

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.

Nos plateaux repas

Des lunchboxes gourmandes, responsables et adaptées à tous vos besoins.

Nos plateaux repas : 1 entrée + 1 plat chaud ou froid + 1 dessert

Savourer un repas Fika, c'est faire le choix d'une cuisine délicieuse, respectueuse de l'environnement et porteuse de sens.



Une offre gourmande & engagée

Des recettes généreuses composées de **pièces majoritairement végétales** pour régaler toutes les papilles.

L'empreinte carbone de chaque plateau est calculée et vous est communiquée.



Des choix flexibles & responsables

Des plats chauds ou froids, selon vos besoins, livrés dans **des emballages écoresponsables**, avec une **option consigne** pour limiter notre impact.



Une cuisine solidaire, de la terre à l'assiette.

Chaque plateau valorise le **savoir-faire et les talents de personnes en situation de handicap**, pour une cuisine inclusive et solidaire.

Menu - À composer

NOS ENTRÉES :

Sous la première gelée - Une harmonie de radis et de pommes comme un jardin figé par l'hiver. 🌳

Douceur du soleil d'hiver - Une salade où le butternut caramélisé rencontre l'éclat des agrumes. 🌳

Flamme hivernale - Une crème brûlée délicatement parfumée à la courge. 🌳

NOS 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.

NOS 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. 🌳

NOS DESSERTS :

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

Le tourbillon gourmand - Une spirale feuilletée 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.



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

