets généreux et équilibrés, équivalents à un repas complet.
Entrées ou mezzés, plats et desserts variés : chacun se sert et profite à son rythme.*

à partir de 32€ HT/personne

- **Mezzés servis avec des crackers maison** (40g par tartinable)
Houmous / Keshke / Dip de betterave rôtie et fromage de brebis
- **Pièces lunch salées** (environ 60g la pièce)
Croque mimolette et pleurotes (servie chaude)
Tartelette au poulet fermier, légumes de saison, graines de moutarde
- **Salades** (environ 120g par salade)
Petit épeautre, légumes rôtis, vieux comté et noisettes / Salade fattouche : crudités à la méléasse de grenade, pain frit, huile d'olive et herbes fraîches
- **Desserts** (environ 60g la pièce)
Cookie maison / Mousse au chocolat noir, huile d'olive et fleur de sel



PLATEAUX REPAS

En bocaux : individuels, élégants et durables

Des gammes “standard” ou “prestige” qui s’adaptent à vos envies

Nos plats principaux, gourmands et équilibrés, se dégustent froids ou peuvent être réchauffés par vos soins.

Entrées et desserts complètent la formule pour un repas complet.

Extrait de notre carte :

- Entrées (100-120g) - à partir de 5€ HT/personne

Rouleaux d'automne : salade de crudités, cacahuètes grillées

Salade de patate douce, coriandre, physalis et leche de tigre

- Salades composées (350g) - à partir de 15€ HT/personne

Salade de blé cassé aux fruits secs, courge de saison, graines de courge torréfiées, pickles de carottes

Au choix pour la salade du jour : œuf mollet / poulet fermier / mozzarella di bufala

- Plats chauds (350g) - à partir de 13€ HT/personne

Orgetto aux champignons

- Desserts (100-120g) - à partir de 3,50€ HT/personne

Carrot cake

Salade de fruits de saison et sirop au thé



SANDWICHS

Pour vos pauses déjeuners sur le pouce

Un événement au timing serré ? Nos sandwichs végétariens ou flexitariens sauront satisfaire les plus exigeantes d'entre vous !

à partir de 10,50€ HT/personne

- Sandwich d'environ 450g
- Pain bio au levain naturel de la boulangerie L'Essentiel
- Déclinaison de recettes au fil des saisons, avec des garnitures originales et gourmandes, inspirées des saveurs du monde entier

Extrait de notre carte :

- Sandwich au houmous relevé, crudités, salade d'herbes et olives de Kalamata
- Sandwich à la mozzarella di bufala fumée, courge rôtie, tomates séchées, pralin de courge et câpres
- Sando au poulet fermier frit, crudités, mayonnaise et pickles



PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ

S'éveiller au monde tout en douceur

Toutes nos formules de petit-déjeuner sont adaptées à vos différents besoins, du plus gourmand au plus énergisant.

à partir de 12€ HT/personne

Prendre le temps de se retrouver autour d'un café

Toutes nos formules de pauses café peuvent être adaptées à vos différents besoins, les bases de nos offres sont modulables.

à partir de 7€ HT/personne

Extrait de notre carte :

- Café, infusions et thés équitables
- Jus de fruits artisanaux
- Eaux infusées en jarre
- Limonades artisanales
- Bissap et thé glacé maison
- Mini viennoiseries artisanales bio
- Fruits de saison
- Gâteaux de voyage signatures
- Granola maison et bar lacté
- Pâtisseries signatures (carrot cake, cookies gourmands, madeleines, brioche au chocolat...)
- Energy balls
- Barres de céréales anti-gaspi



BOISSONS

Pour rafraîchir vos événements

Notre sélection de boissons bio pour vous accompagner :

- Café • certifié bio et issu du commerce équitable
- Thé • certifié bio
- Vin blanc • AOC Touraine, Domaine de l'Aumonier, Sauvignon
- Vin rouge • AOC Touraine, Domaine de l'Aumonier, 2021, Gamay
- Champagne Déhu • Tradition Brut, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
- Bière artisanale • La Parisienne - Blonde / Blanche / IPA (bouteille 33cl)
- Cidre • Fils de Pomme - Brut / Rosé
- Jus de fruits • Côteaux Nantais - Pomme / Orange / Fruits rouges (bouteille 1l)
- Limonade artisanale • La Délicieuse (bouteille 1l)
- Eau plate • Zilia
- Eau pétillante • San Benedetto (bouteille 1l)

Tarifs de nos boissons sur demande, selon la typologie de votre événement.

Nous pouvons vous proposer une sélection de boissons supplémentaires.

Toutes nos bouteilles sont en verre recyclable.



FOOD TRUCK

Pour rendre vos événements inoubliables

Depuis presque 10 ans, notre food truck vous accompagne pour apporter une touche unique à vos événements en plein air. Convivial, original et modulable, il transforme chaque moment en expérience chaleureuse et gourmande !

Idéal pour :

- Salons privés & grands publics
- Festivals
- Événements d'entreprise

Pourquoi choisir notre food truck ?

- ✓ Une offre street food à notre image : savoureuse, durable et engagée
- ✓ Un format mobile qui s'adapte à vos espaces et vos envies
- ✓ Un véritable moment de partage, hors des sentiers battus

Informations techniques :

Puissance électrique nécessaire : 32 kW avec une alimentation en triphasé + une prise PC16

Dimensions du camion : H3m - l2,30 / avec auvent déplié l3,75m / L7,30m

Devis sur demande



TEAM BUILDING SOLIDAIRE

Cuisiner ensemble pour restaurer le monde

Réunissez vos collaborateur·rices lors d'un atelier de cuisine solidaire, suivi d'un cocktail, buffet ou repas assis partagé ensemble.

Un moment unique qui allie cohésion, créativité et engagement !

Idéal pour :

- Fédérer vos équipes autour d'un projet porteur de sens
- Vivre une expérience culinaire collective et engagée

Pourquoi choisir notre team building solidaire ?

- ✓ Un travail en brigade ludique et collaboratif pour renforcer la cohésion d'équipe
- ✓ Des recettes inspirées du monde entier, transmises par des cuisinier·es réfugié·es
- ✓ Des produits bio, locaux et de saison cuisinés de manière éco-responsable
- ✓ Un impact concret : tous les plats préparés ensemble sont distribués en aide alimentaire auprès de personnes en situation de précarité

Informations pratiques :

Lieux : Paris & Île-de-France (dans vos locaux ou nos espaces partenaires)

Langues : Français & Anglais

Durée : 1h à 3h | Participants : 6 à 100+

Devis sur demande



A large crowd of people is gathered outdoors at night for a social event. In the foreground, several large wooden bowls filled with various salads and dishes are on a table. People are seen eating, talking, and smiling. A man in a dark jacket is looking at a small plate of food. A woman next to him is laughing. In the background, a large screen displays the text "changeNOW". The scene is lit with warm, ambient lights, creating a festive atmosphere.

POUR EN SAVOIR PLUS...

LA TABLE
du Recho

NOTRE CHARTE ÉTHIQUE

● Cuisine végétale

Notre cuisine valorise le végétal avec des recettes créatives, gourmandes et engagées : nos menus sont majoritairement végétariens ou flexitariens, avec plus de 70 % de produits végétaux.

Nous donnons la priorité à l'excellence des produits et leur sélection rigoureuse, qu'ils soient végétaux ou carnés.

● Bio, local et de saison

100 % de nos produits sont de saison et majoritairement issus de l'agriculture biologique. Ils proviennent tous en priorité de producteurs locaux en circuit court. Nos engagements sont récompensés par l'obtention du label AB (entre 50% et 75% de produits biologiques) et de 3 Écotables.



NOTRE CHARTE ÉTHIQUE

● *Transmettre grâce à l'accompagnement socioprofessionnel de nos salarié·es*

En tant qu'entreprise d'insertion, nous accompagnons avec bienveillance des personnes réfugiées en contrat d'insertion vers un emploi durable, en leur transmettant les clés d'une restauration responsable, consciente et engagée écologiquement.

Nos engagements :

- ✓ Un accompagnement social et professionnel individualisé, assuré par notre conseillère en insertion (projet pro, formation, valorisation des compétences).
- ✓ Des partenariats solides (Fédération des entreprises d'insertion, GRAFIE, DRIETS, mairie de Paris) pour renforcer les parcours.
- ✓ Une valorisation active des salarié·es : participation aux prestations aux côtés de professionnel·les, mise en avant sur nos réseaux sociaux.
- ✓ Une formation systématique à l'hygiène (HACCP) et aux gestes et postures pour garantir sécurité et professionnalisme.



NOTRE ÉQUIPE

Portée par des professionnel·les de la restauration, La Table du Recho forme les cuisinier·es de demain en accompagnant des personnes réfugiées vers plus d'expérience et d'autonomie. En privilégiant une cuisine bio, locale et végétale, nous sensibilisons notre équipe à une approche éthique et respectueuse de l'environnement.



Vanessa Krycève
Présidente &
Déléguée générale



Alix Gerbet
Co-dirigeante &
Directrice du développement



Inela Hajdarevic Jardin
Co-dirigeante &
Directrice d'exploitation



Marion Haudebault
Cheffe de projet commerciale



Floriane Bevis
Cheffe de projet commerciale



Thierry Cassedane
Chef exécutif



Marc Lebron
Second de cuisine



Ali Ajmol
Chef de partie

NOTRE MISSION D'INSERTION

“ *Mon expérience à La Table du Recho m'a permis de monter en compétences et de faire découvrir aux autres la cuisine de mon pays, le Soudan.*
Abdallah, cuisinier en insertion à nos côtés. ”

Depuis 2019, nous avons accompagné 22 personnes en contrat d'insertion.

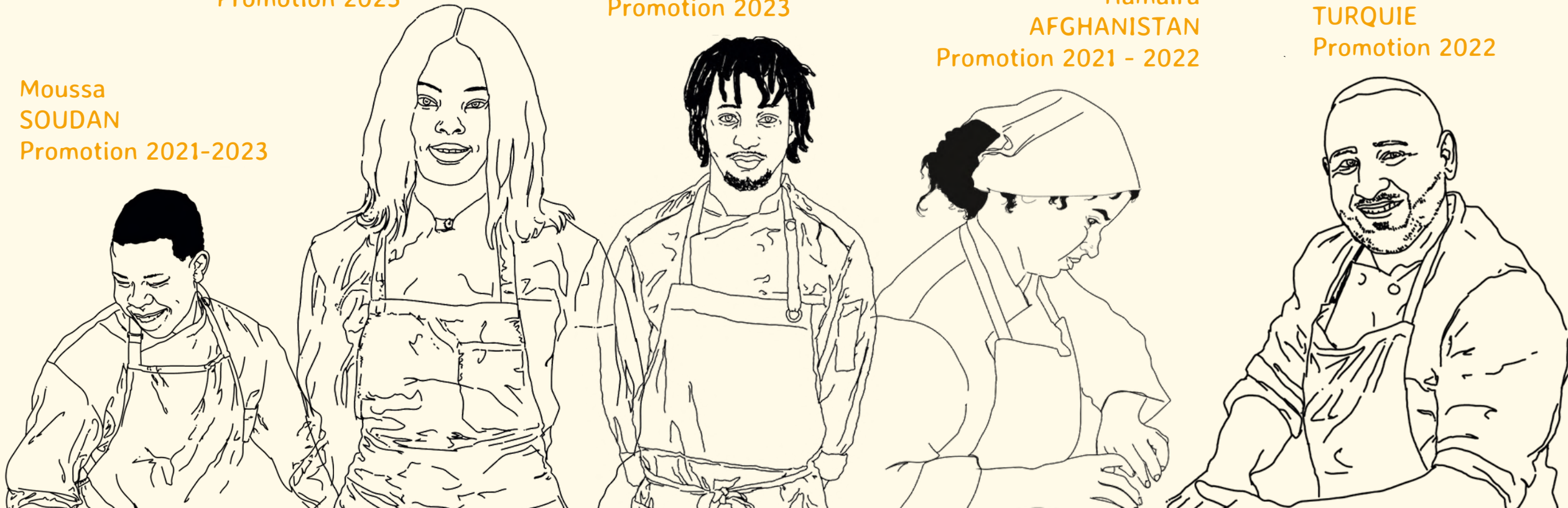
Rejoice
NIGERIA
Promotion 2023

Ibrahim
GUINEE CONAKRY
Promotion 2023

Hamaira
AFGHANISTAN
Promotion 2021 - 2022

Bessim
TURQUIE
Promotion 2022

Moussa
SOUDAN
Promotion 2021-2023



S'ENGAGER AVEC NOUS

● Pour participer

à l'insertion professionnelle de personnes réfugiées en contrat à nos côtés,
en leur donnant les clés d'un métier à fort impact positif environnemental et social.

● Pour garantir

une cuisine savoureuse et durable, à faible empreinte carbone, faisant la part
belle au végétal.

● Pour soutenir

les actions de notre association : ateliers de cuisine collaboratifs, dîners caritatifs,
partage de repas, aide alimentaire, dons...

Pour chaque prestation, 5% du chiffre d'affaires (2,5% facturés au client et 2,5% réglés par l'entreprise La Table du Recho) est reversé à notre association Le Recho, afin de continuer à développer nos missions sociales d'inclusion à travers la France.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOTRE ÉCOSYSTÈME



NOS AVIS CLIENTS

“ Voir nos invités ravis, échanger avec des équipes aussi engagées et souriantes, c’est un vrai bonheur. Vous avez non seulement répondu à nos attentes, mais vous les avez dépassées avec brio ! ”

Caisse des dépôts

“ Je tenais à vous faire un retour pour vous dire à quel point nous avons apprécié les repas. C’était délicieux et nous n’avons eu que des compliments ! Un grand merci et à très vite sur un prochain défilé. ”

Bureau BETAK

“ Nous avons apprécié à l’unanimité le délicieux repas qui nous a été servi jeudi, nous vous en remercions. Merci également pour l’accueil chaleureux qui nous a été réservé ! ”

Mairie de Paris

“ Bravo pour hier, c’était très beau et très bon, nos convives ont été enchantés par votre prestation. Je n’en doutais pas, mais c’est toujours important de le dire ! ”

Prestation privée





LA TABLE du Recho

Une question ?

Besoin d'aide pour affiner votre demande ?

Nous sommes à votre écoute et nous vous accompagnons pour vous proposer une offre sur mesure, fidèle à l'esprit de votre événement.

POUR FAIRE APPEL À NOUS :

✉ latable@lerecho.com

☎ 06 84 10 05 53

EN SAVOIR PLUS :

🌐 www.lerecho.org