

Fika Traiteur

Catalogue

FÉVRIER / MARS 26



www.fika-traiteur.fr

Traiteur événementiel inclusif pour les entreprises - Île-de-France

Sommaire

3 - QUI SOMMES-NOUS ?

4 - NOTRE PARTENAIRE INCLUSIF

5 - POURQUOI CHOISIR FIKA

6 - NOS FORMATS & PRESTATIONS

15 - NOS PIÈCES COCKTAIL

19 - NOTRE ACCOMPAGNEMENT

20 - NOS CRÉATIONS

22 - NOS BOISSONS INCLUSIVES

24 - NOS ENGAGEMENTS

26 - TÉMOIGNAGES CLIENTS

28 - GRILLE TARIFAIRE

30 - INFORMATIONS PRATIQUES

31 - 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.**



Notre partenaire culinaire

L'ESAT ANRH PARIS 11



Chez Fika, notre modèle repose sur un partenariat structurant et durable avec **L'ESAT ANRH Paris 11**, acteur majeur de l'Économie Sociale et Solidaire.

L'ensemble de nos pièces cocktail, plateaux repas et prestations événementielles sont **préparés dans leurs ateliers parisiens par des professionnels en situation de handicap**, accompagnés par des moniteurs expérimentés.

Ce que cela signifie pour vous :

Une contribution directe à **votre politique RSE.**

Une participation à **votre OETH** (Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés) et des **réductions de votre contribution AGEFIPH.**

Un impact social mesurable et valorisable.

Un partenaire reconnu, structuré et certifié.

Choisir Fika, c'est intégrer un impact social concret dans chacun de vos événements.

Pourquoi choisir Fika ?

Un traiteur inclusif réellement structuré

La production est assurée en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11.

Un cadre professionnel, **durable et encadré**, garantissant qualité et régularité.



Un impact valorisable pour votre entreprise

Vos prestations **contribuent à votre OETH** (Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés) et peuvent **réduire votre contribution AGEFIPH**.

Un engagement concret, traçable et valorisable dans votre communication RSE.



Une cuisine responsable, sans compromis sur le goût

Produits de saison, dominante végétale, filières engagées.

Des recettes élégantes, généreuses et pensées pour l'événementiel B2B.



Une logistique pensée pour les entreprises

Livraison ponctuelle, installation soignée, personnel formé. Formats adaptables à vos contraintes de site.



Un partenaire fiable

Réponse sous 48h avec un interlocuteur unique. Devis clair et détaillé. Coordination fluide avec vos équipes.





PETIT-DÉJEUNER & PAUSES GOURMANDES

Une formule conviviale pour démarrer la journée : viennoiseries, cakes et gâteaux maison, boissons responsables.

Idéal pour vos onboarding, comités, formations.

PLATEAUX REPAS

Une alternative élégante au déjeuner traditionnel.

Des formules avec entrée, plat, et dessert, présentés en bocaux consignés.

Adapté aux réunions, séminaires et déjeuners clients.

Nos formats

Des formats pensés pour les environnements professionnels, de 10 à 2000 convives.

COCKTAILS & BUFFETS

Formats modulables de 3 à 18 pièces.

Parfait pour vos afterworks, conférences, lancements de produits ou soirées clients.

ÉVÉNEMENTS & OFFRES SUR-MESURE

Vous organisez un événement spécifique ?

Nous concevons une proposition adaptée à votre lieu, vos contraintes et votre budget.



PETIT-DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ



Nos formules



Classique

- **2 pièces / personne** : brioches, viennoiseries, cakes...
- **Jus de fruits artisanaux BIO** - ESAT Val de Vay
- **Café BIO** - Grain de Sail
- **Thé BIO** - ESAT Château Bellevue

✧ Un petit-déjeuner convivial et artisanal, parfait pour bien commencer la journée.



Gourmande

- **4 pièces / personne** : brioches, viennoiseries, cakes...
- **1 brochette de fruits / personne** ou fruits frais
- **Jus de fruits artisanaux BIO** - ESAT Val de Vay
- **Café BIO** - Grain de Sail
- **Thé BIO** - ESAT Château Bellevue

✧ Un petit-déjeuner complet et raffiné, pour les grands appétits et les beaux moments de partage.



Vitaminée

- **2 pièces / personne** : brioches, viennoiseries, cakes...
- **1 brochette de fruits / personne** ou fruits frais
- **Jus de fruits artisanaux BIO** - ESAT Val de Vay
- **Café BIO** - Grain de Sail
- **Thé BIO** - ESAT Château Bellevue

✧ Une formule légère et colorée, pour faire le plein d'énergie et de bonne humeur.

Toutes nos pièces sont réalisées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

Nos formules

Séminaire | Sur devis

Transformez vos réunions et séminaires en vrais moments de convivialité.

Du petit-déjeuner au cocktail, on s'occupe de tout. Avec des produits de saison, 100% maison et préparés avec soin.



Des pauses qui créent du lien, aussi gourmandes qu'inspirantes.



Sur-mesure | Sur devis

Un format unique ou une envie particulière ? On le crée avec vous ! Buffet vitaminé, pause sucrée, table végétale... nos équipes conçoivent une expérience à votre image et adaptable à tous les régimes.



Une offre 100 % personnalisée, pour surprendre et régaler vos convives.



PLATEAUX REPAS



Nos formules



Essentielle

Une formule pratique et gourmande autour d'**une focaccia artisanale** (poulet, thon, canard ou veggie), accompagnée d'un **cake du moment** ou d'un **dessert maison**.

Les favoris chez Fika :

- Focaccia à l'effiloché de canard, parmesan & roquette
- Cookie tout choco de notre enfance

✧ *Idéale pour vos déjeuners d'équipe ou journées de formation : simple, savoureuse et 100% maison.*



Équilibrée

Une formule **entrée / plat** ou **plat / dessert**, servie en **bocaux consignés** et préparée avec des **produits locaux et de saison**.

Les favoris chez Fika :

- Fenouil caramélisé, pomelos & mozzarella crémeuse
- Curry aux légumes d'hiver & lait de coco
- Tarte aux pommes "grand-mère"

✧ *Une pause déjeuner saine et soignée, préparée dans nos ateliers inclusifs.*



Signature

Une formule **entrée, plat, dessert** raffinée, pensée pour vos **moments d'exception**.

Les favoris chez Fika :

- Salade de stracciatella, crème de poireaux & oranges
- Bourguignon de champignons
- Trio gourmand (financier, choux pralinés & tartelette)

✧ *Pour vos déjeuners clients ou occasions spéciales : un menu complet, durable et plein de saveurs.*

Toutes nos pièces sont réalisées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.



COCKTAILS
& BUFFETS

Nos formules cocktails



Amuse-bouche | 3 pièces

3 bouchées salées ou sucrées, à picorer lors d'un cocktail ou en ouverture d'un repas.

Les favoris chez Fika :

- Bouchées de carottes confites à l'orange, chantilly au curry de Madras
- Tartelette d'oignons en trois textures : pickles, confits et oignons rings croustillants
- Tiramitruffes au café



Cocktail apéritif | 8 pièces

Une sélection salée-sucrée pleine de caractère, idéale pour un apéritif chic et convivial.

Les favoris chez Fika :

- Tartelette effiloché de canard et brunoise de pommes au balsamique
- Brochette de courge en deux façons & fêta crémeuse
- Mini carrot cake aux épices douces



Cocktail lunch | 12 pièces

Un cocktail complet, coloré et responsable signé Fika. Idéal pour vos déjeuners debout ou événements de networking.

Les favoris chez Fika :

- Mini burger : effiloché de canard, oignons caramélisés & mayonnaise à l'ancienne
- Wrap de truite fumée & pickles de légumes croquants
- Choux pralinés graines de courge & vanille de Madagascar

Toutes nos pièces sont réalisées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

Nos formules cocktails

Cocktail dinatoire | 12 pièces

Un dîner debout complet, idéal pour vos soirées d'entreprise ou réceptions conviviales.

Les favoris chez Fika :

- Maki de poulet, carottes confites & nori
- Navette de radis noir, truite fumée & crème citronnée
- Tartelettes aux pralines roses de Lyon



Cocktail gourmand | 18 pièces

Notre format le plus complet, imaginé pour vos événements d'exception.

Un assortiment généreux de pièces salées et sucrées, conçu pour accompagner un cocktail long, un déjeuner networking ou une réception premium.

Les favoris chez Fika :

- Billes de chèvre frais, miel délicat & éclats de pistache.
- Mini-flans vanille & fine couche de caramel.



Offre sur-mesure | Sur devis

Chez Fika, tout est modulable : nombre de pièces, régimes alimentaires, soirées à thème, cooking shows...

On imagine avec vous un cocktail à votre image : original, gourmand et plein de sens.

Une offre vraiment sur mesure, du choix des bouchées à la mise en scène de votre événement.



Toutes nos pièces sont réalisées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

PIÈCES COCKTAIL



Imagées au fil des saisons et à dominante végétale, nos pièces cocktail sont conçues pour **allier élégance, gourmandise et responsabilité.**

Elles sont préparées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, garantissant **exigence culinaire et impact social concret.**




NOS PIÈCES COCKTAIL *SALÉES*


Tartelette levantine : Houmous onctueux & pois chiches rôtis aux épices douces. 


L'oignon en trois temps : confit, pickles & croustillant. 




L'échalote caramélisée : Tatin d'échalotes au miel & stracciatella. 

Poireau fondant : Tatin de poireaux & crème légère de feta. 

Cake Méditerranéen : Fêta & herbes fraîches, mayonnaise citronnée aux herbes. 

Cake du Jura : Comté affiné & tomates confites. 

Wrap au zaatar : Carotte croquante, épinard & cream cheese parfumé. 

Mimosa à l'asiatique : Œuf mayonnaise relevé au satay, fleurs séchées.   



végétarien



sans gluten




sans lactose



vegan

NOS PIÈCES COCKTAIL

SALÉES

   **Mimosa Herbacé** : Œuf mayonnaise aux herbes & sarrasin torréfié.

  **Brochette végétale** : Chou-fleur rôti & pesto de persil frais.

  **Perle sucrée / salée** : Bille de chèvre frais, miel délicat & éclats de pistache.

Instant Magret : Focaccia moelleuse, magret de canard séché & crème ciboulette.

 **Poulet yakitori façon Tokyo** : Poulet laqué & mayonnaise relevée.

Tartelette du Sud-Ouest : Canard effiloché, brunoise de pomme & crème de balsamique.

Wrap nordique : Truite fumée & crème wasabi.

Focaccia iodée : Crème de thon & pickles de radis croquants.





NOS PIÈCES COCKTAIL *SUCRÉES*

Mini flan parisien caramélisé : Flan vanille & fine couche de caramel.

Fudge intense : Chocolat noir & fleur de sel.

Rose lyonnaise : Tartelette aux pralines roses.

Financier beurre noisette : Amande & vanille de Madagascar.



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

Un accompagnement clé en main

Pour vos événements professionnels, nous proposons un accompagnement complet :

Livraison bas carbone à **Paris et Île-de-France en vélo cargo frigorifique**, adaptée à vos contraintes.

Installation et mise en place par nos équipes Fika.

Personnel de service formé & équipe mixte **composée de personnes en situation de handicap** et valides.

Gestion **des contenants consignés** (bouteilles, bocaux, assiettes...)

Adaptation aux spécificités et contraintes de site.

Habitué aux environnements exigeants (bureaux, sièges sociaux, espaces événementiels), nous garantissons fluidité, discrétion et ponctualité.



Nos réalisations...





COZY
\$25

NOS BOISSONS



Nos produits



JUS ARTISANAUX - ESAT VAL DE VAY

- Pomme
- Pomme / Kiwi
- Pomme / Citron
- Pomme / Myrtille
- ...

100 % fruits, 100 % inclusifs, pressés et mis en bouteille par des travailleurs en situation de handicap.



CHAMPAGNE - BLIARD MORISSET

Maison familiale engagée, finesse & élégance à chaque bulle.

Un champagne responsable, parfait pour vos moments d'exception.



VINS - ESAT LA REBELLERIE (ANJOU)

Rouges, blancs, rosés & créchants, produits par des vignerons en situation de handicap.

Des bouteilles qui ont du sens, du caractère et beaucoup de cœur.



CAFÉ & THÉ

- **Café Grain de SAIL** : bio, équitable et transporté à la voile.
- **Thé de l'ESAT Château Bellevue** : une pause bien-être et solidaire.

Chaque tasse soutient une filière plus juste et humaine.

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. Et côté production, toutes nos pièces sont fabriquées en partenariat avec l'ESAT ANRH Paris 11, acteur reconnu de l'Économie Sociale et Solidaire.

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.

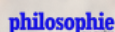
Derrière chaque produit, il y a une histoire, des visages, une fierté.

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



C'est pour ces sourires que l'on fait tout ça. Voir nos partenaires et nos équipes fiers, épanouis, reconnus pour leur talent ; c'est ça, la vraie réussite de Fika. On veut prouver qu'en travaillant autrement, avec bienveillance et exigence, on peut créer de la valeur humaine autant que culinaire.

Albane, cofondatrice de Fika



philosophie
magazine

Un régal absolu !

Je vous remercie une nouvelle fois
pour la qualité du service et des
pièces.

Toute l'équipe s'est régalée !

COCKTAIL CLIENTS - 100 PERSONNES

SILAMIR
GROUP

Excellent

Je n'ai que des éloges sur la prestation
de A à Z : devis rapide et tout à fait
conforme à nos attentes, produits de
qualité et service très sympathique
sans être familier. Bref, je
recommande !

BUFFET DÉJEUNER - 200 PERSONNES

BCG
BOSTON
CONSULTING
GROUP

Un grand merci

À titre personnel, je tenais à vous
remercier, ainsi que vos équipes pour
la qualité de vos prestations, votre
écoute, gentillesse mais aussi ce que
vous faites pour l'inclusion.

COCKTAIL DINATOIRE - 60 PERSONNES

ILS NOUS FONT CONFIANCE



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



Cité de l'Économie et de la Monnaie



Notre grille tarifaire

PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES GOURMANDES

Classique – 9,50€ HT / pers

- 2 pièces / personne
- Jus de fruits artisanaux, Café, Thé

Gourmande – 14,50€ HT / pers

- 4 pièces et 1 brochette de fruits (ou fruits frais) / personne
- Jus de fruits artisanaux, Café, Thé

Vitaminée – 11,00€ HT / pers

- 2 pièces et 1 brochette de fruits (ou fruits frais) / personne
- Jus de fruits artisanaux, Café, Thé

PLATEAUX REPAS

Essentielle – à partir de 14,00 € HT / pers

- Une sandwich-focaccia artisanale (poulet, thon, canard ou veggie)
- Un cake du moment ou un dessert maison

Équilibrée – à partir de 18,50 € HT / pers

- Une formule entrée / plat ou plat / dessert

Servie en bocaux consignés et préparée avec des produits locaux et de saison.

Signature – à partir de 24,00 € HT / pers

- Une formule entrée, plat, dessert

Servie en bocaux consignés et préparée avec des produits locaux et de saison.

Toutes nos pièces sont réalisées artisanalement au sein de nos ESAT partenaires, par des personnes en situation de handicap.

Notre grille tarifaire

COCKTAILS & BUFFETS

Amuse-bouche : 3 pièces - 8€ HT / pers

Cocktail apéritif : 8 pièces - 17€ HT / pers

Cocktail lunch : 12 pièces - 25€ HT / pers

Cocktail dinatoire : 12 pièces - 25€ HT / pers

Cocktail gourmand : 18 pièces - 35€ HT / pers

Offre sur-mesure | Sur devis

Chez Fika, tout est modulable : nombre de pièces, régimes alimentaires, soirées à thème, cooking shows...



Toutes nos pièces sont réalisées artisanalement au sein de nos ESAT partenaires, par des personnes en situation de handicap.

INFORMATIONS PRATIQUES

Commande minimum : 10 convives

Délais : Commande à valider minimum 48h avant livraison.

Livraison :

- Île-de-France
- Livraison bas carbone (vélo cargo frigorifique)
- Frais à partir de 50 € selon zone

Vaisselle & contenants :

- Bocaux consignés inclus
- Vaisselle réutilisable ou recyclable
- Récupération organisée par nos équipes

Personnel :

- Personnel de service formé
- Équipe inclusive composée de personnes en situation de handicap & valides
- Devis personnalisé selon durée & effectif

Régimes & allergènes :

- Large offre végétarienne
- Options sans gluten, sans lactose & vegan
- Adaptations possibles sur demande

TVA :

- Tarifs indiqués en HT
- TVA applicable selon prestations (10% ou 20%)

Comment commander ?

1. Demande de devis (mail / formulaire site / téléphone)
2. Réponse sous 48h
3. Ajustements & validation
4. Livraison & installation le jour J



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**

