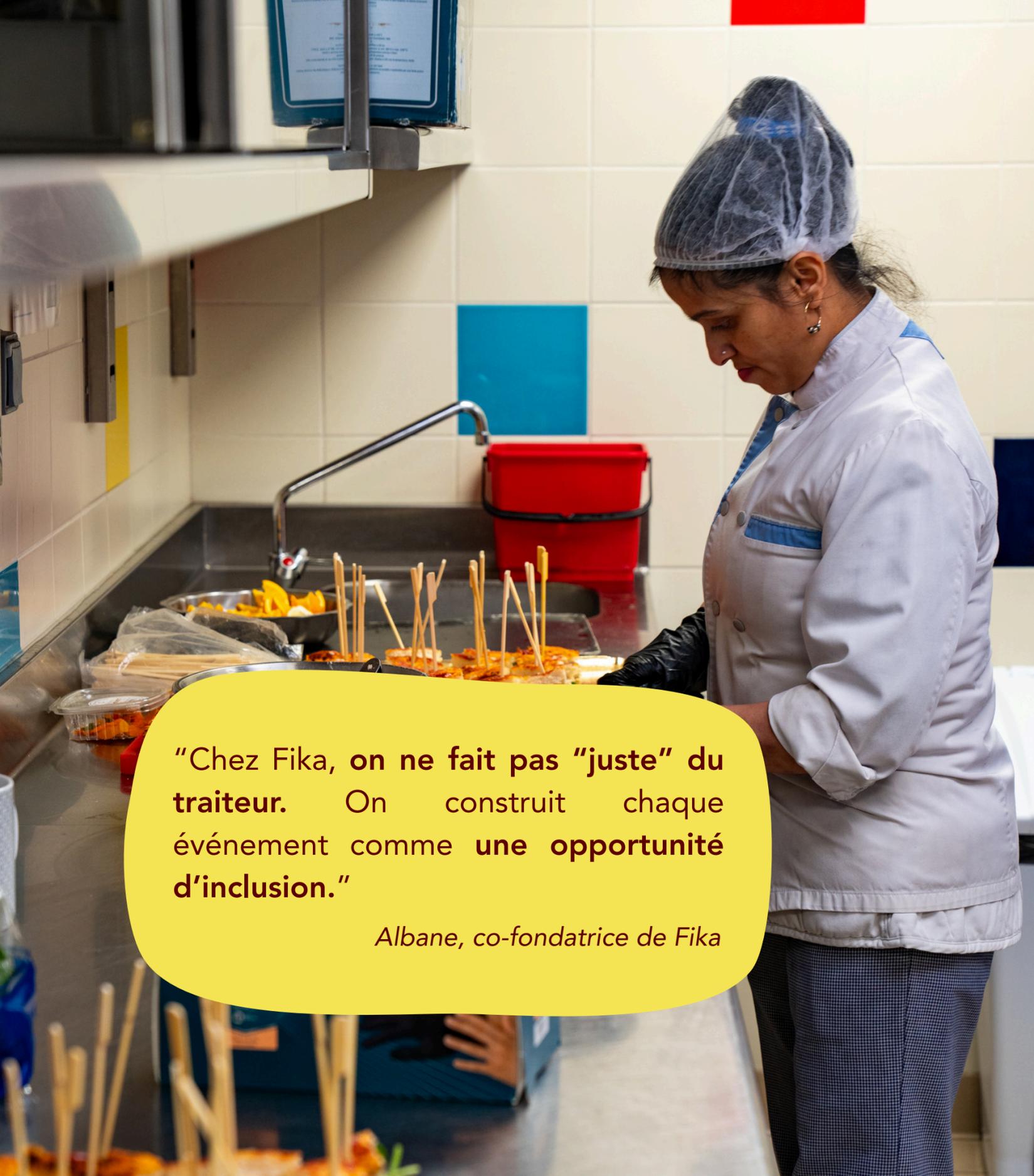




ÉTÉ 2025

Solidaire, de la terre à l'assiette.



“Chez Fika, on ne fait pas “juste” du traiteur. On construit chaque événement comme une opportunité d’inclusion.”

Albane, co-fondatrice de Fika

Notre mission

*de la terre à l’assiette, l’inclusion
comme moteur*

Nous travaillons en partenariat avec des ESAT (Établissements et Services d'Accompagnement par le Travail) et des EA (Entreprises Adaptées)* sur l’ensemble de notre chaîne de valeur :

 Production des matières premières

 Cuisine des pièces et des plats

 Service sur vos événements, avec fierté et professionnalisme

100% artisanal, 100% humain, 100% engagé

**des structures qui œuvrent pour l’insertion professionnelle de personnes en situation de handicap*



AGEFIPH

inclusion solidaire, bénéfices partagés

En collaborant avec Fika Traiteur, vous soutenez une démarche inclusive **tout en bénéficiant d'avantages concrets.**

Grâce à notre engagement envers l'inclusion des personnes en situation de handicap, **vos événements peuvent contribuer à réduire votre contribution AGEFIPH*.**

-  Nous vous remettons **un devis clair et une attestation officielle** après chaque prestation.
-  Une opportunité d'agir pour **un impact social fort** tout en **optimisant vos coûts.**

Réduisez jusqu'à 75% de votre contribution AGEFIPH

**les entreprises de +20 salariés doivent employer au moins 6% de personnes en situation de handicap. Si ce n'est pas le cas, elles versent une contribution à l'AGEFIPH.*

A close-up, top-down view of a single cinnamon roll on a white ceramic plate. The roll is golden-brown with a thick white icing drizzle that has been applied in a zig-zag pattern over the top. The background is a soft, out-of-focus light beige color.

Qu'est ce qu'on mange ?

NOS PLATEAUX REPAS



À PARTIR DE
14€
HT par personne

Nos sandwiches

une pause déj qui sort de l'ordinaire

Chez Fika, pas de baguette tristoune : nos sandwiches sont préparés dans **des focaccias moelleuses ou des roulés feuilletés ultra gourmands**, avec des recettes créatives, de saison, et toujours réalisées en ESAT.

Quelques créations estivales

Le roulé au canard : effiloché de canard, oignons confits, noisettes grillées & sauce yaourt aux herbes

La focaccia du soleil : légumes du soleil grillés, pesto verde, straciatella fondante

Le roulé veggie : houmous maison, pois chiches au paprika, carottes rôties au miel & jeunes pousses

La focaccia fermière : crème de tomates séchées, oignons confits, salade croquante

3 FORMULES À COMPOSER

Entrée + Sandwich
OU
Sandwich + Dessert
OU
Entrée, sandwich & dessert

DISPONIBLE SUR UBER EATS



À PARTIR DE JUIN 2025



MINIMUM DE COMMANDE :
10 personnes



Packaging écoresponsable & accompagnement anti-gaspi



À PARTIR DE
18,5€
HT par personne

Nos plateaux repas

une pause déj avec du goût & du sens

Chez Fika, chaque formule est préparée avec soin, à partir de produits frais, de saison, et en grande partie **sourcés auprès de nos partenaires ESAT.**

Quelques créations estivales

La croustillante au poulet : jeunes pousses, effiloché de poulet, maïs grillé épicé, tomates cerises, croûtons dorés, vinaigrette à l'érable.

La méditerranéenne veggie : pâtes torsadées, légumes du soleil rôtis, fêta fondante, pickles d'oignon rouge.

La fraîcheur nordique : quinoa gourmand, truite fumée, pomme verte croquante, concombre, sauce crémeuse au citron confit .

3 FORMULES À COMPOSER

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert
OU
Entrée, plat & dessert

DISPONIBLE SUR UBER EATS



À PARTIR DE JUIN 2025

...ar
...commander !



MINIMUM DE COMMANDE :
10 personnes



Livrés en bocaux consignés ou
packaging écoresponsable



Et si vos évènements soutenaient l'inclusion ?

NOTRE MISSION



“Voir l’équipe progresser, apprendre, s’approprié chaque recette... C’est ça, le vrai sens de Fika.”

Alexandre, co-fondateur de Fika

En cuisine

ce sont eux les chefs

Chez Fika, nos pièces sont réalisées **100% en ESAT**, par des personnes en situation de handicap formées, accompagnées et fières de leur travail.



Boubou, Kevin, Amara... et bien d’autres encore, préparent chaque jour des bouchées soignées, aussi belles que bonnes.



Ils sont encadrés par **un chef professionnel et Maréma**, monitrice d’atelier, avec une attention portée à la montée en compétences de chacun.



Aujourd’hui, **plus de 15 travailleurs ont été formés** aux techniques de cuisine, du taillage au dressage, en passant par le pôchage de choux ou le tressage des babkas.

Chez Fika, l’inclusion ne se raconte pas, elle se cuisine.



Mieux manger, pour mieux inclure.
C'est ça, la promesse Fika.

Philippe, directeur de production
ESAT Camille Hermange

Nos produits

bons, solidaires & responsables

Chez Fika, on ne travaille qu'avec **des produits qu'on connaît** et surtout, **avec des partenaires de confiance**, sélectionnés pour **leur savoir-faire et leur engagement solidaire**.

 Majoritairement issus d'ESAT agricoles partenaires, nos fruits, légumes, jus et volailles sont cultivés et élevés en France, avec soin et exigence :

- 100% français 
- 100% de saison 
- 100% traçable 

 Nos recettes sont pensées pour **minimiser l'empreinte carbone** :

- Une majorité de **pièces végétales**
- Une part de viande maîtrisée et toujours **sourcée en ESAT**
- **Des créations anti-gaspi**, adaptées aux capacités des équipes en cuisine

Nos produits

bons, locaux & responsables

Chez Fika, nos recettes commencent dans les champs, les vergers ou les ateliers de nos partenaires ESAT.

Fruits, légumes, crèmerie, volailles, jus, vins... : nous privilégions **des produits non transformés, issus de circuits courts**, cultivés ou préparés avec soin par des personnes en situation de handicap.

Garantir le goût — et le sens — dans chaque bouchée.



Nos boissons solidaires & responsables



Jus artisanaux de l'ESAT Val de Vay



- Jus de pomme
- Pomme / Kiwi
- Pomme / Citron
- Pomme / Fraise

100% fruits, 100% inclusifs

Champagne Bliard Moriset

Maison familiale engagée, finesse & élégance



Boissons chaudes

Café Grain de Sail

Bio & équitable, transporté à la voile

Thé de l'ESAT Château Bellevue

Une pause bien-être et solidaire



Vins de l'ESAT La Rebllerie (Anjou)



Rouge, blanc, crémant & rosé, produits par des vignerons en situation de handicap

Des bouteilles qui ont du sens et du goût



STATION F



Start In Saclay



ILS NOUS FONT CONFIANCE



EIFFEL
INVESTMENT GROUP





Contactez-nous !

Un projet ? Une question ?
Fika traiteur est à vos côtés pour imaginer vos événements gourmands et engagés.



contact@fika-traiteur.fr



www.fika-traiteur.fr



+33 6 68 43 84 25

