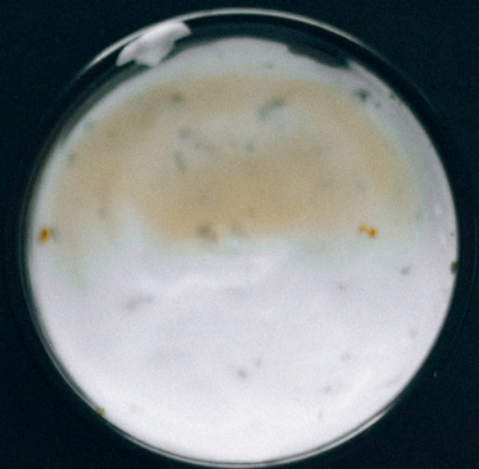


**eris**   
**Traiteur**  
**Solidaire**



# Le projet

ERIS est une association lyonnaise engagée dans l'intégration des personnes réfugiées et demandeuses d'asile à travers un apprentissage immersif du français. Bien au-delà des cours traditionnels, nous privilégions une approche vivante et interactive : ateliers pratiques, sorties culturelles, activités collectives... Chaque échange est une occasion de progresser en français tout en tissant des liens.

Au cœur de cette immersion, la cuisine joue un rôle essentiel. Dans notre restaurant associatif, nos étudiants cuisinent des plats inspirés des saveurs de leurs pays, accompagnés par nos bénévoles et en interaction permanente avec des clients et partenaires français. Ils apprennent ainsi le langage du quotidien, les codes sociaux et les compétences nécessaires dans une cuisine professionnelle.

Face à aux retours positifs de nos clients et de nos étudiants, nous avons souhaité aller plus loin.

**C'est ainsi qu'est née, en 2022, une nouvelle aventure : notre service traiteur.**

## Les diverses activités de l'association



École de français



Restaurant et traiteur solidaire



Évènements & sensibilisation

# L'histoire du service traiteur

Depuis 2018, ERIS s'est imposée comme un espace de rencontre autour de la cuisine, mêlant saveurs du monde et échanges interculturels. Notre restaurant associatif est rapidement devenu un lieu vivant, unique, attirant des convives curieux de découvrir des plats authentiques tout en soutenant un projet solidaire.

Face à une demande croissante et dans le but d'offrir à nos étudiants une première expérience dans un secteur en pleine demande, nous avons lancé notre service traiteur en 2022. Cette initiative permet non seulement de former nos bénéficiaires aux exigences du monde professionnel, mais aussi de générer une part d'auto-financement essentielle pour pérenniser nos actions.

## Pourquoi choisir ERIS comme traiteur solidaire ?

- **Pour voyager** à travers des plats inspirés de saveurs d'ici et d'ailleurs.
- **Pour avoir un impact social concret** : vous aidez à préparer l'insertion professionnelle de personnes éloignées de l'emploi, en leur permettant d'acquérir de l'expérience et des compétences en cuisine et en service.
- **Pour soutenir une association locale** qui œuvre concrètement pour l'intégration des personnes réfugiées en France.





# Nos objectifs

## ➤ Promouvoir une alimentation juste et durable

ERIS propose une cuisine inspirée des saveurs du monde, préparée avec des produits de saison, locaux et respectueux de l'environnement. Nous visons à offrir une alimentation accessible, tout en soutenant des pratiques responsables et éthiques, comme la récupération d'inventés dans des épiceries bio et locales. Notre label Engagé à Lyon témoigne de cette démarche.

## ➤ Lever les freins à l'insertion professionnelle

Nos étudiants développent des compétences concrètes en cuisine et en service, tout en s'immergeant dans un environnement professionnel. Cette expérience leur permet de gagner en confiance et de se préparer à intégrer le marché du travail, particulièrement dans un secteur en tension.

## ➤ Financer les activités de notre formation

Les revenus générés par le service traiteur permettent de soutenir notre programme de formation : cours de français, ateliers cuisine et numérique... Cela assure la pérennité de nos actions de sensibilisation et d'insertion.

## ➤ Mettre en avant les personnes réfugiées

Nous souhaitons valoriser l'engagement et l'implication des personnes réfugiées dans leur parcours d'intégration. Le service traiteur devient ainsi un outil puissant, où chaque événement est l'occasion de donner plus de visibilité à leurs parcours et à leurs contributions, tout en défaisant les stéréotypes.



**Nos offres**



# Une offre sur mesure

**Pour répondre à vos besoins, nous proposons plusieurs types de prestations, adaptées à votre événement.**

## **FORMULE COCKTAIL**

*Des bouchées créatives et savoureuses pour vos réceptions ou événements en tout genre.*

- Apéritif (3 à 6 pièces)
- Déjeuner ou dîner (6 à 10 pièces)

## **FORMULE REPAS ASSIS**

*Des plats copieux et originaux pour un repas convivial ou professionnel.*

## **ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX**

*Nous proposons également des prestations pour des occasions particulières, avec des temps de sensibilisation animés (parcours du demandeur d'asile, test-kahoot, "vis ma vie", etc.)*

# Exemples de cocktails

Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons et des cuisiniers disponibles.

## NOS METS SALÉS

- Verrines du monde : fraîches et légères en été, gourmandes et réconfortantes en hiver.
- Taboulé libanais : explosion de saveurs et persil.
- Houmous original, crémeux et parfumé au tahini et citron, servi avec du pain pita.
- Mutabbal, purée d'aubergines grillées onctueuse, servie avec du pain pita.
- Falafels à la palestinienne (spécialité du chef Ramez)
- Canapés de pain d'épice, une alliance sucrée-salée originale.
- Empanadas vénézuéliens, petits chaussons dorés et croustillants, garnis de viande ou de légumes.
- Bolanis, chaussons afghans farcis aux légumes légèrement croustillants et parfumés.



## NOS METS SUCRÉS

- Verrines de mouhalabieh, un dessert libanais parfumé à la fleur d'oranger.
- Nems à la banane, roulés croustillants garnis de banane mûre et chocolat noir.
- Roses des sables, petites friandises croquantes aux céréales et chocolat fondu.
- Brigadeiros, gourmandises brésiliennes au chocolat, fondantes et enrobées de perles de chocolat.
- Bouchées au citron, douceurs moelleuses et acidulées.

*Et plein d'autres recettes et surprises....*



*Kabuli Pulao (plat afghan)*

# Exemples de plat

Les menus sont réalisés sur mesure et changent en fonction des saisons et des cuisiniers disponibles.

## MENU AUTOMNE/HIVER 🍂

Entrée (au choix) :

- **Harira** : Soupe traditionnelle du Maghreb à base de légumineuses et d'épices.
- **Soupe égyptienne** : Soupe nourrissante à base de lentilles rouges.

Plat (au choix) :

- **Kabuli pulao** : Plat afghan à base de riz basmati parfumé, garni de viande tendre, de carottes confites, de raisins secs et de noix.
- **Mujaddara** : Plat traditionnel du Moyen-Orient, composé de lentilles, de riz et d'oignons caramélisés.

Dessert (au choix) :

- **Pumpkin pie** : Tarte traditionnelle américaine à base de citrouille et d'épices.
- **Mouhalabieh** : Dessert libanais à base de lait parfumé à la fleur d'oranger ou à l'eau de rose.



## 🌿 MENU PRINTEMPS/ÉTÉ

Entrée (au choix) :

- **Taboulé libanais** : Salade fraîche et parfumée, à base de persil, menthe, tomate, boulgour et citron.
- **Salade fattoush** : Salade croquante à base de légumes frais et de pain pita grillé.

Plat (au choix) :

- **Mafé de poulet** : Plat d'Afrique de l'Ouest où le poulet mijote dans une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide, de tomates et d'épices.
- **Curry thaï aux légumes** : Plat parfumé et crémeux, préparé avec des légumes croquants mijotés dans du lait de coco et une pâte de curry.

Dessert (au choix) :

- **Basboussa** : Gâteau oriental savoureux à base de semoule, imbibé de sirop.
- **Banana bread** : Cake moelleux à base de bananes mûres et de chocolat.

*Et plein d'autres recettes en poche...*



Curry végétarien

# La carte boissons

## BOISSONS CHAUDES

- Thé à la menthe : Infusion traditionnelle de thé vert et de menthe fraîche.
- Thé classique : Thé noir ou vert, selon votre préférence.
- Café : Café fraîchement préparé.

## BOISSONS SANS ALCOOL

- Jus detox maison gingembre & citron : boisson tonifiante et rafraîchissante, à base de gingembre et de citron frais.
- Jus de fruits sur demande.

## BOISSONS AVEC ALCOOL (SUR DEMANDE)

- Vin : Sélection de vins locaux.
- Bière : Bière artisanale locale.



# Les tarifs

Nous proposons des prestations adaptées à tous types d'événements, avec des formules flexibles pour répondre à vos besoins.

## FORMULES BUFFET OU COCKTAIL

- Cocktail apéritif (3 pièces/pers.) → 8€/personne
- Cocktail découverte (6 pièces/pers.) → 15€/personne
- Cocktail gourmand (8 pièces/pers. *et 1 offert*) → 20€/personne

## FORMULES REPAS

- Entrée + plat ou plat + dessert → 14€/personne
- Entrée + plat + dessert → 18€/personne
  - +4 € si formule avec viande

## BOISSONS

- Boissons chaudes (thé, café, infusion) → 2€/personne
- Jus detox (gingembre, citron, menthe) → 2,5€/personne
- Vins & bières locales → Sur demande

## Options supplémentaires

- Livraison → À partir de 10€ selon la distance
- Service sur place → Sur devis
- Vaisselle et matériel → Sur devis



✦ **Tarifs ajustables pour les associations et structures solidaires.**

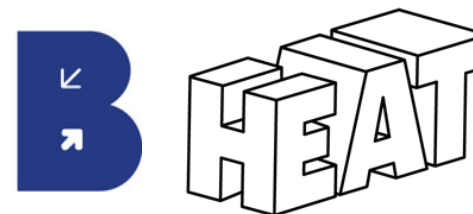
✦ Commande minimum : 15 personnes.

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée !

# Ils nous ont fait confiance



BIBLIOTHÈQUE  
MUNICIPALE  
DE LYON



UnisCité  
SOLIDARITÉ  
ENTREPRISES



La Cimade  
L'humanité passe par l'autre



Trajeoh



# Vos contacts



## Garance et Maddy

Responsables de l'activité restaurant & traiteur

- [restaurant@eris-association.com](mailto:restaurant@eris-association.com)
- [maddy.roguet@eris-association.com](mailto:maddy.roguet@eris-association.com)
- 09 50 04 65 23

**eris** 



**En savoir plus sur Eris ?**

[eris-formation.org](http://eris-formation.org)

ou suivez nous sur [Instagram!](#)