



# 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 ?

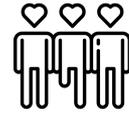
---



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)



**Brochette Alokos**

(bananes plantains)



**Beignets**

(beignets moelleux  
souple et saupoudrés de sucre)



**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)

**NOS VOYAGES CULINAIRES**

# 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

