

The logo for 'Fika traiteur' features the word 'Fika' in a large, elegant serif font. The letter 'F' is a vibrant orange color, while 'ika' is a deep red. A thick, orange, brush-stroke-like arc curves around the top left of the 'F'. Below 'Fika', the word 'traiteur' is written in a smaller, lowercase serif font, also in the same deep red color.

Fika
traiteur

Solidaire, de la terre à l'assiette.

Qui sommes-nous ?

Le premier traiteur solidaire de la terre à l'assiette.

♥ L'inclusion au cœur de notre projet

En collaborant avec des ESAT, nous valorisons les compétences des personnes en situation de handicap, tout en leur offrant une place centrale sur l'ensemble de notre chaîne de valeur, de nos matières premières jusqu'au service.



En faisant appel avec Fika Traiteur, vous pouvez réduire votre contribution AGEFIPH tout en plaçant l'inclusion au cœur de vos événements !

✿ Une cuisine responsable et inventive

Nos créations sont majoritairement végétales, conçues pour offrir des saveurs audacieuses tout en respectant notre planète.

Chaque plat reflète notre vision : conjuguer plaisir gustatif et impact positif.

★ Vos événements, nos convictions

Nous avons à cœur de faire de vos événements des expériences uniques et inoubliables, porteurs de valeurs authentiques.

Fika Traiteur, c'est une gastronomie qui fait sens, pour vous et pour nous.



"Chez Fika Traiteur, nous sommes convaincus que la cuisine peut être un moteur de partage et d'impact positif."

Albane, fondatrice de Fika Traiteur

Notre mission

Réduire les inégalités d'accès face à l'emploi pour les personnes en situation de handicap.

En France, près de **500 000 personnes en situation de handicap** sont actuellement sans emploi, un taux de chômage près de **2 fois supérieur** à celui du reste de la population.

Des talents inexploités, et des parcours freinés par **des barrières qui peuvent et doivent être levées.**



UNE VISION

Révéler les talents de chacun pour une société plus inclusive et solidaire.



UNE MISSION

Créer des opportunités concrètes pour les personnes en situation de handicap à travers une gastronomie engagée, de la terre à l'assiette.



UNE AMBITION

Devenir la référence traiteur, en alliant excellence culinaire et impact social.

Carte hivernale

2024/2025



Pièces cocktail salées

Des bouchées élégantes pour éveiller les papilles



L'oeuf des racines

Un œuf mimosa revisité, où la douceur aérienne du jaune rencontre l'intensité colorée de la betterave.

Navette de la mer

Une bouchée délicate où le croquant du radis noir accueille la fraîcheur de la truite et la vivacité d'une crème citronnée.

Velouté des champs

Un velouté soyeux de céleri, relevé par la douceur acidulée de la pomme et le croquant subtil des noisettes.

Confit solaire

Carotte fondante, parfumée à l'orange et sublimée par une crème onctueuse au curry de Madras.

Éclats d'hiver

Le croustillant parfumé du pain d'épices rencontre la douceur veloutée d'une crème de panais, parsemée d'éclats de noisettes.

Billes de notre enfance

Une boule fondante de chèvre frais enrobée d'un éclat de grenade, pour une bouchée gourmande et acidulée.

Rouge velours

Un cannelé tendre à la betterave, délicatement marié à la finesse salée du fromage de brebis.

Panier surprise

Un cornet croustillant garni d'une mousse légère à la carotte, relevée par la vivacité du gingembre.

Et bien d'autres créations à découvrir pour sublimer vos événements hivernaux

Mini sandwiches

Entre tradition et créativité, le sandwich réinventé

L'étreinte marine

"Roulé Fika" où la fraîcheur de la truite fumée se mêle à l'éclat acidulé de la grenade.

Tourbillon sucré-salé 🌳

"Roulé Fika" où la douceur de la poire et des dattes rencontre la richesse crémeuse du brie miellé.

Focaccia hivernale 🌳

Une focaccia moelleuse garnie de potimarron rôti, d'oignons rouges confits et de stracciatella fondante.

Focaccia fermière

Une alliance réconfortante où le poulet tendre et la crème de navet rencontrent la fraîcheur poivrée de la roquette.

Le vent marin

Un éclair croustillant et crémeux, garni d'une mousse légère au thon et relevé par des pickles d'oignons rouges acidulés.

Les racines 🌳

Un éclair végétal où la douceur de la betterave rencontre le caractère du chèvre et la vivacité de la moutarde.



 *pièces végés



Mini plats

Des plats chauds ou froids aux saveurs réconfortantes

MINI PLATS CHAUDS :

L'appel des forêts

Un risotto de volaille crémeux enveloppé des saveurs boisées des châtaignes.

Le jardin enneigé 🌳

Un crumble de légumes fondants cachés sous une croûte dorée.

Réconfort d'Asie aux saveurs d'antan

Un curry de poisson aux légumes oubliés de nos grand-mères.

MINI PLATS FROIDS :

Les flots hivernaux

La fraîcheur du ceviche dans une palette de saison.

Terroir d'hiver

Un mélange gourmand de canard et de légumes grillés.

Douceur boréale 🌳

Le mariage sucré du panais et de l'érable en salade.

"Des plats chauds ou froids, conçus pour réchauffer les cœurs et célébrer les saveurs hivernales."

Pièces cocktail sucrées

Des douceurs hivernales pour réchauffer les cœurs.

Zestes givrés

Une panna cotta légère sublimée par des clémentines rôties aux épices.

Le tourbillon gourmand

“Roulé Fika” feuilleté où la pomme rencontre la chaleur de la cannelle.

Douceur d'épices

Un tiramisu gourmand au parfum envoûtant de poires et de pain d'épices.

Le jardin épicé

Un cake moelleux aux carottes, parfumé aux épices chaleureuses et parsemé de notes croquantes.

La Belle en sucre

Une version ludique et fondante de la célèbre poire Belle-Hélène, en format sucette.

Rouge tentation

Une pomme croquante enrobée d'un caramel éclatant, clin d'œil aux douceurs de l'enfance.

Sablé des forêts

Un sablé croustillant au spéculoos surmonté d'un dôme gourmand de crème de marrons.

Perle d'hiver

Un financier fondant où la douceur de la poire s'éveille sous l'éclat épicé du gingembre frais.

Et bien d'autres créations à découvrir pour sublimer vos événements hivernaux



Nos prestations

adaptables à toutes vos envies



Nos offres

Des formules adaptées à tous vos événements

Cocktail apéritif & dinatoire

Une sélection personnalisable de pièces gourmandes et raffinées, créées pour rendre vos événements inoubliables.

Nos menus sont entièrement adaptables à vos envies et besoins, pour créer des expériences qui vous ressemblent.

À PARTIR DE 35€ HT

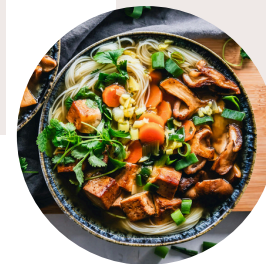


Plateaux repas

Des repas complets et raffinés, pensés pour vos pauses déjeuner.

Composés d'une entrée, d'un plat chaud ou froid et d'un dessert, nos plateaux repas sont servis dans des emballages écoresponsables avec possibilité de consigne pour limiter votre empreinte carbone.

À PARTIR DE 25€ HT



Petits déjeuners & pauses gourmandes

Pour bien démarrer la journée ou profiter d'un moment de détente gourmand :

- **Le Fika** (roulés signatures, jus frais, boissons chaudes...)
- **Le Savoureux** (pâtisseries et viennoiseries, smoothies, boissons chaudes...)

À PARTIR DE 3€ HT



Événements sur mesure

- **Animations culinaires** (cooking shows, ateliers interactifs...)
- **Séminaires d'entreprises** : du petit-déjeuner au dîner

Et bien plus encore...

SUR DEVIS



"Chaque plateau est conçu pour allier plaisir, équilibre et praticité. Nous nous adaptons à vos besoins pour transformer vos pauses en véritables moments gourmands."

Alexandre Gommez, fondateur de Fika



Pourquoi Fika Traiteur ?

La cuisine qui rassemble

♥ Un impact social fort

En collaborant avec des ESAT, chez Fika Traiteur nous plaçons **l'inclusion des personnes en situation de handicap** au cœur de notre modèle.

Chaque prestation soutient leur autonomie et leur épanouissement.

Travailler avec Fika Traiteur c'est aussi réduire jusqu'à 75 % de votre contribution AGEFIPH* en choisissant un traiteur engagé.

☆☆ Une expérience sur-mesure

Chez Fika Traiteur, nous avons à cœur de faire des vos événements des **moments inoubliables**. Aussi, nous nous adaptons à vos attentes :

- **Recettes personnalisées** selon vos envies et restrictions alimentaires (végétarien, sans gluten, etc.).
- **Flexibilité** pour répondre à tout type d'événement, du cocktail au séminaire d'entreprise, en passant par les petits-déjeuners et pauses gourmandes.
- **Prestations événementielles sur demande** : décorations de vos buffets et de vos salles, DJ set...



"Collaborer avec Fika Traiteur, c'est offrir à nos travailleurs l'opportunité unique de s'épanouir à travers des projets ambitieux"

Odile, Directrice de Transition
ESAT Evelyne Conte

Notre démarche RSE

Une gastronomie responsable, pensée pour aujourd'hui et demain

Chez Fika Traiteur, notre engagement va bien au-delà de l'assiette. Nous avons à cœur de proposer **une gastronomie responsable**, en phase avec les enjeux de notre époque. De la conception de nos recettes à la présentation de vos événements, chaque étape reflète nos valeurs : **réduire notre empreinte environnementale, lutter contre le gaspillage alimentaire, et privilégier des matériaux durables.**



Cuisine de saison

Une cuisine inventive et une carte qui évolue en fonction **des saisons**, avec des options végétales pour toutes nos pièces.



Calculateur d'empreinte carbone

Un calculateur d'empreinte carbone de vos menus, assorti d'un kit de communication



Zéro déchet

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire dès la conception des **recettes**, et **collaborons avec des associations** pour la revalorisation.



Zéro plastique

Nous utilisons exclusivement des **matériaux durables et responsables.**

Contactez-nous !

Un projet ? Une question ?

Fika traiteur est à vos côtés pour imaginer vos événements gourmands et engagés.

✉ Email :
albane@fika-traiteur.fr
alexandre@fika-traiteur.fr

🌐 Site web :
www.fika-traiteur.fr

☎ Téléphone :
+33 6 68 43 84 25 / +33 6 78 25 85 72

The logo for Fika traiteur features a stylized orange 'F' with a white dot above it, followed by the word 'Fika' in a bold, red, serif font, and the word 'traiteur' in a smaller, red, sans-serif font below it.





Fika

traiteur