



MADRE & CO

— CUISINE DU MONDE —

La cuisine du monde entier préparée par les meilleures : nos mères ...

NOTRE CONVICTION

Quotidiennement des milliers de femmes cuisinent avec **amour** et **passion** de bons petits plats issus de leur **pays d'origine**.

Elles ne **rêvent** que d'une chose : vivre de leur passion pour la cuisine en **partageant leur savoir-faire**.





NOTRE CONCEPT

Les meilleures dans le domaine de la **cuisine traditionnelle** sont les personnes issues de ces **cultures**.

Elles ont grandi dans ces cultures, cuisinent comme personne, connaissent les techniques traditionnelles et les **recettes secrètes**.

Nous sommes intimement convaincus que la **diversité culturelle** est une richesse.

NOS MISSIONS



SOCIAL

Permettre à des femmes multiculturelles et souvent en **situation précaire** d'accéder à un **emploi** au travers d'une activité qu'elles aiment.



SKILLS

Valoriser le **savoir-faire** de nos madrés



FOOD

Découvrir les cuisines du monde en vous offrant des expériences culinaires **uniques** et **marquantes**.



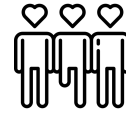
POURQUOI NOUS CHOISIR ?



Découvrir les **spécialités** du monde entier, **faites-maison** et préparées par des femmes issues de ces cultures



Organiser des **événements** plus **chaleureux** comme à la maison



Valoriser la **richesse humaine** et la **diversité culturelle**



Renforcer et crédibiliser vos **valeurs sociétales**



Prôner de **fortes valeurs** portées et partagées par l'ensemble de vos collaborateurs (telles que l'entraide, la solidarité, le partage etc.)



Proposer une **expérience marquante** à vos collaborateurs

NOS VOYAGES CULINAIRES



AFRIQUE DE L'OUEST

**Samoussas
aux légumes**

(chaussons farcis)



Beignets

(beignets moelleux
souple et saupoudrés de sucre)



Brochette Alokos

(bananes plantains)



Pastels

(beignets salés farcis à
la viande, thon ou
légumes servis avec
notre sauce rouge)



MAGHREB

Batbout façon tajine

(pains maghrébins farcis au poulet et légumes)



Samsa

(feuille de brick au poulet, amandes et cannelle)

M'semen

(crêpe feuilletée)

Baghrir

(crêpe milles trous moelleuses et légères)



Bricks farcies aux légumes ou à la viande

Tajine berbère
(tajine accompagné de ses boulettes de viande marinées)

Pain traditionnel fait maison



MOYEN-ORIENT

IRAK

LIBAN



Petet chope

(purée de pommes de terre farcie à la viande hachée et persil)

Verrines de Houmos

(verrine de purée de pois chiche dans sauce sésame)

Sambousek

(chausson légumes ou épinards ou fromage ou viande ou poisson)



Sablé aux graines de sésame



Falafel

(pois chiches, fèves, légumes cuits)

Ouroug el fourn végétarien

(boulgour, légumes et épices)

Khatayf

(crêpe avec crème de lait et pistaches)



ASIE

Boule de noix
de coco



Beignets de
crevette



Rouleaux de
printemps



Nems
(poulet/crevettes)

CARAÏBES



CARAÏBES

Mini Bokit

(beignets garnis de poulet, thon ou légumes)



Accras végétariens



Moelleux parfumé aux épices d'ailleurs à l'ananas



Rocher coco



Brochette de banane plantain



BISSAP

Jus à base de fleurs d'hibiscus aux nombreuses vertus



GINGEMBRE

Jus à base de gingembre frais riche en propriétés



LASSI MANGUE

Jus à base de mangue et yaourt pleins de vitamines et de calcium

MAIS AUSSI...

Nos **madrés** peuvent **réaliser** toutes vos **prestations multiculturelles** en apportant leur **touche personnelle**.



FICHE CONTACT



06 02 07 40 09



contact@madreandco.com



www.madreandco.fr



@madreandcoofficial



@madreandcoofficial

