



Fika Traiteur

Catalogue

ÉTÉ 2026

Vos événements ont du goût. Et du sens.

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
- 29 - GRILLE TARIFAIRE
- 31 - INFORMATIONS PRATIQUES
- 32 - CONTACTS

QUI SOMMES-NOUS ?

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

Chaque jour, nos plats sont préparés et servis par **des cuisiniers en situation de handicap**, au sein de notre atelier traiteur de l'ESAT Paris XI de l'ANRH.

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

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 **vosre politique RSE.**
- ✓ Une participation à **vosre OETH** (Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés) et des **réductions de vosre 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 ?

L'impact social, concret et valorisable

Choisir Fika, c'est transformer votre budget traiteur en levier RSE mesurable.

Vos achats auprès de Fika **sont comptabilisés comme sous-traitance à un ESAT, et génèrent des unités bénéficiaires AGEFIPH déductibles de votre obligation d'emploi (OETH)** — jusqu'à 50% de votre quota.

Résultat : vous réduisez votre contribution financière à l'AGEFIPH, et vous intégrez un impact social traçable et valorisable dans vos bilans RSE, rapports DPEF et communications internes.

Nous vous fournissons l'attestation nécessaire après chaque prestation.



Une cuisine responsable, sans compromis sur le goût

L'engagement ne nous a jamais empêché d'être exigeants.

Nos recettes évoluent chaque saison, nos ingrédients sont sourcés auprès de producteurs partenaires engagés, et nos pièces sont conçues pour impressionner et ravir vos invités.

En plus de 200 événements organisés depuis notre création, nous n'avons jamais eu à choisir entre le beau et le bien.



Un partenaire structuré & fiable

Fika Traiteur est une entreprise professionnelle, habituée aux environnements exigeants : sièges sociaux, espaces événementiels, contraintes de site.

Notre modèle est robuste, notre logistique est rodée, et notre équipe est formée pour que votre événement se passe sans accroc — **que vous soyez 10 ou 2 000 convives.**

Délai de réponse : **sous 48h**. Interlocuteur unique. Devis détaillé et transparent.





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

Tous nos plateaux repas sont transformables en format 'plats à partager', pour des moments encore plus conviviaux.



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 truite fumée, concombre & crème au wasabi
- Cookie aux éclats de caramel du Chef

✧ *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 :

- Tatin de courgette caramélisée & stracciatella
- Le poke estival by Fika
- Tarte aux fraises, sablé breton & crème vanille

✧ *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 :

- Gaspacho fraîcheur à l'huile d'olive
- Poulet teriyaki façon Tokyo
- Tiramisu au café à l'italienne

✧ *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 :

- Courgette fondante : Tatin de courgettes au miel & straciatella.
- Sablé ensoleillé : Tapenade aux olives noires & câpres.
- Focaccia iodée : Truite fumée, concombre & crème de wasabi.



Cocktail apéritif | 8 pièces

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

Les favoris chez Fika :

- Cranberries en folie : Tartelette crème de chèvre, cranberries & noix.
- Poulet yakitori façon Tokyo : Poulet laqué & mayonnaise relevée.
- Citron enneigé : Tartelette au lemon curd & meringue italienne.



Cocktail break | 12 pièces

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

Les favoris chez Fika :

- Instant Magret : Focaccia moelleuse, magret de canard séché & crème ciboulette.
- Perle sucrée / salée : Bille de chèvre frais, miel délicat & éclats de pistache.
- Fraise des bois : Sablé breton, crème vanillée & fraises fraîches.

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 | 15 pièces

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

Les favoris chez Fika :

- Cake estival : Petits pois & menthe fraîche.
- Tartelette levantine : Houmous au curry & pois chiches rôtis.
- Nuit d'orient : petits moelleux aux dattes & caramel.



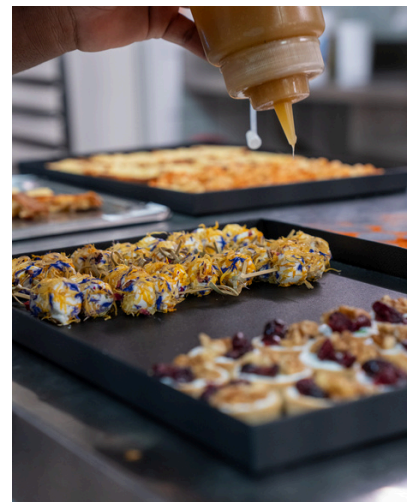
Cocktail gourmand | 18 pièces

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 :

- Cake Méditerranéen : Olives noires, tomates séchées & zestes de citron.
- Douceur givrée : ganache chocolat blanc & suprêmes d'agrumes.



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



Imaginées 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

*liste non exhaustive

Sablé ensoleillé : Tapenade aux olives noires & câpres. 


Cranberries en folie : Tartelette crème de chèvre, cranberries & noix. 

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


Fraicheur grecque : Brochette pastèque feta & menthe.  

Instant Magret : Club Sandwich au canard confit & cream cheese relevé.

Cake estival : Petits pois & menthe fraîche. 

Courgette fondante : Tatin de courgette, stracciatella & herbes de Provence. 

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

Club du jardin : Carotte marinée, mozzarella & pesto de persil. 



végétarien



sans gluten



sans lactose












vegan

NOS PIÈCES COCKTAIL *

SALÉES

*liste non exhaustive

- Focaccia iodée** : Truite fumée, concombre & crème de wasabi.
-  **Summer bao** : Mini Bao & légumes croquants.
-   **Perle sucrée / salée** : Bille de chèvre frais, miel délicat & éclats de pistache.
-  **Poulet yakitori façon Tokyo** : Poulet laqué & mayonnaise relevée.
-  **Cake Méditerranéen** : Olives noires, tomates séchées & zestes de citron.
- Direction Pékin** : Mini Bao & poulet mariné au gingembre.
-   **Terre iodée** : Mini galette de lentilles, truite fumée & mayo légère.
-  **Tartelette levantine** : Houmous au curry & pois chiches rôtis.
-  **Focaccia orientale** : Crème de feta & pistaches.





NOS PIÈCES COCKTAIL* *SUCRÉES*

*liste non exhaustive

Douceur givrée : Ganache chocolat blanc & suprêmes d'agrumes.

Nuit d'orient : Petits moelleux aux dattes & caramel.

Fraise des bois : Sablé breton, crème vanillée & fraises fraîches.

Citron enneigé : Tartelette au lemon curd & meringue italienne.

Été en Provence : Abricot poché au romarin. 



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.

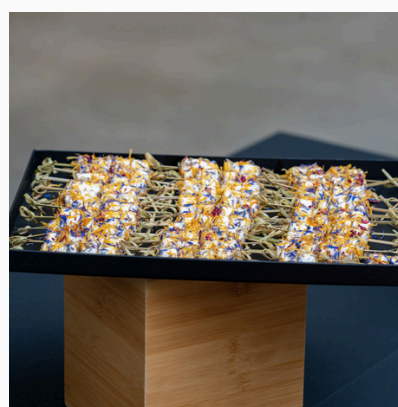
✓ **Installation et mise en place** par nos équipes Fika.

✓ 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...





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.

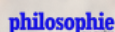
Derrière chaque produit, il y a une histoire, des visages, une fierté.

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



*On ne fait pas du traiteur inclusif pour se donner bonne conscience. On le fait **parce qu'on a rencontré des personnes extraordinaires** à qui le monde du travail avait fermé la porte. **Notre job, c'est de la rouvrir** — et de mettre quelque chose de délicieux derrière.*

Albane, cofondatrice de Fika



philosophie

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



SeaBird

Des valeurs essentielles

Nous travaillons régulièrement avec Fika, que je recommande vivement ; autant pour la qualité de la prestation que la facilité de contact. Bravo !

COCKTAIL CLIENTS - 50 PERSONNES

praxedo

Je recommande

La nourriture est délicieuse, et le personnel assure le service avec le sourire. Je les recommande vivement.

SOIRÉE INTERNE - 110 PERSONNES

France
Digitale
Jeans collectif

Jamais déçus

Nous sommes ravies de faire appel à Fika sur nos événement. Nous avons toujours de supers retours des participant.e.s sur la qualité du cocktail.

SOMMET - 2000 PERSONNES

ILS NOUS FONT CONFIANCE



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



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 break : 12 pièces – 25€ HT / pers

Cocktail dinatoire : 15 pièces – 30,50€ 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**

