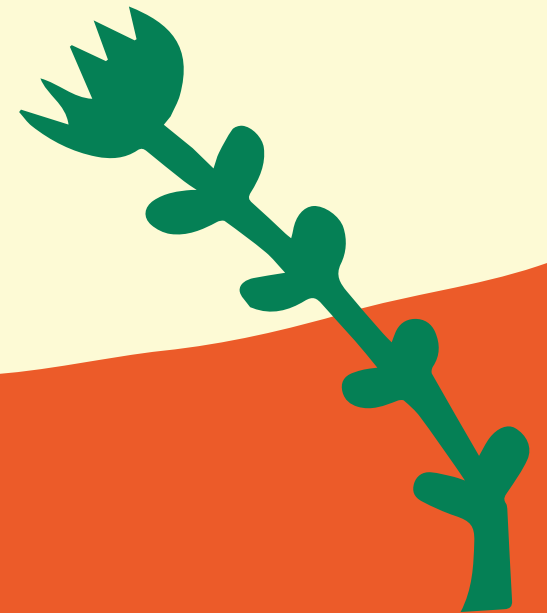




Le traiteur  
Marie Curry





Découvrez les matrimoines  
culinaires des cheffes et  
cuisinières de notre équipe !

Des cuisines du monde  
modernes, savoureuses et  
éco-responsables.





# Marie curry

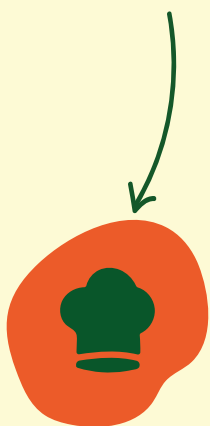
est la première  
entreprise  
traiteur de Gironde  
à valoriser les  
matrimoines  
culinaires des  
femmes issues de  
l'immigration



*Marie Curry est reconnue Entreprise  
Solidaire d'Utilité Sociale depuis  
janvier 2023 !*

# Marie curry c'est quoi ?

## une entreprise sociale



### Un service traiteur

Pour vous proposer des prestations sur-mesure, faites maison par notre équipe salariée et qui feront voyager vos papilles pour tous vos évènements !



### Un restaurant

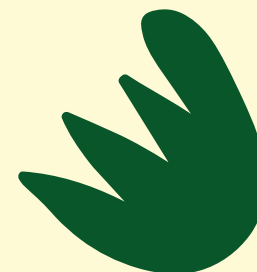
Pour vous faire découvrir les recettes du monde originales et variées de notre équipe salariée dans notre établissement à Saint Michel en plein coeur de Bordeaux

## une association



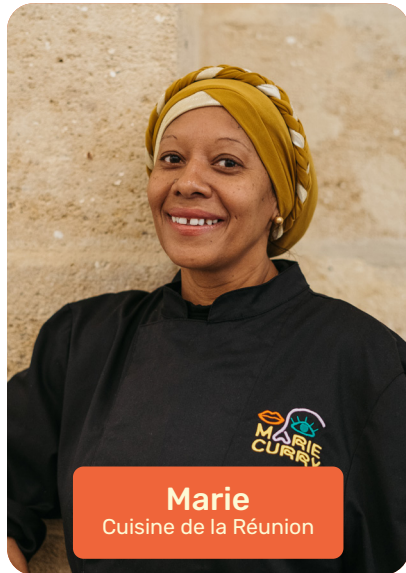
### Une formation et une communauté

Pour accompagner les femmes issues de l'immigration à la création de leur entreprise dans le monde de la cuisine

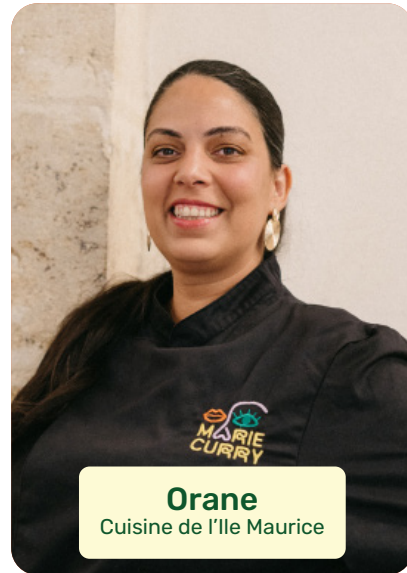




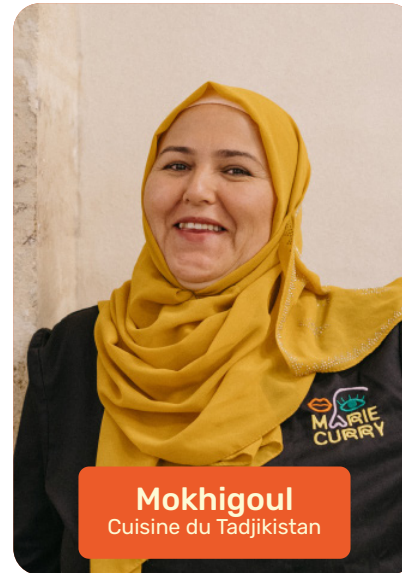
# nos talents en cuisine



**Marie**  
Cuisine de la Réunion

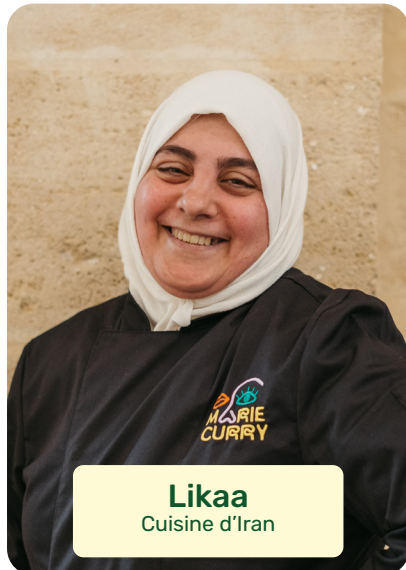


**Orane**  
Cuisine de l'Île Maurice

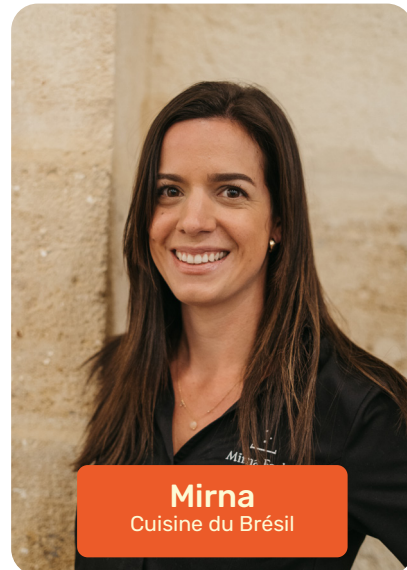


**Mokhigoul**  
Cuisine du Tadjikistan

Marie Curry, c'est une cuisine qui part de l'Amérique du Sud, traverse l'Europe pour l'Asie de l'Ouest, revient au Moyen Orient, et termine sa route en Afrique Centrale et du Sud. Une cuisine portée par ces 7 femmes à la créativité qui dépasse toutes les frontières !



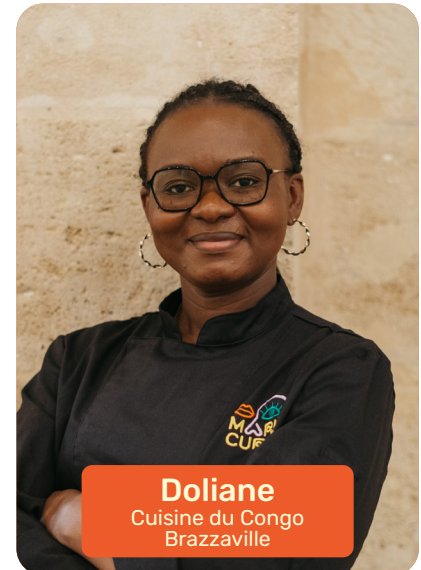
**Likaa**  
Cuisine d'Iran



**Mirna**  
Cuisine du Brésil



**Mimi**  
Cuisine de Turquie



**Doliane**  
Cuisine du Congo  
Brazzaville







# pourquoi faire appel à notre service traiteur ?

1



## Découvrir

des saveurs originales et authentiques, mettant en valeur les talents des cheffes du monde entier

2



## Soutenir

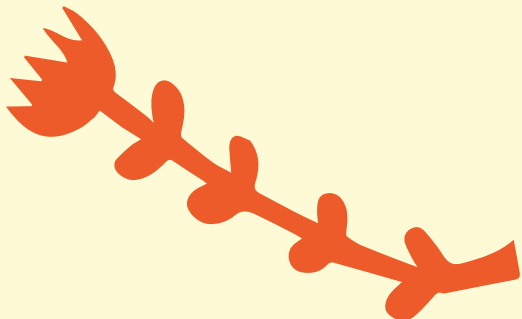
un projet innovant mettant l'inclusion sociale et la diversité au coeur de son projet d'entreprise

3



## Affirmer

vos engagements et ceux de votre entreprise auprès de vos collaborateurs, clients et partenaires



# NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

Engagé socialement, mais pas seulement, notre service traiteur s'inscrit aussi dans une démarche responsable et raisonnée.



## Une cuisine faite maison, à partir de produits frais et de saison



## Des fournisseurs engagés

- Une sélection de fournisseurs en circuit courts, en agriculture raisonnée ou bio



## Une quête du 0 déchet

- Le packaging des prestations cocktail est en grande partie réutilisable
- Tout le reste du packaging est éco-responsable



## Tri et compost des bio-déchets

- Avec une intervention hebdomadaire de l'entreprise Bicycompost







# nos offres CULinaires

Notre cuisine riche de saveurs et de sens prend souvent la forme de **mezzés** (salés ou sucrés). Ce sont des petites portions d'une recette - ce qui vous permet d'en tester un plus grand nombre - des fingers-food ou bouchées à manger avec les doigts ou bien des verrines avec une petite cuillère ou du pain. Un mezzé équivaut à 2 bouchées traiteur classique.

# Petit-Déjeuner ou pause café / goûter



- Thé / café + 1 mezzé petit déj

À partir de  
**6,00 €**  
HT /pers

- Thé / café + verre de jus  
+ 1 mezzé petit déj

À partir de  
**8,00 €**  
HT /pers

- Thé / café + verre de jus  
+ 2 mezzés petit déj

À partir de  
**12,00 €**  
HT /pers





# exemples de mezzés petit DÉJ

## Cake ●

Noisettes, amandes, cinq épices et tonka

**PAR ORANE** - *finger food*

## Cookie

Aux épices et à la cannelle

**PAR MIRNA** - *finger food*

## Granola ●

Yaourt fouetté à la rose

**PAR ORANE** - *verrine*



● Fruits à coque

# NOS BOISSONS

## JUS fait maison

8,00 € HT le litre

## Citronnade

Menthe et/ou fleur d'oranger

## Jus de bissap

Jus d'hibiscus rouge à la cannelle

## Jus d'abricot

Aux pétales de rose

## Jus d'orange

Cannelle et fleur d'oranger

## Jus de pomme

De la Cidrerie artisanale HIC

## BOISSONS CHAUDES

2,50 € HT / pers

## Café

Classique / Cardamone

## Thé

Noir / Vert à la menthe



# FORMULES COCKTAILS\*



*\*Nous proposons aussi des formules 100% sur mesure et nous nous adaptons à tous vos évènements !*

## Cocktails apéritifs :

- 3 mezzés salés et/ou sucrés
- 4 mezzés salés et/ou sucrés
- 5 mezzés salés et/ou sucrés

À partir de  
**12,00 €** HT /pers

À partir de  
**16,00 €** HT /pers

À partir de  
**18,00 €** HT /pers

## Cocktails déjeunatoires ou dinatoires :

- 5 mezzés salés + 2 sucrés
- 6 mezzés salés + 2 sucrés
- 3 mezzés salés + mini plat chaud + 2 sucrés (jusqu'à 100 pax)
- 7 mezzés salés + 3 sucrés

À partir de  
**23,00 €** HT /pers

À partir de  
**25,00 €** HT /pers

À partir de  
**27,00 €** HT /pers

À partir de  
**30,00 €** HT /pers

# exemples de mezzés salés

## Kisir ●

Taboulé de boulghour et légumes de saison

**TURC PAR MIMI** - *verrine*

## Pita ●

Omelette aux herbes fraîches et trois fromages

**TADJIK PAR MOKHIGOUL** - *finger food*



## Petit pain ●

Aux achards de légumes

**MAURICIEN PAR ORANE** - *finger food*

## Sablés shiitake ●

Sauce soja et miso

**BRÉSILIEN PAR MIRNA** - *finger food*

## Börek ●

Cigarette à la féta et herbes fraîches

**TURC PAR MIMI** - *finger food*

## Punheta de bacalhau e batata ●

Salade de morue dessalée, pomme de terre confite à l'huile d'olive et vinaigrette citron vert

**BRÉSILIEN PAR MIRNA** - *verrine*



# exemples de mezzés salés

## Funchosa aux légumes ●

Vermicelles de riz, légumes marinés façon pickles, oignons frits

**TADJIK PAR MOKHIGOUL** - *verrine*

## Croquette de poisson

Enrobée de panko et combava, sauce yaourt au citron

**MAURICIEN PAR ORANE** - *finger food*

## Samsa

Feuilleté maison à la viande de boeuf ou aux légumes de saison

**TADJIK PAR MOKHIGOUL** - *finger food*

## Crumble salé ●

Aux légumes de saison et épices douces

**TURC PAR MIMI** - *verrine*



## mini plat chaud

## Moon fan

Riz à la chinoise, poulet, champignon shiitake et saucisses chinoises

**MAURICIEN PAR ORANE**

## Moussaka

Lasagne de pomme de terre, au boeuf ou aux légumes de saison

**TURC PAR MIMI**

# exemples de mezzés sucrés

## Pasteis de feijoa ●

Tartelette haricot et amande

**BRÉSILIEN PAR MIRNA** - *finger food*

## Bonbon au chocolat ●

Noix de coco, cannelle et pistache

**TURC PAR MIMI** - *finger food*

## Baklawa ●

Noix, amandes, pistaches et sirop de rose

**TADJIK PAR MOKHIGOUL** - *finger food*

## Polenta sucrée

Fruits confits au muscovado

**MAURICIEN PAR ORANE** - *verrine*

## Bolo de mel

Gateau à l'huile d'olive et au miel

**BRÉSILIEN PAR MIRNA** - *finger food*

## Tarte à la banane ●

Caramel

**MAURICIEN PAR ORANE** - *finger food*



# Les LUNCHBAGS



## Petit miam :

- Entrée + plat ou plat + dessert

À partir de  
**17,00 €**  
HT /pers

## Grand miam :

- Entrée + plat + dessert

À partir de  
**22,00 €**  
HT /pers



# exemples de LUNCHBAGS

## Entrées

### Börek ●

Feuilleté épinard et fêta

**TURC PAR MIMI**

### Légumes rôtis au sumac ●

Yaourt fouetté

**TURC PAR MIMI**

## Plats

### Funchosa végé ●

Vermicelles de riz, légumes de saison sautés,  
et oignons frits

**TADJIK PAR MOKHIGOUL**

### Funchosa au poulet

Vermicelles de riz, poulet rôti au soja et sésame  
légumes de saison sautés, et oignons frits

**TADJIK PAR MOKHIGOUL**

## Desserts

### Fondant au chocolat

Chocolat noir, épices douces et crème coco  
torréfiée

**MAURICIEN PAR ORANE**

### Crumble de Noël ●

Poires, pommes, noix et fruits secs

**TADJIK PAR MOKHIGOUL**



Fondant au chocolat

# NOS BOISSONS

## JUS fait maison

8,00 € HT le litre

### Citronnade

Menthe et/ou fleur d'oranger

### Jus de bissap

Jus d'hibiscus rouge à la cannelle

### Jus d'abricot

Aux pétales de rose

### Jus d'orange

Cannelle et fleur d'oranger

### Jus de pomme

De la Cidrerie artisanale HIC

## BOISSONS CHAUDES

2,50 € HT / pers

### Café

Classique / Cardamone

### Thé

Noir / Vert à la menthe

## ALCOOLS

Devis sur mesure

### Les bières de Brasseries Bordelaises

Blonde, Blanche ou Session IPA - Bières locales et artisanale réalisées par des brasseurs locaux avec un maximum de matières premières locales et bio !

### Les vins de L'Appétit du Vin

Vins rouges et vins blancs - Une sélection de vins de vigneron.ne.s indépendant.e.s, en bio et biodynamie !



### Les cocktails

Nos cheffes et cuisinières vous prépareront des cocktails 100% sur mesure aux saveurs atypiques !





# **nos petits +**

Devis sur mesure



## **Livraison :**

Nous livrons toutes les prestations en camion frigorifiques ou vélo-cargo dans tout Bordeaux Métropole.

## **Personnel de service :**

Le personnel effectue la mise en place et le service de votre événement, mais aussi explique les mets proposés aux convives pour les savourer pleinement !

## **Animation culinaire :**

Les cheffes qui ont réalisé votre repas sont présentes pour présenter leurs cuisines et échanger avec vos convives. Elles peuvent également réaliser une dernière cuisson ou dressage en direct pour animer votre soirée !

## **L'art de la table :**

Vaisselle, matériel de réception, mobilier, décoration de table, décoration florale... Tout est pensé pour accorder l'ambiance et le contenu de vos assiettes !

**Nous sommes à l'écoute de toute autre demande, n'hésitez pas à nous soumettre vos envies !**







# un espace à **privatiser**

## Notre restaurant :

Marie Curry c'est aussi un restaurant de 100 m<sup>2</sup> en plein coeur de Bordeaux dans le tiers lieu La ManuCo. Un espace qui peut **être privatisé** pour vos évènements professionnels ou privés.

## Privatisation :

### ATELIERS CULINAIRES / TEAMBUILDING

#### Devis sur mesure

Offrez à vos équipes et/ou collaborateurs une expérience originale, ludique et porteuse de sens. Nos cheffes et cuisinières aux cultures différentes vous feront découvrir des recettes de leurs pays d'origine. Un moment de partage autour de la cuisine... et d'une dégustation par la suite ! Jusqu'à 50 personnes.

### réceptions privées / professionnelles

#### Devis sur mesure

Notre restaurant en plein centre de Bordeaux nous permet d'accueillir jusqu'à 60 personnes pour un service à table ou 80 personnes pour un cocktail debout.



*Dès que les beaux jours sont là, la terrasse permet de recevoir encore plus de monde tout en profitant du beau temps !*



# ILS NOUS ONT DÉJÀ fait confiance





« Ça a été un véritable succès. Bravo. Tout était vraiment délicieux. Et les avis sont unanimes. Félicitations. Et merci beaucoup ! »

***DREAL Nouvelle-Aquitaine***

« Pour votre bonne information, le buffet a été particulièrement apprécié par nos collègues, qui m'ont fait des retours enthousiastes, séduits par le projet et la qualité des mets servis. Je voulais donc vous partager ces ressentis et adresser mes plus vives félicitations à votre équipe. »

***IRTS Nouvelle-Aquitaine***

« Ce message pour vous dire que tout le monde a ADORÉ le cocktail ! Nous nous sommes régalés et la boisson était aussi délicieuse ! MERCI Nous vous solliciterons à nouveau pour nos prochains événements. »

***Alliance Française***

« Un grand merci pour le buffet de mardi soir et le service réalisé (ils ont été très pros), les invité.es étaient ravi.es et nous aussi ! Merci aussi pour votre compréhension tout au long de nos échanges et de votre souplesse. A très bientôt »

***Fondation De France***

« Je tenais à vous remercier, vous et toute votre équipe pour le cocktail déjeunatoire que vous nous avez préparé. Tous les participants ont relevé la qualité et l'originalité du cocktail. Nous serons très heureux de renouveler l'expérience lors d'une prochaine occasion. »

***ADEME***



## Traiteur



contact@mariecurry.fr



**Atelier des Citernes**  
45 rue de la Compagnie  
du Midi,  
33 800 Bordeaux

## Restaurant



07 76 34 91 20



**La ManuCo**  
15 rue de Causserouge,  
33 000 Bordeaux



mariecurrybordeaux



mariecurry.fr