

AGRÉMENT
ENTREPRISE SOLIDAIRE
D'UTILITÉ SOCIALE

MARIE CURRY
TRAITEUR

Valoriser les matrimoines culinaires des femmes du monde entier !

contact@mariecurry.fr
www.mariecurry.fr

IG @mariecurrybordeaux



Marie Curry

est la première entreprise traiteur de Gironde à valoriser les matrimoines culinaires des femmes réfugiées et immigrées.

Marie Curry : 45 rue de la Compagnie du Midi, Bordeaux
Mail : contact@mariecurry.fr

LE MOT DES CO-FONDATRICES

Marie Curry,

c'estune 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 Clément



Elise Thorel

MARIE CURRY C'EST QUOI ?

Une Entreprise sociale

Un service traiteur évènementiel





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

Dans lesquels sont mis à l'honneur les matrimoines culinaires des talents de notre équipe de salariées en CDI, et qui viennent de régions du mondes très différentes !

Une association

Une formation gratuite 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.



POURQUOI FAIRE APPEL À NOTRE SERVICE TRAITEUR ?



Découvrir

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



Soutenir

unprojet 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 collaborateur.rice.s, client.e.s et partenaires.

NOS TALENTS EN CUISINE



Marie
Cuisine de La Réunion



Charlotte
Cuisine de Russie



Ryma
Cuisine d'Indonésie



Doliane
Cuisine du Congo Brazzaville



Likaa
Cuisine d'Irak



Anna-Diatou
Cuisine du Sénégal



Nadège
Cuisine du Gabon

Chez Marie Curry, notre cuisine raconte des histoires

Notre carte s'enrichit ainsi des savoir-faire et des traditions culinaires de nos cheffes et cuisinières salariées, mais aussi de toutes celles que nous avons formées au fil des années. Une cuisine vivante et généreuse, nourrie par la diversité des parcours et des savoir-faire, qui invite au voyage et à la découverte.





Notre priorité ? L'exigence culinaire

Nous défendons une cuisine artisanale, entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais et issus de circuits courts. Chaque recette est préparée avec soin dans nos cuisines, de la sélection des ingrédients au dressage, pour offrir des mets aussi savoureux qu'élégants.

NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES

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



Une cuisine maison et de saison, et inclusive

Nous proposons trois cartes à l'année afin de varier nos propositions régulièrement et de respecter nos engagements.

Nous veillons à proposer une offre culinaire accessible et adaptée à tous les convives (contraintes et restrictions alimentaires sur demande du client). De plus, 80% de nos menus sont végétariens et nous travaillons avec plus de 40% de produits bio.

Une quête du 0 déchet

Dans une démarche engagée vers le zéro déchet, nous privilégions des contenants réutilisables et durables, complétés par des couverts, nappes et serviettes en papier recyclables.
Nous proposons également des softs en bouteilles en verre consignées, réutilisables, afin d'éviter tout déchet sur nos prestations.

Des fournisseurs engagés

Dans une démarche de circuit court et de soutien à l'économie locale, nous collaborons principalement avec des producteurs et artisans de la région, en privilégiant des produits de saison, des viandes françaises et une pêche responsable.

Nous travaillons notamment avec des acteurs engagés tels que Réseau Le Saint, Les Petits Capus, Cidrerie Hic, Le Fourgon et L'Appétit du Vin, qui partagent notre exigence de qualité, de traçabilité et de respect de l'environnement.



Tri et compost des biodéchets

La gestion des déchets est au cœur de notre engagement environnemental, aussi bien au laboratoire que sur nos événements. Nos déchets sont rigoureusement triés et collectés par notre partenaire Azura, afin d'assurer un traitement écoresponsable des biodéchets et emballages.

Nos équipes terrains et en cuisine sont sensibilisées aux consignes de tri et appliquent les bonnes pratiques pour garantir une gestion responsable et efficace des déchets.

SOMMAIRE

Nos offres culinaires — 12 - 30

Les petits déjeuners, les pauses café & sucrées — 13 - 14
Les cocktails — 15 - 19
Les buffets — 20 - 23
Les plateaux de fromages Marie Curry Les — 24 - 25
plateaux-repas — 26 - 29
L'offre sandwich — 30

Nos boissons — 31 - 33

Nos petits + — 34

Le mélange d'épices Marie Curry — 35

Vos repas au Comptoir Marie Curry Street Food ! — 36

Nos clients — 37

Les lieux sur lesquels nous sommes référencées — 38

Contacts — 39



Nos offres culinaires

Notre cuisine riche de saveurs et de sens prend la forme de mezzés salés ou sucrés.

Les mezzés sont des portions généreuses et gourmandes, pensées pour être dégustées seules ou à partager. Plus consistants qu'une pièce cocktail classique, ils permettent de composer un repas varié et savoureux, tout en découvrant plusieurs recettes.

Nos formules de petits déjeuners, pauses café & sucrées

Nos formules petits déjeuners, pauses café ou sucrées se composent de boissons chaudes, café et thé, de jus et d'un ou deux mezzés par personnes à sélectionner parmi les propositions de notre menu en page suivante.

A savoir qu'un mezzé équivaut à deux mini viennoiseries.



FORMULES PETIT-DÉJEUNER, PAUSES CAFÉ & SUCRÉES

Thé / café
+ 1 mezzé sucré

à partir de
5 € HT / pers

Thé / café
+ 1 verre de jus
+ 1 mezzé sucré

à partir de
6 € HT / pers

Thé / café
+ 1 verre de jus
+ 2 mezzés sucrés

à partir de
8 € HT / pers

Nos mezzés sucrés



Yaourt fouetté à la fleur d'oranger
Coulis de fruits de saison et crumble
IRAK

Cookies tout chocolat
Tonka et fleur de sel
CONGO

Cookies cacahuète
Insert beurre de cacahuète et fleur de sel
SÉNÉGAL

Barre de céréale aux fruits secs
CRÉATION MARIE CURRY

Cake citron, combawa & sésame
INDONÉSIE

Brownie pistache & noix Irak
IRAK

Blanc-manger coco
Crème coco parfumée à la muscade à la cannelle & à la vanille
GUADELOUPE

Nos formules de cocktails

Nos cocktails se déclinent dans un format élégant et raffiné, composé de mezzés individuels, salés et sucrés.

Pensés pour être dégustés facilement à la main, nos mezzés se déclinent en plusieurs catégories : verrines, buns, tartelettes, pâtes et douceurs gourmandes.

Une diversité de formats pensée pour créer un équilibre de saveurs, de textures et de couleurs tout au long du cocktail.



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	àpartir 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 verrines

Bihoun végétarien ou boeuf
Vermicelles de riz marinées au soja et à la citronnelle, légumes de saison & sauce cacahuète
INDONÉSIE

Riz madras
Ananas, raisin sec, poivrons, curry, curcuma et lait de coco
GUADELOUPE

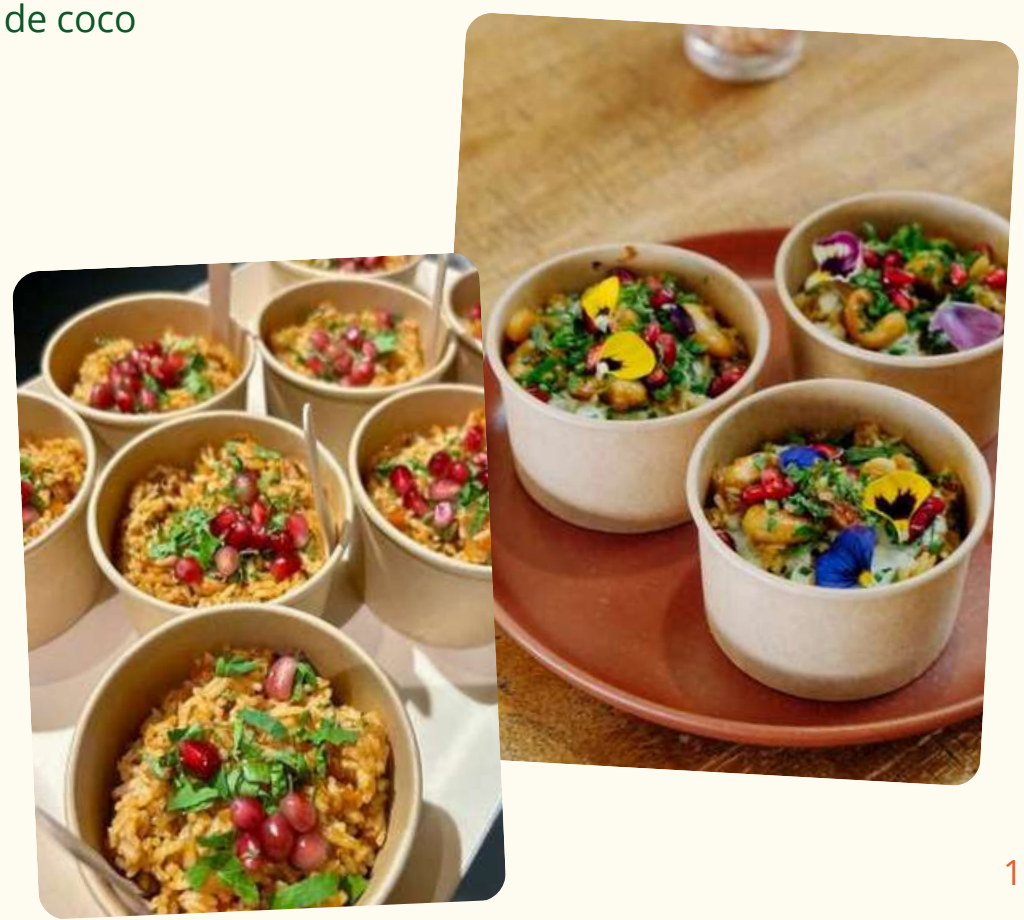
Taboulé boulghour
Oignon, persil, menthe, et légumes de saison
IRAK

Verrine de houmous au poivron confit
Sésame torréfié
IRAK

Taboulé Marie Curry
Légumes de saison, herbes fraîches & assaisonnement maison
IRAK

Verrine de houmous petits pois
Estragon et graine de nigelle
IRAK

Verrine de houmous au citron confit
Basilic et sésame torréfié
IRAK



Nos boulettes

Boulettes au poulet façon satay
Sauce cacahuète & combawa
INDONÉSIE

Kibbeh végétal
Haricot rouge, pois chiche & sauce chimichurri
COLOMBIE

Fish Ball à la morue et piment
4 épices, sauce vierge herbacée & citron
JAMAÏQUE

Kefta au bœuf
Sauce yaourt aux herbes
MAROC

Kibbeh aux 3 fromages
Féta, emmental, mozzarella & sauce yaourt aux herbes
IRAK

Nos tartelettes

Tartelette de féta fouettée au zaatar
Graines de sésame torréfiées
IRAK

Tartelette houmous petits pois
IRAK

Tartelette houmous citron confit
IRAK

Tartelette à l'oignon
Piment doux et pickles d'oignons
GUADELOUPE



Nos briochés

Bun à l'effiloché de poulet
Légumes de saison et pickles d'oignon
COLOMBIE

Bun à l'aubergine rôtie
Tahini et cumin, ail & persil
IRAK

Bun à l'effiloché de porc
4 épices et oignonx caramélisés
INDONÉSIE

Bun à l'épinard & féta
Oignon et pignon de pin
IRAK

Bun poulet aux épices colombo
Légumes de saison, citron vert et anis étoilé
GUADELOUPE

Bun achard de légumes de saison vinaigrés
LA RÉUNION

Nos pâtes et chaussons

Pita roulée
Omelette aux trois fromages et herbes fraîches
TADJIKISTAN

Cake aux légumes de saison
Crème montée au Zaatar
IRAK

Roulé de pomme de terre aux 3 fromages
CRÉATION MARIE CURRY

Lahmacun – Fine galette
Sauce tomate, herbes fraîches & légumes
TURQUIE

Cake au Porc caramélisé
Sésame et compotée d'échalote)
INDONÉSIE

Nos gâteaux

Fondant au chocolat aux épices

Ganache doce de leite et grué de cacao

CRÉATION MARIE CURRY

Gâteau banane & cacahuète

Crème à la tonka

CONGO

Baklawa

Noix, amandes, pistaches et sirop de citron

IRAK

Gâteau aux amandes et à la fleur d'oranger

IRAK





Nos tartelettes sucrés

Tartelette confiture chouchou curry

Crème montée vanille et fleur de sel

CRÉATION MARIE CURRY

Tartelette Tamarindo

Dulce de leche, ganache au chocolat noir, gel tamarin, crème montée au chocolat noir

COLOMBIE

Tartelette crémeux à la passion

LA RÉUNION

Tartelette Virgin Ti Punch

Crémeux et gel citron, crumble

GUADELOUPE

Tartelette crémeux fraise & yuzu

INDONÉSIE

Nos formules de buffets



Notre offre buffet est un format convivial et généreux, pensé pour être partagé autour de la table.

Elle se compose principalement de plats à partager : salades, box de dips accompagnées de légumes de saison et de pain pita, plats, cakes sucrés et gâteaux. Cette formule est possible pour un minimum de 20 personnes.

L'ensemble de ces éléments est décliné dans les propositions de menus présentées à la page suivante.

FORMULE CURRY

Assortiment de 5 choix salés et 2 choix sucrés

à partir de 20 € HT / pers

FORMULE ZAATAR

Assortiment de 7 choix salés et 2 choix sucrés

à partir de 24 € HT / pers

FORMULE SUMAC

Assortiment de 7 choix salés et 3 choix sucrés

à partir de 25 € HT / pers

Possibillité de remplacer une pièce par du fromage

OU + 3€ HT/ personne pour ajouter du fromage à la formule.

Nos salades

Riz madras

Ananas, raisin sec, poivrons, curry, curcuma et lait de coco

GUADELOUPE

Taboulé boulghour

Oignon, persil, menthe, et légumes de saison

IRAK

Taboulé Marie Curry

Semoule, légumes de saison, herbes fraîches & assaisonnement maison

IRAK

Nos dips

Houmous au poivron confit

IRAK

Houmous petits pois & estragon

IRAK

Féta fouettée au zaatar

IRAK

Houmous au citron confit & basilic

IRAK



Toutes nos boxes sont accompagnés de légumes de saison et de pain pita pour une dégustation conviviale et généreuse.

Nos plats à partager

Pita roulée
Omelette aux trois fromages et herbes fraîches
TADJIKISTAN

Cake aux légumes de saison
Crème montée au Zaatar
IRAK

Roulé de pomme de terre aux 3 fromages
CRÉATION MARIE CURRY

Lahmacun – Fine galette
Sauce tomate, herbes fraîches & légumes
TURQUIE

Cake au Porc caramélisé
Sésame et compotée d'échalote)
INDONÉSIE

Nos boulettes

Boulettes au poulet façon satay
Sauce cacahuète & combawa
INDONÉSIE

Kibbeh végétal
Haricot rouge, pois chiche & sauce chimichurri
COLOMBIE

Fish Ball à la morue et piment
4 épices, sauce vierge herbacée & citron
JAMAÏQUE

Kefta au bœuf
Sauce yaourt aux herbes
MAROC

Kibbeh aux 3 fromages
Féta, emmental, mozzarella & sauce yaourt aux herbes
IRAK

Nos buns

Bun à l'effiloché de poulet
Légumes de saison et pickles d'oignon
COLOMBIE

Bun à l'aubergine rôtie
Tahini et cumin, ail & persil
IRAK

Bun à l'effiloché de porc
4 épices et oignonx caramélisés
INDONÉSIE

Bun à l'épinard & féta
Oignon et pignon de pin
IRAK



Bun poulet aux épices colombo
Légumes de saison, citron vert et anis étoilé
GUADELOUPE

Bun achard de légumes de saison vinaigrés
LA RÉUNION

Nos desserts

Mousse au chocolat épicé
Chocolat noir, fève tonka, grué de cacao & pointe d'épices douces
COLOMBIE

Crémeux pistache & fleur d'oranger
Praliné d'amandes
IRAK

Baklawa
Noix, amandes, pistaches et sirop de citron
IRAK

Blanc-manger coco
Crème coco parfumée à la muscade, au citron vert, à la cannelle & à la vanille
CRÉATION MARIE CURRY

Crémeux citron
Crumble cassonade et gel citron vert
GUADELOUPE

Nos plateaux de fromages Marie Curry

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.

OPTION FROMAGE

Plateau de 3 fromages	à partir de 4,50 € HT / pers
Plateau de 5 fromages	à partir de 5,50 € HT / pers



Nos fromages

"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



Nos formules de plateaux-repas



Nos plateaux repas sont proposés en format individuel, avec chaque étape du repas — entrée, plat et dessert — dressée dans un contenant individuel.
Des couverts en bois et des serviettes en papier sont fournis pour une dégustation confortable.

Nos plateaux repas peuvent également être proposés en version végétarienne.

Ils sont livrés froids et à déguster froids, ou bien peuvent être réchauffés par vos soins.

Entrée + plat
OU plat + dessert

à partir de
18 € HT / pers

Entrée + plat
+ dessert

à partir de
23 € HT / pers

Entrées

Börek végétarien

Feuilleté féta et légumes de saison

IRAK

Cake aux légumes de saison

Crème montée au Zaatar

IRAK

Houmous petits pois & estragon

Légumes croquants de saison

IRAK





Plats

Rougail saucisse

Riz jaune, lentilles à la créole et condiment du moment

LA RÉUNION

Riz madras aux crevettes

Ananas, raisin sec, poivrons, curry et lait de coco

GUADELOUPE

Bihoun à l'omelette

Vermicelles de riz, soja & citronnelle, légumes de saison & sauce cacahuète

INDONÉSIE

Cari de poulet

Riz basmati, achards de légumes & pickles

LA RÉUNION



Desserts

Mousse au chocolat épicé

Chocolat noir, fève tonka, grué de cacao & pointe d'épices douces

COLOMBIE

Crémeux pistache & fleur d'oranger

Praliné d'amandes

IRAK

Baklawa

Noix, amandes, pistaches et sirop de citron

IRAK

Blanc-manger coco

Crème coco parfumée à la muscade, au citron vert, à la cannelle & à la vanille

CRÉATION MARIE CURRY



Nos sandwich Marie Curry

Nos sandwichs sont fait avec un pain brioché hallah, pain brioché tressé, à la mie moelleuse et au goût délicatement sucré.

C'est un format particulièrement adapté aux déjeuners sur le pouce, aux réunions, ou événements professionnels, lorsque l'on souhaite offrir un repas rapide, soigné et savoureux.



FORMULES SANDWICH

- Sandwich simple — 10 € HT / pers +1€ HT option carné
- Sandwich+ Accompagnement ou Dessert — 13 € HT / pers +1€ HT option carné
- Sandwich+ Accompagnement + Dessert — 15 € HT / pers +1€ HT option carné

Notre sandwich du moment : Pain hallah, crème à l'aneth, bœuf fumé, fromage de vache à pâte dure, pickles du moment et salade



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

1,5 € HT / pers

Thé glacé pêche-vanille
Thé noir et sirop de pêche maison à la vanille

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

Citronnade
À la menthe fraîche et à la fleur d'oranger

Ginger Beer

Nos boissons chaudes

2,50 € HT / pers

Café

Thé
Noir ou vert à la menthe

Les bières

3,5 € HT / pers

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

Les vins

2,5 € HT / pers

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 – «Coulonges»

Vins blancs
Languedoc –«Désir Blanc»
Bordeaux – «Coulonges»
Côtes-du-Rhône – «Séminaire»

Nos cocktails faits maison

5 € HT / pers

Cocktail Marie Curry
Réduction vanille curry, jus de poire, gin, citron jaune, miel, poivre de timut et eau gazeuse

Planteur
Possibilité sans alcool

Punch Coco
Possibilité sans alcool

Piña colada





Livraison

Nous livrons toutes les prestations en camion frigorifique dans tout Bordeaux Métropole et au-delà.



Personnel de service

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



Animation culinaire

Les cheffes qui ont réalisé votre repas sontprésentes pour présenterleurs cuisines et échangeravec vos convives. Elles peuvent également réaliser une dernière cuisson ou dressage en direct pour animer votre soirée !



L'art de la table

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



Intervention d'une fondatrice

Pour enrichir le démarche RSE, l'une des co-fondatrices de Marie Curry intervient pour sensibiliser vos collaborateur.rices 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 soumettrevos envies!

DEVIS SUR MESURE

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 CONVIVIAL 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 matrimoines culinaires du monde entier.

Entrées

Alloco - bananes plantains frites

Sauce mayonnaise maison à l'ail et aux fines herbes

CÔTE D'IVOIRE

Accra de Morue

Sauce chien - jus de citron vert, persil & oignons nouveaux

MARTINIQUE

Plats

Poulet frit & frites de patate douces

Ketchup à l'hibiscus ou mayonnaise à l'ail & aux fines herbes

CRÉATION MARIE CURRY

Riz Madras aux crevettes

Lait de coco - Ananas, raisins secs & poivrons

GUADELOUPE

Dessert

Riz au lait & fruits rouges au bissap

CONGO

Tarta de arequipe

Sablé vanille, dulce di leche & ganache au chocolat noir

COLOMBIE

Ils nous ont déjà fait confiance



Les lieux sur lesquels nous sommes référencées

MUSÉE MER MARINE BORDEAUX

BY ENTREPRENEURS · FOR ENTREPRENEURS ·

LE ROCHER DE PALMER

MAMA WORKS

BASSINS BORDEAUX DES LUMIÈRES

BORDEAUX PALAIS DE LA BOURSE
CCI BORDEAUX GIRONDE

DARWIN ABLE TO ADAPT

CAP SCIENCES
Découvrons ensemble

L'Estrade

BIEN PUBLIC

ARKEA ARENA

CITÉ NUMÉRIQUE

la manuco

Château Gassies

CONTACTS

TRAITEUR ET COMPTOIR

contact@mariecurry.fr

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

LA FORMATION

Pourdevenir mécène/ donateur
et pour toute autre information
contact@assomariecurry.org

→ www.mariecurry.fr
→ @mariecurrybordeaux





→ www.mariecurry.fr
→ @mariecurr ybordeaux

MERCI !