

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 pôchées aux épices.

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

Rose lyonnaise : tartelette aux pralines roses de Lyon.


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









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-céleri... 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



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



Le Monde

SeaBird



philosophie magazine

HEC
PARIS



S.T. Dupont
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**

