



La Table du RECHO

LA TABLE DU RECHO

Traiteur humaniste

Humanisme

philosophie qui place la personne humaine et son épanouissement au dessus de toutes les autres valeurs





La Table
du
RECH

notre projet

qui sommes-nous ?

1 Un service traiteur

La Table du RECHO est un **service traiteur humaniste** qui agit depuis 2019 **en tant qu'entreprise d'insertion pour accompagner des personnes réfugiées dans leur parcours d'apprentissage aux métiers de la restauration.** Nous répondons à **toutes vos demandes**, allant des petits-déjeuners aux cocktails dinatoires et buffets.

2 Un restaurant

Au sein de notre **restaurant d'insertion humaniste, Le BAL Café par Le RECHO (Paris 18ème)**, nous accompagnons des personnes réfugiées aux métiers de la restauration. Au menu ? Une savoureuse cuisine du marché, qui évolue au fil des saisons, toujours concoctée à partir d'excellents produits issus de cultures locales, biologiques et sourcés en circuit court.

3 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.**



nos engagements

Une cuisine inventive du marché

Nos recettes mettent à l'honneur une cuisine raffinée, savoureuse et pleine de découverte, faisant la part belle au végétal. Tous nos menus sont concoctés à partir de produits paysans et locaux, fruits du travail d'humains engagés pour la restauration d'un monde vivant.

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 charte éthique



TRANSMISSION

Nous accompagnons avec bienveillance sur la voie de la professionnalisation des personnes réfugiées en contrat d'insertion. Nous tâchons de leur transmettre au quotidien les clés d'une restauration consciente et responsable, fortement engagée sur les enjeux écologiques.



VÉGÉTAL

Nous mettons en avant la richesse du monde végétal à travers des recettes originales et gourmandes : l'excellence des produits que nous travaillons est notre priorité ! Nous veillons à notre impact à chaque étape de la production, aussi tous nos céréales et légumes sont biologiques et paysans. La part du végétal dans nos menus est supérieure à 70% grâce à une proposition végétarienne ou fléxitarienne.*
**réduction de la part animale dans l'assiette, avec une attention particulière sur la provenance et la qualité supérieure de nos produits carnés.*



BIO, LOCAL & DE SAISON

À la Table du RECHO, 100% de nos produits sont de saison, et 80% sont issus de l'agriculture biologique. Nos produits sont locaux, français, approvisionnés en circuit court. Le chocolat, les agrumes et le café sont issus du commerce équitable. Nous minimisons leur emploi dans nos recettes.



DURABLE

Dans nos cuisines, le respect de l'environnement est notre engagement prioritaire. Nous utilisons du matériel neuf permettant une meilleure gestion des fluides et de l'énergie, notre usage du plastique non réutilisable est limité au strict nécessaire, nos produits de nettoyage sont écologiques et biodégradables.



La Table
du
RECH

notre service
traiteur humaniste

salade de tomates
et de légumes
à la méditerranéenne
avec une vinaigrette à l'ail
et du persil frais

notre offre traiteur



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



Nous souhaitons réconcilier l'image d'une restauration engagée et militante avec celle d'une prestation haut de gamme. Nous choisissons avec soin notre vaisselle en porcelaine ou en grès, pour mettre en valeur votre table et nos recettes.



Notre équipe vous garantit une livraison professionnelle effectuée par nos soins ou par un prestataire externe engagé et durable.



Toutes nos offres sont adaptables, avec ou sans service, en fonction de vos besoins et de la nature de notre événement.



apéritif & cocktail

Partager ensemble un moment de qualité

Une offre d'amuse bouche et pièces cocktails inventives et raffinées pour accompagner vos cocktails déjeunatoires ou dînatoires

- **Cocktail mezzés - 3 mezzés & crackers maison** à partir de 12€ HT/personne
- **Cocktail apéritif - 8 pièces cocktail** à partir de 24€ HT/personne
- **Cocktail apéritif - 12 pièces cocktail** à partir de 36€ HT/personne
- **Cocktail apéritif dînatoire - 24 pièces cocktail** à partir de 75€ HT/personne

Extrait de notre carte de l'automne 2023 :

- Focaccia sensation carotte
- Tartare de betterave sur sablé de sésame noir
- Bourriol sarrasin, lentilles et maquereau fumé
- 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
- Choux craquants au chèvre chaud
- Opéra orge et café
- Bouchée citron et noisette pralinée



animations culinaires



Par amour du geste et de l'instant

Pour vos cocktails déjeunatoires ou dînatoires, nous vous proposons des pièces très gourmandes, dressées sous vos yeux, mettant à l'honneur les personnes en parcours d'insertion au sein de notre service traiteur.

Exemple d'animations inspirées à partir de 6,90€ HT/personne

- **Mozzarella bufflonne de chez Nanina** : de généreuses tresses de mozzarella, nature ou fumée, produites à Paris et servies avec une sélection de garnitures
- **Man'ouché** : des galettes de pain plat au levain fabriquées par nos soins, garnies avec 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

Un format idéal pour partager un moment simple autour de plats généreux et équilibrés. Nos buffets représentent un équivalent de repas complet (autour de 600g par personne), ils se décomposent en entrées (ou mezzés), plats et desserts variés.

Exemple d'un menu buffet à partir de 32€ HT/personne

- **Mezzés servis avec des crackers maison** (40g par tartinable)
 - Houmous, keshke ou dip de betterave rôtie et fromage de brebis
- **Pièces lunch salées** (environ 60g la pièce)
 - Croque mimolette et pleurotes
 - Tartelette au poulet fermier, légumes de saison, graines de moutarde
- **Salades** (environ 120g par salade)
 - Petit épeautre, légumes rôtis, vieux comté et noisettes
 - Crudités de saison assaisonnées à la mélasse 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



petits-déjeuners

Pour s'éveiller au monde tout en douceur

Toutes nos formules de petits-déjeuners sont adaptées à vos différents besoins, du plus gourmand au plus énergisant ! Les bases de nos offres sont modulables en fonction de vos envies et chaque formule comprend une offre de café, infusions et thés équitables, jus de fruits artisanaux et eaux infusées en jarre.

Découvrez nos différentes formules petits-déjeuners :

- **Classique** 12€ HT/personne
 - Mini viennoiseries artisanales et bio
- **Réconfort** 16€ HT/personne
 - Mini viennoiseries artisanales et bio
 - Fruits de saison
 - Gâteaux de voyage signatures
- **Énergisant** 21€ HT/personne
 - Mini viennoiseries artisanales et bio
 - Fruits de saison
 - Energy balls
 - Granola maison et bar lacté



pauses café

● Prendre le temps de se rencontrer

Toutes nos formules de pauses café sont adaptées à vos différents besoins. Les bases de nos offres sont modulables en fonction de vos envies et chaque formule comprend une offre de café, infusions, thés équitables et eaux infusées en jarre.

● Découvrez nos différentes formules pauses café :

• **Gourmande** 7€ HT/personne

- Jus de fruits et limonades artisanales
- Pâtisseries signatures (carrot cake, cookies gourmands, madeleines, brioche au chocolat...)

• **Revitalisante** 9,50€ HT/personne

- Bar à tisanes aux mille vertus
- Jus de fruits, bissap et thé glacé maison
- Energy balls
- Barres de céréales anti-gaspi
- Petites salades de fruits



sandwiches

Dans un monde en mouvement qui nécessite d'être restauré avec amour

Une petite heure pour déjeuner ? Nos sandwiches végétariens ou flexitariens sauront satisfaire les plus exigeant-es d'entre vous. Ils sont élaborés dans un pain bio au levain naturel de la boulangerie L'Essentiel d'Anthony Bosson et se déclinent au fil des saisons à travers des recettes originales et gourmandes, inspirées des saveurs du monde entier.

Extrait de notre carte à partir de 10,50€ HT/personne

Sandwich d'environ 450g

- Houmous relevé, crudités, salade d'herbes et olives de Kalamata
- Mozzarella Nanina fumée, courge rôtie, tomates séchées, pralin de courge et câpres
- Sando au poulet fermier frit, crudités, mayonnaise et pickles



déjeuner en bocaux

Des contenants individuels, beaux et durables

Nos bocaux froids ou chauds constituent des plats principaux gourmands et équilibrés (350g). Ils peuvent être réchauffés au micro-ondes, au bain-marie ou encore dans un four avec un peu de vapeur. Nous proposons aussi des entrées et desserts (100 à 120g) pour compléter votre repas.

• **Entrées** à partir de 5€ HT/personne

- Rouleaux d'automne : petite salade de crudités, cacahuètes grillées
- Salade de patate douce, coriandre, physalis et leche de tigre

• **Salades composées** à partir de 15€ HT/personne

- Salade de blé cassé aux fruits secs, courge de saison, graines de courge torréfiées, pickles de carottes
- Salade de lentilles moutardées, carottes et chinois, herbes fraîches, pickles d'oignons rouges

Au choix pour chaque salade du jour : œuf extra frais cuit mollet / poulet fermier cuit basse température puis mariné ou mozzarella de bufflone Nanina

• **Plats chauds** à partir de 13€ HT/personne

- Orgetto aux champignons
- Kabuli Palaw (plat traditionnel Afghan) au poulet fermier

• **Desserts** à partir de 3,50€ HT/personne

- Mouhalabieh, fleur d'oranger et pistaches caramélisées
- Salade de fruits de saison et sirop au thé



boissons

Notre sélection de boissons bio pour accompagner vos événements

- **Café** · Un amour de café - *Une sélection de cafés artisanaux bio ou issus du commerce équitable, torréfiés à côté de Lyon.*
- **Thé** · Les Jardins de Gaïa - *Maison de thé alsacienne travaillant uniquement avec des petits producteurs certifiés bio.*
- **Vin blanc** · AOC Touraine, Domaine de l'Aumonier, *Sauvignon*
- **Vin rouge** · AOC Touraine, Domaine de l'Aumonier, 2021, *Gamay*
- **Champagne** · Champagne Déhu, Tradition Brut, *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*
- **Bière artisanale** · La Parisienne - Blonde / Blanche / IPA (bouteille 33cl)
- **Cidre** · Fils de Pomme - Brut / Rosé · Appie - Poiré gingembre (bouteille 33cl)
- **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.*





La Table
du
RECH

**privatisation &
événements spéciaux**

le bal café par le recho

Situé dans une impasse pavée piétonne au cœur du 18^e arrondissement de Paris, Le BAL Café par Le RECHO est accolé au BAL, un espace d'exposition et une librairie dédiés à la photographie.

Installé dans ce lieu unique et vivant, avec une cuisine ouverte donnant sur une salle et une terrasse intimistes, Le BAL Café est notre restaurant d'insertion humaniste qui accompagne des personnes réfugiées aux métiers de la restauration.

Au menu, retrouvez une savoureuse cuisine du marché aux inspirations du monde entier concoctée à partir de produits paysans, bio et locaux, saluée par la presse (notamment 3T par Télérama) et récompensée par la labellisation AB et l'obtention de 3 macarons Écutable.

Privatisation du restaurant possible à partir de 1500€ HT

Devis sur demande



Le BAL Café par Le RECHO
6 impasse de la Défense
75018 Paris



ateliers de cuisine pour les entreprises

“ Se réunir, se rencontrer grâce à la cuisine, un langage universel qui rassemble. ”

Profitez d'un moment chaleureux et fédérateur avec vos équipes autour d'une journée de solidarité et d'impact.

Nous vous proposons de mieux comprendre les valeurs que nous incarnons à travers la cuisine.

Nos ateliers permettent la sensibilisation à la cuisine durable en mixité avec nos publics afin de produire un grand nombre

Maximum 40 participants

Devis sur demande



food truck

À nos côtés depuis la création du RECHO, nous vous proposons de mettre à disposition de vos événements notre fidèle food truck : idéal pour une animation en plein air et une offre street food !



Notre food truck est adapté à vos événements type :

- Salon privé ou grand public
- Festival grand public
- Événement d'entreprise en plein air

Puissance électrique nécessaire : 32 kW avec une alimentation triphasé

Dimensions du camion :

H3m - l2,30 / avec auvent déplié l3,75m / L7,30m

Devis sur demande



notre équipe



Vanessa Krycève
Présidente



Alix Gerbet
Directrice du développement



Inela Hajdarevic
Directrice d'exploitation



Marion Haudebault
Cheffe de projet commercial



Thierry Cassedane
Chef exécutif



Marc Lebron
Second de cuisine



Ali Ajmol
Chef de partie

À La Table du RECHO, nous formons les cuisinier·es du monde de demain aux différents métiers de la restauration, et nous plaçons l'humain au centre de nos préoccupations. Notre équipe est composée de professionnel·les de la cuisine qui accompagnent chaque jour des personnes réfugiées dans leur parcours d'apprentissage afin de leur permettre de gagner en expérience et en autonomie. En privilégiant une offre bio, locale, faisant la belle part au végétal, nous sensibilisons notre équipe à une cuisine éthique et respectueuse de l'environnement.

notre mission d'insertion

“ À La Table du RECHO, j'apprends chaque jour aux côtés de professionnel·les. ”
Ibrahim, cuisiner en insertion à nos côtés

Depuis 2019, nous avons accompagné 21 personnes en contrat d'insertion au sein de nos établissements.

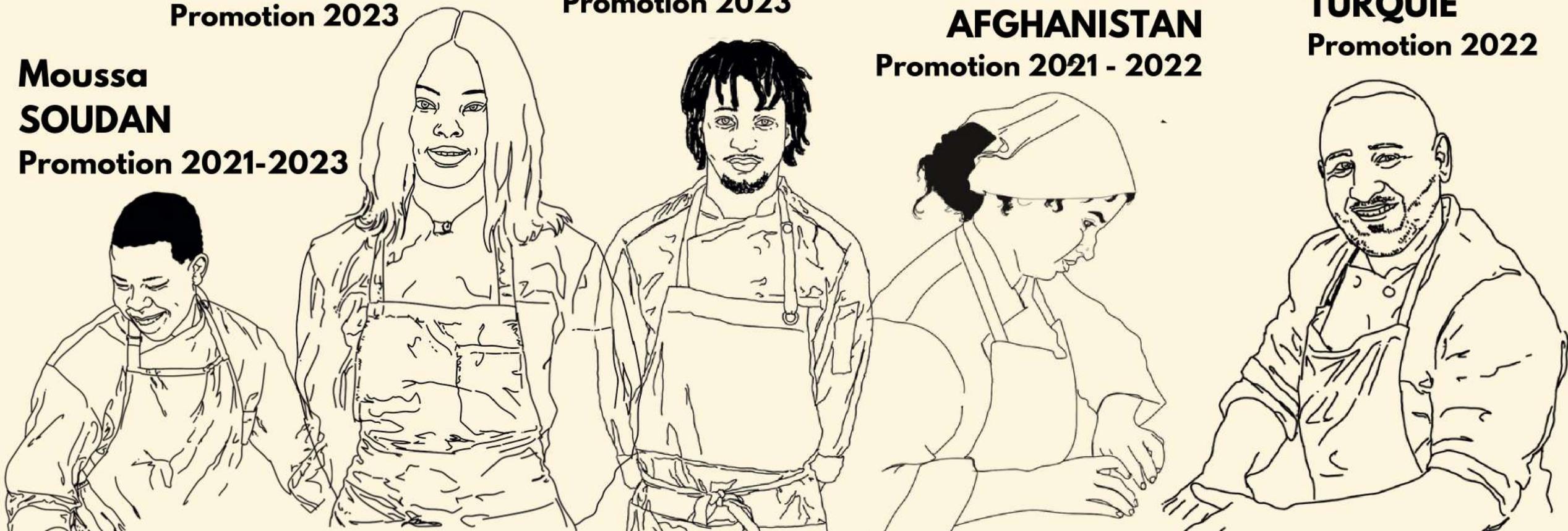
Rejoice
NIGERIA
Promotion 2023

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 différentes missions sociales d'inclusion à travers la France.



notre écosystème



ils nous font confiance



BUREAU **BETAK**

Chloé



Secoya
Eco-tourage

changeNOW
INTERNATIONAL SUMMIT FOR CHANGE

Dior

FONDATION LOUIS VUITTON



hello
tomorrow



POSTE IMMO



**PETE THE MONKEY
FESTIVAL**

GEMMYO
Jeune & Joaillier

Novaxia



BNP PARIBAS



Immobilière 3F
Groupe ActionLogement

LOEWE

Cour des comptes



views studio

**SAINT LAURENT
PARIS**



faites appel à nous :

Alix Gerbet - 06 37 87 79 76

Marion Haudebault - 06 24 31 82 00

✉ latable@lerecho.com

🌐 www.lerecho.org

nous rendre visite :

Restaurant Le BAL Café par Le RECHO

6 Impasse de la Défense

75018 Paris