

Fika Traiteur

Spécial fêtes

HIVER 2025



www.fika-traiteur.fr

Sommaire

- 3 - QUI SOMMES-NOUS ?
- 4 - PIÈCES COCKTAIL - ÉDITION DES FÊTES
- 6 - NOS PLATEAUX REPAS - ÉDITION DES FÊTES
- 7 - NOS ANIMATIONS - ÉDITIONS DES FÊTES
- 9 - NOS CRÉATIONS
- 10 - NOS ENGAGEMENTS
- 11 - ILS NOUS FONT CONFIANCE
- 12 - CONTACTS



Qui sommes-nous ?

Chez Fika, nous pensons que la cuisine est un levier d'inclusion puissant.

Chaque jour, nos plats sont imaginés et préparés main dans la main avec des cuisiniers en situation de handicap, au sein de nos ateliers et de nos ESAT partenaires.

Derrière chaque bouchée, il y a du savoir-faire, de la fierté, et la volonté de redonner toute sa place au travail humain.

Notre mission : montrer que nous pouvons conjuguer **excellence culinaire et engagement social**, sans rien sacrifier au plaisir.



De la terre à l'assiette, nous sélectionnons des **produits locaux, de saison et issus de filières responsables**.

Nos menus évoluent **au rythme des récoltes** et des producteurs partenaires qui nous entourent.

Lutter contre **le gaspillage, privilégier le végétal, valoriser chaque ingrédient** : c'est notre façon de cuisiner le monde de demain. Un futur **plus juste, plus durable, et plus savoureux**.



NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Chou nordique : chou salé, truite fumée, citron confit & aneth.

Mimosa truffé : oeuf mimosa revisité à l'huile de truffe. 

Ballottine des fêtes : volaille moelleuse & carottes à l'orange. 

Butternut enneigée : tartelette butternut rôti, ricotta & paprika fumé. 

Sucré/salé : tartelette au canard confit & chutney de figues séchées.

Burger royal : effiloché de canard, carottes confites & mayonnaise à l'ancienne.

Empanada rubis : houmous de betterave & pois chiche rôti. 

Velouté signature : velouté de châtaignes, crème & éclats de noisettes. 

Maki fusion : poulet confit au gingembre, navet rôti & confit d'oignons. 

Blinis minuit : blinis à l'encre de seiche, crème citronnée & truite fumée.

Tartelette des sous-bois : duxelle de champignons & échalotes caramélisées. 

Épice polaire : Toast de pain épice, truite fumée & wasabi.



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

NOS PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Financiers truffés : financier à la vanille de Madagascar & huile de truffe.

Vanille des îles : chou praliné noisettes & vanille de Madagascar.

Chocolat intense : chou garni, ganache au chocolat noir.

Poire d'hiver : tartelette ganache au chocolat noir & poires pochées aux épices.

 **Mendiants festifs** : mendians aux agrumes & fruits confits.

Rose lyonnaise: tartelette aux pralines roses de Lyon.

Tirami'truffes : le classique tiramisu italien revisité en version mini truffes.





NOS PLATEAUX REPAS

ENTRÉES :

Velouté signature : velouté de châtaignes, crème & éclats de noisettes.



L'échalote caramélisée : tatin d'échalotes au miel, herbes de Provence & stracciatella.



Panais canadien : salade de panais rôtis, suprêmes de pomelos & vinaigrette à l'érable.



PLATS :

Ballottine des fêtes : ballottine de volaille aux marrons, écrasé de pommes de terre & crème de champignons.



Bourguignon végétal : revisite du bourguignon aux champignons, carottes & vin rouge.



Blanquette marine : filet de poisson de la pêche, légumes croquants & sauce blanche citronnée.



DESSERTS :

Panna Cotta de Noël : crème vanillée & clémentines rôties aux épices.



Mini Mont-Blanc : crème de marron, chantilly légère & pâte sucrée.

Profiteroles de notre enfance : choux garnis & crème à la vanille de Madagascar.



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

NOS ANIMATIONS - ÉDITION DES FÊTES

Bar à chocolat chaud : une station ultra-gourmande où chacun compose son chocolat chaud : chantilly, éclats de spéculoos, mini-marshmallows, caramel, noisettes torréfiées... le tout servi bien fumant. Ambiance réconfortante garantie !

Bar à vin chaud : un vin chaud parfumé aux épices, en version classique ou twistée (orange, miel, cannelle généreuse).

Bar à veloutés : un corner cosy 100% réconfort. Velouté de potimarron, parmentier, pomme-célerie... chacun peut y ajouter ses toppings : graines torréfiées, croûtons maison, crème infusée, huile parfumée. Idéal pour réchauffer les mains et le cœur.

Et surtout : toutes ces animations **sont préparées et servies avec soin par une équipe de travailleurs en situation de handicap**, fiers de partager leur savoir-faire et leur énergie.



Nos créations...





NOS ENGAGEMENTS

INCLUSION, PARTAGE, RESPONSABILITÉ



Chez **Fika Traiteur**, nos engagements ne se limitent pas à une promesse : ils façonnent chaque étape de notre travail, de la terre à l'assiette.

Nous travaillons main dans la main avec des **ESAT et Entreprises Adaptées** à chaque maillon de notre chaîne : **production agricole, préparation culinaire et service**.

Ce modèle collaboratif nous permet de proposer des **pièces de qualité**, avec un **impact social fort** et une **maîtrise territoriale** à taille humaine.

Nos **matières premières** proviennent en majorité d'**ESAT agricoles français** et de **structures engagées** comme **Atypique**, qui valorise les fruits et légumes retirés des circuits classiques. Quand nos besoins dépassent ces canaux, nous nous tournons vers des **fournisseurs responsables** et des producteurs locaux partageant nos valeurs.

Côté boissons, nous privilégions des acteurs qui donnent du sens au commerce, à l'image de **Grain de Sail**, un café bio, équitable et transporté à la voile depuis l'Amérique centrale.

Nous concevons **nos menus au fil des saisons**, en produisant la juste quantité pour limiter le gaspillage alimentaire.

Les éventuels surplus sont **redistribués à l'association Cop1 - Solidarités Étudiantes**, pour offrir une seconde vie à nos produits tout en soutenant les jeunes en situation de précarité.

Nos recettes, à **dominante végétale**, et **nos contenants consignables ou recyclables**, s'inscrivent dans une démarche globale de réduction d'empreinte carbone, sans jamais renoncer au goût, au sens ni à la convivialité.

Chez Fika, nos engagements ne sont pas un argument, c'est notre manière de travailler.

Derrière chaque produit, il y a une histoire, des visages, une fierté.

On veut prouver qu'une autre façon de cuisiner et d'entreprendre est possible : plus humaine, plus locale, et plus juste pour tous.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



BOSTON
CONSULTING
GROUP



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



Cité de l'Économie et de la Monnaie



Le Monde

SeaBird



philosophie
magazine



S.T.6 Dupont⁷
PARIS 1872



praxedo





CONTACTS

Nos équipes sont à votre écoute
du lundi au vendredi, de 9h à 19h

06 68 43 84 25 - 06 78 25 85 72

contact@fika-traiteur.fr

6 Avenue Eiffel, 78420 Carrières-sur-Seine



Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux
et sur **www.fika-traiteur.fr**



www.fika-traiteur.fr