



**Valoriser les
matrimoines culinaires
des femmes
du monde entier !**

Marie Curry,

c'est une entreprise et une association solidaires bordelaises qui partagent une mission commune : valoriser les matrimoines culinaires – ces savoir-faire que des cuisinières passionnées se transmettent depuis des générations partout à travers le monde.

Chez Marie Curry, nous sommes convaincues qu'ils constituent de précieux héritages culturels ainsi que de puissants leviers d'intégration et de lien social. Les valoriser, c'est révéler la diversité des talents et permettre à un maximum de femmes de vivre de leur passion.

C'est pourquoi, depuis 2020, nous oeuvrons pour une cuisine plus inclusive (et éco-responsable !) en formant et en créant des emplois pour ces femmes, tout en rendant visibles de nouveaux rôles modèles de cheffes et cuisinières, de tous âges et de tous horizons !

SANDRINE CLEMENT ET ELISE THOREL — COFONDATRICES



SANDRINE
CLEMENT



ELISE THOREL



Une Entreprise sociale LABELLISÉE ESUS

Un service traiteur événementiel



+



Marie Curry Street Food,
un comptoir à l'Atelier des
Citernes labellisé Ecotable

Dans lesquels nous mettons à l'honneur les matrimoines culinaires des 7 talents de notre équipe de salariées en CDI, d'origine irakienne, congolaise, indonésienne, gabonaise, russe, franco-sénégalaise et réunionnaise.

Quand vous choisissez Marie Curry, c'est un acte militant mais aussi la garantie de choisir un prestataire qui mêle gourmandise, éco-responsabilité et inclusion !

Une Association D'INTÉRÊT GÉNÉRAL

Une école de cuisine
et un collectif de
professionnelles

Pour accompagner les femmes immigrées dans leur reconversion professionnelle dans la cuisine, et passer du rêve au métier via un emploi salarié ou la création de leur entreprise.



→ Créer des emplois pérennes en CDI

pour des femmes immigrées, passionnées de cuisine, pour leur redonner une trajectoire professionnelle, les faire monter en compétences et faire connaître leur talent au sein de notre service traiteur et notre comptoir de restauration.



→ Renforcer l'émancipation,

la capacité d'agir et l'insertion professionnelle des femmes d'origine étrangère dans la cuisine à travers notre formation gratuite et notre Collectif de professionnelles.



→ Participer à remplir 3 des ODD définis par l'ONU

1. Autonomiser toutes les femmes et mettre fin à toutes les formes de discriminations et de violences.
2. Promouvoir une croissance soutenue, partagée et durable afin d'offrir à chacun.e un emploi décent et de qualité.
3. Réduire les inégalités salariales basées sur le sexe, l'âge, l'origine sociale ou ethnique, l'appartenance religieuse.





Découvrir

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



Soutenir

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



Affirmer

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

NOS TATENTS EN CUISINE



CHARLOTTE
CUISINE DE RUSSIE



MARIE
CUISINE DE LA RÉUNION



RYMA
CUISINE D'INDONÉSIE



LIKAA
CUISINE D'IRAK



DOLIANE
CUISINE DU CONGO BRAZZAVILLE



ANNA-DIATOU
CUISINE DU SÉNÉGAL



NADÈGE
CUISINE DU GABON

Chez Marie Curry, notre cuisine raconte des histoires

Chaque plat que nous proposons est issu des recettes authentiques des pays d'origine de nos cheffes et cuisinières salariées. Grâce aux talents et aux savoir-faire venus d'Indonésie, d'Irak, du Congo-Brazzaville, de La Réunion, de la Russie, du Gabon, et du Sénégal, nous offrons une palette culinaire riche et variée qui invite au voyage.



Notre priorité ? L'exigence culinaire



Tous nos mets sont préparés maison, avec des produits frais, pour garantir des saveurs uniques et un moment de découverte gustative mémorable. Avec Marie Curry, laissez-vous transporter à travers des recettes authentiques, revisitées avec passion et savoir-faire.

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



Une cuisine maison et de saison

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



Une quête du 0 déchet

Le packaging des prestations cocktail est en grande partie réutilisable. Tout le reste du packaging est éco-responsable pour réduire notre empreinte carbone.



Des fournisseurs engagés

Une sélection de fournisseurs locaux, ou en circuits courts, en agriculture raisonnée ou bio.



Tri et compost des biodéchets

Avec une intervention hebdomadaire de l'entreprise Bicycompost.



Nos offres culinaires 10 - 19

Les petits déj', pauses café & goûters	11 - 12
Les cocktails	13 - 15
Les plateaux de fromages Marie Curry	16 - 17
Les plateaux-repas	18 - 19

Nos boissons 20 - 22

Les softs	21
Les alcools	22

Nos petits + 23

Le mélange d'épices Marie Curry 24

Vos repas au Comptoir Marie Curry Street Food ! 25

Nos clients 26

Les lieux sur lesquels nous sommes référéncées 27

Contacts 28



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.

Nos formules de petits déj', pauses café & goûters

Nos formules petits déjeuners, pauses café ou goûters se composent de boissons chaudes, de jus et d'une ou deux pièces petit-déjeuner à sélectionner parmi les propositions de notre menu en page suivante.



FORMULES PETIT-DÉJ', PAUSES CAFÉ & GOÛTERS



Thé / café
+ 1 pièce petit déj'

à partir de
5 € HT / pers



Thé / café
+ 1 verre de jus
+ 1 pièce petit déj'

à partir de
6 € HT / pers



Thé / café
+ 1 verre de jus
+ 2 pièces petit déj'

à partir de
8 € HT / pers

↪ Nos pièces petit dej'

Biscuit roulé

Vanille, chocolat & girofle

RUSSIE - FINGER FOOD

Cookie

Du moment

CRÉATION MARIE CURRY - FINGER FOOD

Pirojki sucré

Chausson aux pommes aux épices pain d'épices

RUSSIE - FINGER FOOD

Yaourt fouetté à la fleur d'oranger

Coulis de fruits de saison et crumble du moment

IRAK - VERRINE

Polenta sucrée

Au lait végétal - Coulis aux fruits de saison et crumble

ÎLE MAURICE - VERRINE



Nos formules de cocktails

Nos formules cocktails sont composées de mezzés salés et/ ou sucrés, sélectionnés parmi les propositions de menus présentées à la page suivante.

Un mezzé équivaut à 2/3 bouchées traiteur classique.

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



FORMULES COCKTAILS APÉRITIFS



3 mezzés salés
et / ou sucrés

à partir de
12 € HT / pers



4 mezzés salés
et / ou sucrés

à partir de
15 € HT / pers



5 mezzés salés
et / ou sucrés

à partir de
18 € HT / pers

FORMULES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES



5 mezzés salés
+ 2 sucrés

à partir de
24 € HT / pers



6 mezzés salés
+ 2 sucrés

à partir de
27 € HT / pers



7 mezzés salés
+ 3 sucrés

à partir de
32 € HT / pers

→ Nos mezzés salés

Pulao ✓

Riz mijoté aux raisins secs et aux noix de cajou
& raïta végétal

ÎLE MAURICE - VERRINE

Pain de thon rouge & maïs

Mousse au curry et herbes fraîches

LA RÉUNION - FINGER FOOD

Börek ✓

Feuilleté au butternut et à la féta

IRAK - FINGER FOOD

Pastilla de légumes ✓

Fruits secs et amandes

MAROC - FINGER FOOD

Tartelette de houmous à l'ail noir ✓

Zestes de citron vert & sésame torréfié

IRAK - FINGER FOOD

Chausson aux légumes racines ✓

Châtaignes, féta et oignons caramélisés

TADJIKISTAN - FINGER FOOD

Brochette de poulet à la congolaise

Sauce végétale au curcuma & gingembre

CONGO - FINGER FOOD

Petit bun façon Bortsch rouge

Pickles de choux

RUSSIE - FINGER FOOD



→ Nos mezzés sucrés

Sagoo

Perles de tapioca au lait de coco, coulis de fruits de saison et crumble du moment

INDONÉSIE - VERRINE

Tartelette au fruit de la passion

Coco grillée

ÎLE MAURICE - FINGER FOOD

Pastilla sucrée

Miel et fruits secs

MAROC - FINGER FOOD

Prianik

Insert cassis & crème à la cannelle

RUSSIE - FINGER FOOD

Fondant au chocolat aux épices

Ganache douce de leite et gruë de cacao

CRÉATION MARIE CURRY - FINGER FOOD

Gâteau à la feuille de pandan & insert confit chouchou

Crème vanille & citron vert

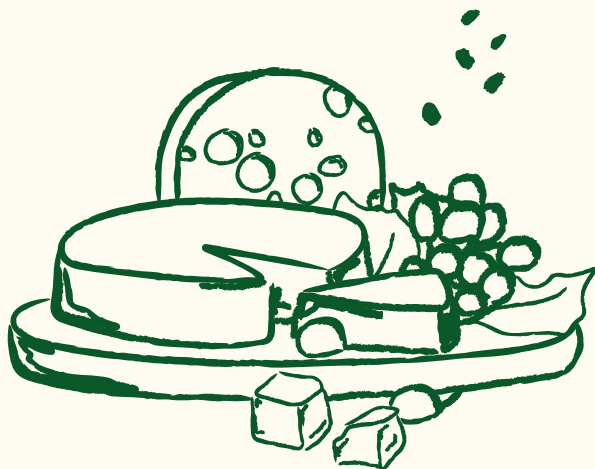
LA RÉUNION - FINGER FOOD



Nos plateaux de fromages Marie Curry

Avec Anaïs de l'entreprise bordelaise *Oh Lait Lait*, nous avons imaginé des plateaux de fromages uniques : des créations artisanales, fabriquées à partir du lait d'artisan.es engagé.es et d'épices et marqueurs forts de nos cuisines, qui vous feront voyager dans notre univers.

Et pour encore plus d'exclusivité : la tomme se pare de notre curry *Marie Curry* élaboré avec Cécilia de *Sacré Français*, pour une touche subtile et inattendue !



OPTIONS FROMAGES



Plateau de 3 fromages

à partir de
4,50 € HT / pers



Plateau de 5 fromages

à partir de
5,50 € HT / pers

FORMULES COCKTAILS AVEC NOS FROMAGES



5 mezzés salés
+ **plateau de 3 fromages**
+ **2 mezzés sucrés**

à partir de
28,50 € HT / pers



7 mezzés salés
+ **plateau de 5 fromages**
+ **3 mezzés sucrés**

à partir de
37,50 € HT / pers

Nos fromages créés avec Anaïs

«Téfa» au sumac

Fromage façon grecque

Tomme* aux épices Marie Curry

Mélange d'épices élaboré avec Sacré Français

Labneh aux graines de nigelle

Pavé de Bordeaux au zaatar

Saint-Marcell«eaux» à l'aneth
ou aux baies de timut

Petit pain individuel

Vos plateaux sont accompagnés de confitures à la rose
ou à la figue verte, de rubans ou de pâtes de fruits.

*Tous nos fromages sont au lait de vache.

Ces fromages nécessitent un affinage plus long et pourront être remplacés par un équivalent si
votre confirmation de commande intervient à moins de 20 jours de votre événement.



ANAÏS, FONDATRICE
DE OH LAIT LAIT

Oh lait
lait



Nos formules de plateaux-repas



PETIT MIAM



Entrée + plat*
OU plat* + dessert

à partir de
18 € HT / pers

GRAND MIAM



Entrée + plat*
+ dessert

à partir de
23 € HT / pers

*Nos plateaux repas sont livrés froids et à déguster froids, ou bien peuvent être réchauffés par vos soins.



Entrées

Börek

Feuilleté feta et légumes de saison & salade de saison

IRAK

Chausson aux légumes racines

Châtaignes, féta et oignons caramélisés & salade de saison

TADJIKISTAN

Plats

Pulao à l'omelette ou au poulet

Riz mijoté aux raisins secs et aux noix de cajou & raïta végétal

ÎLE MAURICE

Bihoun au tofu grillé ou au boeuf

Vermicelles de riz marinées au soja et à la citronnelle, légumes de saison & sauce cacahuète

INDONÉSIE

Desserts

Prianik

Insert cassis & crème à la cannelle

RUSSIE

Yaourt fouetté à la fleur d'oranger

Coulis de fruits de saison et crumble du moment

IRAK





Nos boissons

Nos boissons sont pensées comme un prolongement de notre cuisine.

Des jus faits maison inspirés des recettes de nos cuisinières, mais aussi du café, du thé, du vin et de la bière sélectionnés auprès d'acteurs locaux engagés.

Et pour vos événements, nous créons aussi des cocktails et mocktails uniques, qui reflètent la diversité et la richesse de nos influences culinaires.

Nos jus faits maison

8 € HT / litre

Thé glacé pêche-vanille

Thé noir et sirop de pêche maison à la vanille bourbon

Bissap

Fleurs d'hibiscus, cannelle, anis étoilé et sirop de menthe maison

Citronnade

À la menthe fraîche et à la fleur d'oranger

Nos boissons chaudes

2,50 € HT / pers

Café

Classique ou à la cardamone de l'Alchimiste

Thé

Noir ou vert à la menthe

Chocolat chaud

Au lait infusé à la fève de tonka et au piment doux

Nos mocktails faits maison

Devis sur mesure

Bissap épicé chaud

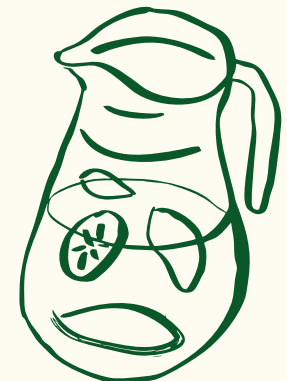
Infusion d'hibiscus relevée à la cannelle, badiane, girofle, cardamome et gingembre

Mocktail vert

Parfumé à la menthe fraîche, au basilic frais et au kiwi

Mocktail rose

Aux saveurs de litchi, de rose et de thé rouge



Les bières

14 € HT / bouteille

Bières de la brasseries bordelaise La Lune

Blonde, Blanche ou Session IPA, nous proposons les bières locales et artisanales de La Lune réalisées par des brasseurs locaux avec un maximum de matières premières locales et bio !



Les vins

15 € HT / bouteille

Nous proposons ne sélection de vins de vigneron..nes indépendant.e.s, en bio et biodynamie de «L'Appétit du Vin !»

Vins rouges

Côtes-du-Rhône – «Séminaire»
Bordeaux – «Coulonces»

Vins blancs

Languedoc – «Désir Blanc»
Bordeaux – «Coulonces»
Côtes-du-Rhône – «Séminaire»



Nos cocktails faits maison

Devis sur mesure

Vin chaud façon bissap épicé

Alliance de vin rouge et d'hibiscus, parfumée de cannelle, badiane, girofle, cardamome et gingembre

Ti-Punch Cilaos

Rhum réunionnais, jus de fruits exotique et vanille de la Réunion

Congo pétillant

Prosecco et sirop de bissap à la cannelle et badiane

Gin des Tropiques

Infusion à l'huile de coco, relevée de citron vert et parfumée au pandan





Livraison

Nous livrons toutes les prestations en camion frigorifique 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 !



Intervention d'une fondatrice

Pour enrichir votre démarche RSE, l'une des co-fondatrices de Marie Curry intervient pour sensibiliser vos collaborateurs aux enjeux d'égalité H/F, la lutte contre les discriminations et les violences sexistes et sexuelles dans le monde du travail et la cuisine professionnelle. C'est aussi un témoignage sans filtre sur les dessous d'une aventure entrepreneuriale à impact !



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

DEVIS SUR MESURE

OFFREZ UN CADEAU GOURMAND ET ENGAGÉ À VOS COLLABORATEUR·ICES !

Le mélange d'Épices Marie Curry

Fruit d'une rencontre entre *Sacré Français* et les cheffes de Marie Curry, ce mélange d'épices — composé de coriandre, cumin, girofle, curcuma, piment doux, gingembre, poivre blanc et muscade — célèbre le matrimoine culinaire de notre équipe et dévoile des saveurs florales, chaudes, herbacées et boisées.

Chaque sachet ou bocal est livré avec des fiches recettes exclusives de Marie Curry, pour apprendre à sublimer vos plats avec notre épice !

En choisissant ce cadeau, vous contribuez directement à la pérennisation des emplois en CDI de nos cheffes salariées et soutenez une production responsable, solidaire et locale.

Minimum 10 jours de délai – frais de livraison selon adresse.

NOS ÉPICES MARIE CURRY X



SACRÉ FRANÇAIS



**Sachet d'Épices
Marie Curry**

à partir de
7,50 € HT / pers



**Bocal en verre d'Épices
Marie Curry**

à partir de
9,20 € HT / pers



FAITES VOYAGER VOS ÉQUIPES DANS UN LIEU CONVIVAL AU CŒUR DE BORDEAUX !

Vos repas au Comptoir Marie Curry Street Food !



Pour vos déjeuners ou dîners, réservez un espace dans le Food Court de l'Atelier des Citernes et laissez-vous embarquer par la cuisine du Comptoir Marie Curry Street Food.

Nos cheffes et cuisinières préparent des plats inspirés de leurs traditions familiales, ces recettes qui se transmettent de génération en génération et qui réveillent les souvenirs, les émotions et les « madeleines de Proust » de chacun.e.

Dans une ambiance conviviale et engagée, offrez à vos équipes un moment de partage autour d'un menu 100% fait maison, généreux et réconfortant, qui célèbre la richesse des patrimoines culinaires du monde entier.

Entrées

Samoussas

Fromage fondant, herbes fraîches et sauce du moment

LA RÉUNION

Blinis à la truite fumée

Crème montée à l'aneth et pickles de chou

RUSSIE

Plats

Rougaille saucisse

Riz jaune, lentilles à la créole et condiment du moment

LA RÉUNION

Mafé végété

Riz parfumé, légumes de saison et sauce cacahuète

SÉNÉGAL

Dessert

Crèmeux au chocolat épicé

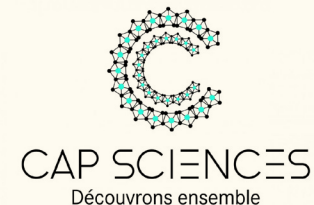
Grué de cacao et crumble du moment pointe de piment

BRÉSIL

Ils nous ont déjà fait confiance



Les lieux sur lesquels nous sommes référencées



CONTACTS



TRAITEUR ET STREET FOOD

contact@mariecurry.fr
06 74 66 83 28

Atelier des Citernes
45 rue de la Compagnie du Midi
33800 Bordeaux

LA FORMATION

Pour devenir mécène / donateur
et pour toute autre information :
asso@mariecurry.fr



→ www.mariecurry.fr

→ [@mariecurrybordeaux](https://www.instagram.com/mariecurrybordeaux)





→ www.mariecurry.fr
→ [@mariecurrybordeaux](https://www.instagram.com/mariecurrybordeaux)

MERCI !