



Fika Traiteur

Catalogue

AUTOMNE 2026
octobre - décembre

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 -	UNE AVENTURE COLLECTIVE
5 -	POURQUOI CHOISIR FIKA
6 -	NOS FORMATS
7 -	NOS PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES
9 -	NOS PLATEAUX REPAS
14 -	COCKTAILS & BUFFETS
16 -	NOS PIÈCES COCKTAIL
20 -	NOTRE ACCOMPAGNEMENT
21 -	PRESTATIONS SUR DEVIS
22 -	NOS RÉALISATIONS
24 -	NOS BOISSONS
26 -	NOS ENGAGEMENTS
27 -	NOS PARTENAIRES ESAT
29 -	TÉMOIGNAGES CLIENTS
31 -	ILS NOUS FONT CONFIANCE
32 -	GRILLE TARIFAIRE
34 -	INFORMATIONS PRATIQUES
35 -	CONTACTS

QUI SOMMES-NOUS ?

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

Chaque jour, nos plats sont préparés par **des cuisiniers en situation de handicap**, au sein de l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, et servis par **des équipes mixtes**.

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.



UNE AVENTURE COLLECTIVE

UNE PRESTATION À VALEUR HUMAINE AJOUTÉE



Derrière chaque événement, il y a des rencontres, des savoir-faire et des parcours qui se croisent.

Fika Traiteur a choisi de développer son activité aux côtés de l'ANRH. Cette collaboration donne naissance à une offre de traiteur événementiel inclusif en Île-de-France, où chacun apporte son expertise.

Installée au sein de l'ESAT ANRH Paris 11, l'équipe Fika Traiteur s'appuie sur le savoir-faire des professionnels des *Petits Plats de Maurice*, restaurant inclusif de l'ANRH, où sont préparées l'ensemble des pièces cocktail et des plats.

Cette collaboration favorise le partage des savoir-faire et permet à une brigade dédiée, réunissant des collaborateurs issus de plusieurs établissements de l'ANRH, afin d'assurer le service sur des événements et de développer des compétences au contact de nouveaux environnements professionnels. Ensemble, nous démontrons qu'il est possible de proposer une prestation exigeante tout en créant des opportunités inclusives.

A propos de l'ANRH :

Depuis plus de 70 ans, l'ANRH œuvre pour l'emploi durable des personnes en situation de handicap. Au sein de ses 25 Entreprises Adaptées, d'ESAT et de son ESRP, l'association accompagne 2 400 collaborateurs et met son expertise au service de plus de 2 000 entreprises, à travers une large gamme de service.

www.anrh.fr

*Ce partenariat illustre ce que nous recherchons : créer des activités économiques utiles, **porteuses d'opportunités professionnelles et de montée en compétences pour les personnes que nous accompagnons.** Avec Fika, nous avons trouvé un partenaire dont la vision et les valeurs rejoignent naturellement les nôtres*

Odile, Directrice de l'ESAT ANRH Paris 11

POURQUOI CHOISIR FIKA ?

Votre budget traiteur allège votre contribution AGEFIPH

Nos prestations sont intégralement produites par l'ESAT ANRH Paris 11.

À ce titre, elles relèvent de la sous-traitance au secteur du travail protégé et adapté, et ouvrent droit à **une déduction de votre contribution AGEFIPH** au titre de votre obligation d'emploi (OETH).

Vous réduisez votre contribution financière, et vous intégrez un impact social traçable dans vos bilans RSE, rapports de durabilité et communications internes.

L'ANRH vous transmet l'attestation annuelle nécessaire à votre déclaration.

300

événements organisés

10 à 500

convives / événement

48h

de délai de réponse

Une cuisine responsable, sans compromis

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.

Depuis notre création, nous n'avons jamais eu à choisir entre le beau et le bien.

Un partenaire structuré & fiable

Fika Traiteur est habitué **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 (interlocuteur unique, devis détaillé et transparent).



NOS FORMATS

Quatre façons de nous commander, de 10 à 500 convives.
Tous nos formats sont modulables.



Petits-déjeuners & pauses

p.7

Pièces sucrées maison, boissons chaudes et fraîches en option.

Onboarding, comité, formation.



Cocktails & buffets

p.15

De 3 à 22 pièces par personne, salées et sucrées.

Afterwork, lancement, soirée client.



Plateaux repas

p.10

1, 2 ou 3 composantes, servies en bocaux consignés.

Réunion, séminaire, déjeuner client.



Sur devis

p.21

Séminaires, journées d'étude et événements sur-mesure.

Réponse sous 48 h.

Toutes nos pièces sont préparées par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

PETIT-DÉJEUNERS & PAUSES CAFÉ



NOS FORMULES

1 - LES PIÈCES / personne



Classique

2 pièces (brioches, mini-viennoiseries, cakes et gâteaux maison)



Vitaminée

2 pièces + 1 brochette de fruits de saison



Gourmande

4 pièces + 1 brochette de fruits de saison

2 - LES BOISSONS à ajouter selon vos envies

Boissons chaudes

- Café BIO - Grain de Sail
- Thé BIO - ESAT Château Bellevue ou Kusmi Tea*

Boissons fraîches

- Jus de fruits artisanaux BIO - ESAT Val de Vay*
- Eau plate & eau pétillante ou bar à eaux infusées

**produits & conditionnés par des personnes en situation de handicap*

Toutes nos pièces sont préparées par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

PLATEAUX REPAS



NOS FORMULES

Composition

Vous choisissez vos entrées, plats et desserts dans notre carte de saison

Contenant

Bocaux consignés, récupérés après l'événement

Minimum

Chaque plat choisi se commande par 10 unités

Sur 30 plateaux : jusqu'à 3 entrées, 3 plats et 3 desserts différents.



Formule essentielle • 1 sandwich + 1 dessert

Une formule pratique et gourmande autour **d'une focaccia artisanale ou d'un club sandwich**, accompagnée d'un dessert maison.

Exemple de plateau :

- **Escapade gasconne** : focaccia, magret de canard, crème de butternut & marron
- **Pomme d'antan** : tartelette aux pommes, caramel beurre salé & chantilly



Formule équilibrée • 2 composantes

Une formule de saison **entrée + plat** ou **plat + dessert**

Exemple de plateau :

- **Coleslaw crémeux** : carottes, chou blanc, yaourt & moutarde à l'ancienne
- **Salade landaise** : salade de pâtes, effiloché de canard, légumes rôtis & noix



Formule signature • 3 composantes

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

Exemple de plateau :

- **Velouté du moment** : velouté de butternut, lait de coco & coriandre
- **Umami** : poisson blanc laqué au miso, riz & légumes de saison
- **Citron enneigé** : tartelette au lemon curd & meringue italienne

Tous nos plateaux sont transformables en format « plats à partager ».

Tous nos plats sont préparés par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.



NOS PLATEAUX REPAS

Entrées

Velouté du moment : velouté de butternut, lait de coco & coriandre



Tatin d'Orient : tatin de carottes au miel & chantilly au cumin



Rillettes matelot : rillettes de maquereau au wasabi & moutarde à l'ancienne

Coleslaw crémeux : carottes et chou blanc, sauce au yaourt & moutarde à l'ancienne



Bao vert : bao vapeur, galette de lentilles, épinards & coriandre



Fraîcheur pourpre : salade de lentilles, betteraves & vinaigrette à la framboise



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

NOS PLATEAUX REPAS

Sandwichs & plats

PLATS :



Salade d'automne : quinoa, betterave, carottes, suprêmes d'orange & amandes torréfiées



Le poulet du dimanche : poulet mariné, crème de champignons, riz & légumes de saison



Umami : poisson blanc laqué au miso, riz & légumes de saison



Salade landaise : salade de pâtes, effiloché de canard, légumes rôtis & noix



Quiche du potager : quiche aux poireaux, chèvre & roquette

SANDWICH :



Focaccia forestière : sandwich focaccia, ricotta, champignons snackés, persillade, roquette & pickles d'oignon rouge



Escapade gasconne : sandwich focaccia, magret de canard, crème de butternut, marron, roquette & pickles d'oignon rouge

Club matelot : club sandwich au maquereau, wasabi & moutarde à l'ancienne



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan



NOS PLATEAUX REPAS

Desserts

Pomme d'antan : tartelette aux
pommes, caramel beurre salé & chantilly



Poire Belle-Hélène façon Fika : poire
pochée aux épices, chocolat & chantilly



Tiramisu du Chef : tiramisu au café à
l'italienne



Citron enneigé : tartelette au lemon
curd & meringue italienne



Salade de fruits : fruits frais de saison



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

A close-up photograph of several golden-brown, textured fried falafel balls. Each ball is topped with a fresh green mint leaf and a dollop of a thick, white, creamy sauce. The background is dark and out of focus, emphasizing the food.

COCKTAILS & BUFFETS

NOS FORMULES

Salées et sucrées, à dominante végétale. Options sans gluten, sans lactose & vegan.
Toutes nos pièces sont sans porc, sans viande rouge & sans alcool.

Le nombre de pièces s'entend par personne.



Amuse-bouche 3 à 6 pièces

À picorer en ouverture d'un repas ou sur un temps court.

Comité, vernissage, lancement de journée · <1h



Cocktail apéritif 8 à 10 pièces

Un apéritif complet, qui tient sans être un repas.

Afterwork, lancement produit · ≈ 1h à 1h30



Cocktail déjeunatoire / dînatoire 12 à 15 pièces

Tient lieu de déjeuner ou de dîner debout.

Networking, conférence, soirée interne · ≈ 2h à 3h



Cocktail premium 18 à 22 pièces

Notre format le plus complet, pour tous vos événements prestigieux.

Réception, gala, événement client · > 3h

Toutes nos formules sont modulables: nombre de pièces, régimes alimentaires, soirées à thème, cooking shows...

Toutes nos pièces sont préparées par l'atelier traiteur de 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.**

Toutes nos pièces sont préparées à l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap, garantissant **exigence culinaire et impact social concret.**



NOS PIÈCES COCKTAIL

SALÉES

Douceur créole : brochette de patate douce fondante, curry & lait de coco



Focaccia forestière : focaccia, ricotta, champignons snackés & persillade



Club du marché : club sandwich au coleslaw façon Fika



Tatin d'Orient : tatin de carotte au miel & chantilly au cumin



Escale à Osaka : brochette de poisson blanc, sauce miso



Bao Pékin : bao vapeur, poulet mariné, soja & sriracha

Sablé d'automne : sablé parmesan & flan de butternut



Panais confit : tatin de panais au miel & chantilly au gingembre



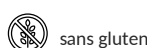
Escapade gasconne : focaccia, crème de butternut rôti, marron & magret de canard séché



Grain de folie : demi-sphère croustillante de maïs au curry rouge



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

NOS PIÈCES COCKTAIL

SALÉES

 **Cake montagnard** : cake au butternut, noix & comté

Club matelot : club sandwich, maquereau, wasabi & moutarde à l'ancienne

 **Houmous rubis** : tartelette croustillante & houmous de haricots rouges

 **Poulet Bollywood** : brochette de poulet mariné au curry, lait de coco & coriandre

 **Cranberries en folie** : tartelette, crème de chèvre frais, cranberries & noix

   **Mimosa satay** : œuf mimosa revisité, mayonnaise au satay

 **Bao vert** : bao vapeur, galette de lentilles, épinards & coriandre

 **Quiche du potager** : tartelette façon quiche, poireaux & chèvre

Sablé du terroir : sablé parmesan, crème de navet & magret de canard séché

 **Cake bistrot** : cake aux endives, cranberries & roquefort



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan



NOS PIÈCES COCKTAIL *SUCRÉES*

Pomme d'antan : tartelette aux pommes, caramel beurre salé & chantilly 

Cheesecake nomade : sablé breton, crème cheesecake au tahini & citron vert 

Kiwi des tropiques : tartelette aux kiwis frais & chantilly vanillée 

L'amandine façon Fika : brochette de poire pochée aux épices & amandes torréfiées  

Cake du désert : cake moelleux aux dattes, sucre vergeoise & chantilly 

Tiramitruffe : tiramisu du Chef en une bouchée 

Citron enneigé : tartelette au lemon curd & meringue italienne 



végétarien



sans gluten



sans lactose



vegan

UN ACCOMPAGNEMENT CLÉ EN MAIN



LIVRAISON

Paris et Île-de-France, en vélo cargo ou utilitaire frigorifique selon les volumes et la zone.

INSTALLATION

Mise en place et dressage par nos équipes, sur site.

SERVICE

Personnel formé, en équipe mixte composée de personnes en situation de handicap et de personnes valides.

Un serveur pour 50 convives.

CONTENANTS

Bocaux, bouteilles et vaisselle consignés, récupérés par nos équipes après l'événement.

CONTRAINTES DE SITE

Accès, horaires, sécurité : nous nous adaptons. Intervention possible de 6h à 3h.

Bureaux, sièges sociaux, espaces événementiels : nous intervenons dans des environnements exigeants, avec discrétion et ponctualité.

SUR DEVIS

Deux formats qui ne se commandent pas sur catalogue.
Nous les construisons avec vous.

Séminaire & journée d'étude

Petit-déjeuner d'accueil, pause du matin, déjeuner, pause de l'après-midi, cocktail de clôture : nous combinons nos formats sur la journée entière.

Interlocuteur & facture uniques



Événement sur-mesure

Un lieu contraint, un thème, des régimes particuliers, un cooking show ou une animation (bar à mocktails, gaufres, crêpes...)

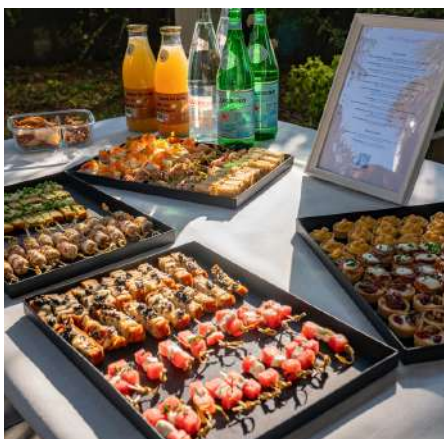
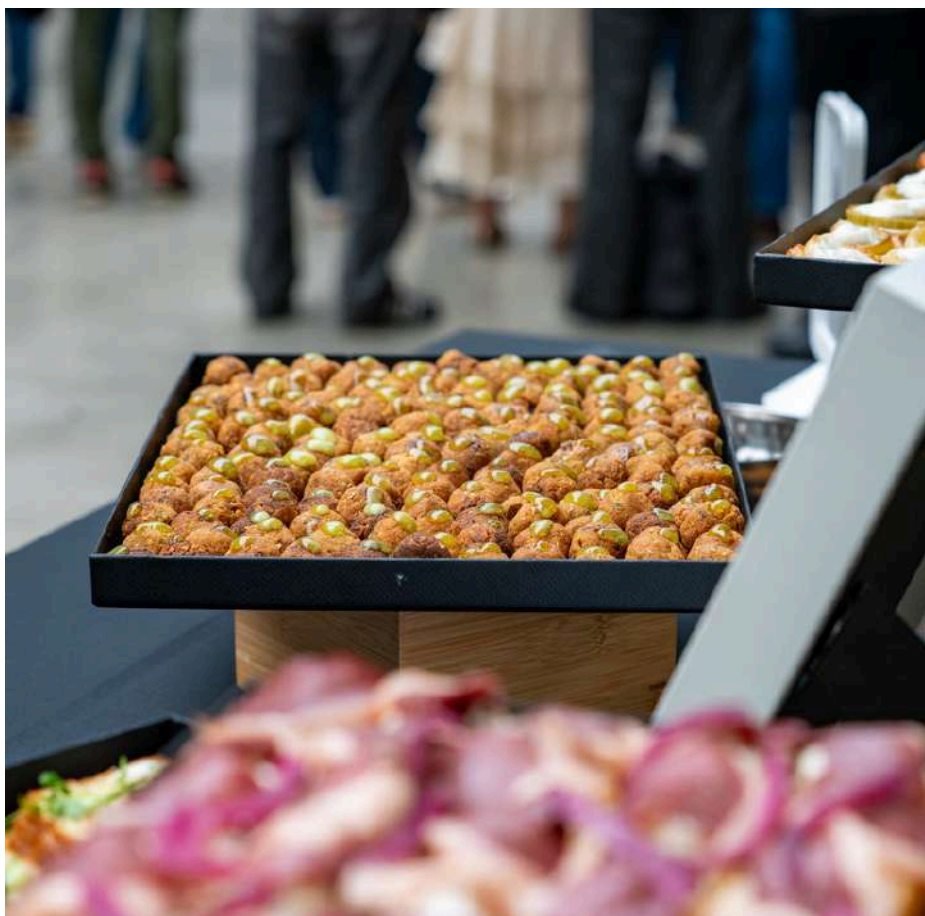
Intervention possible de 6h à 3h.

PARLONS-EN

Réponse sous 48 h, devis détaillé et transparent.
contact@fika-traiteur.fr • 06 68 43 84 25

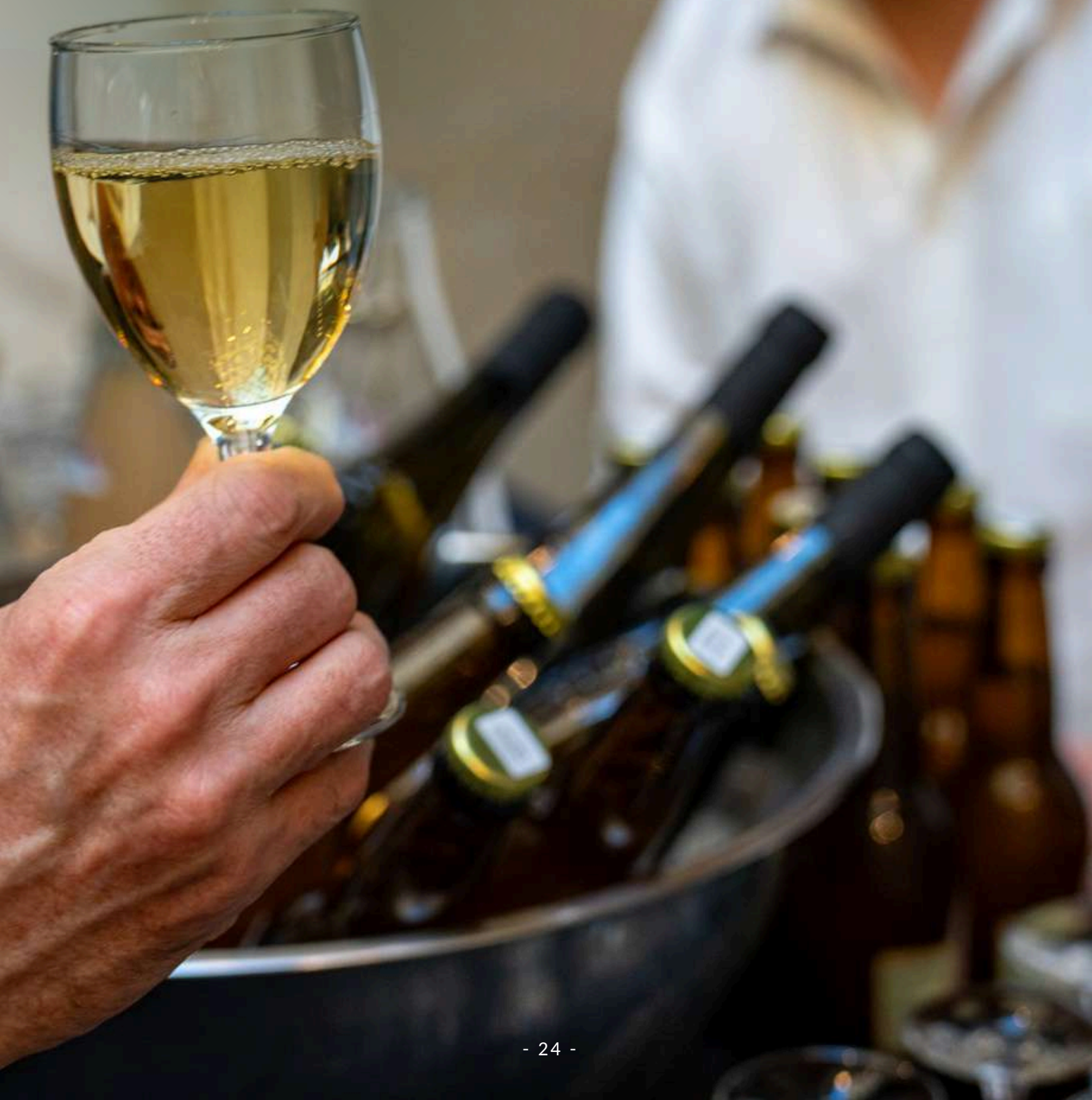
Toutes nos pièces sont préparées par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

Nos réalisations...





NOS BOISSONS



NOS PRODUITS

SANS ALCOOL



Jus artisanaux BIO

ESAT Val de Vay

Pomme, pomme-kiwi,
pomme-myrtille...

100 % fruits, pressés par
des travailleurs en situation
de handicap.



Café BIO

Grain de Sail

Bio, équitable et transporté
à la voile depuis l'Amérique
centrale.



Thé BIO

ESAT Château Bellevue

Confectionné au cœur du
Béarn par des personnes en
situation de handicap.

AVEC ALCOOL



Vins & crémants BIO

ESAT La Rebellerie - Anjou

Rouges, blancs, rosés et
crémant bio, produits par
des vignerons en situation
de handicap.



Bières

ESAT Les Râteliers

Brassées dans le Loiret par
des travailleurs en situation
de handicap.



Champagne

Bliard-Moriset

Maison familiale engagée,
pour vos moments
d'exception.

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** sur chaque maillon où cela est possible : **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 d'**ESAT agricoles français** et de **structures engagées** chaque fois que nous pouvons nous y approvisionner. 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 et plats sont fabriqués au sein de l'atelier traiteur de 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.

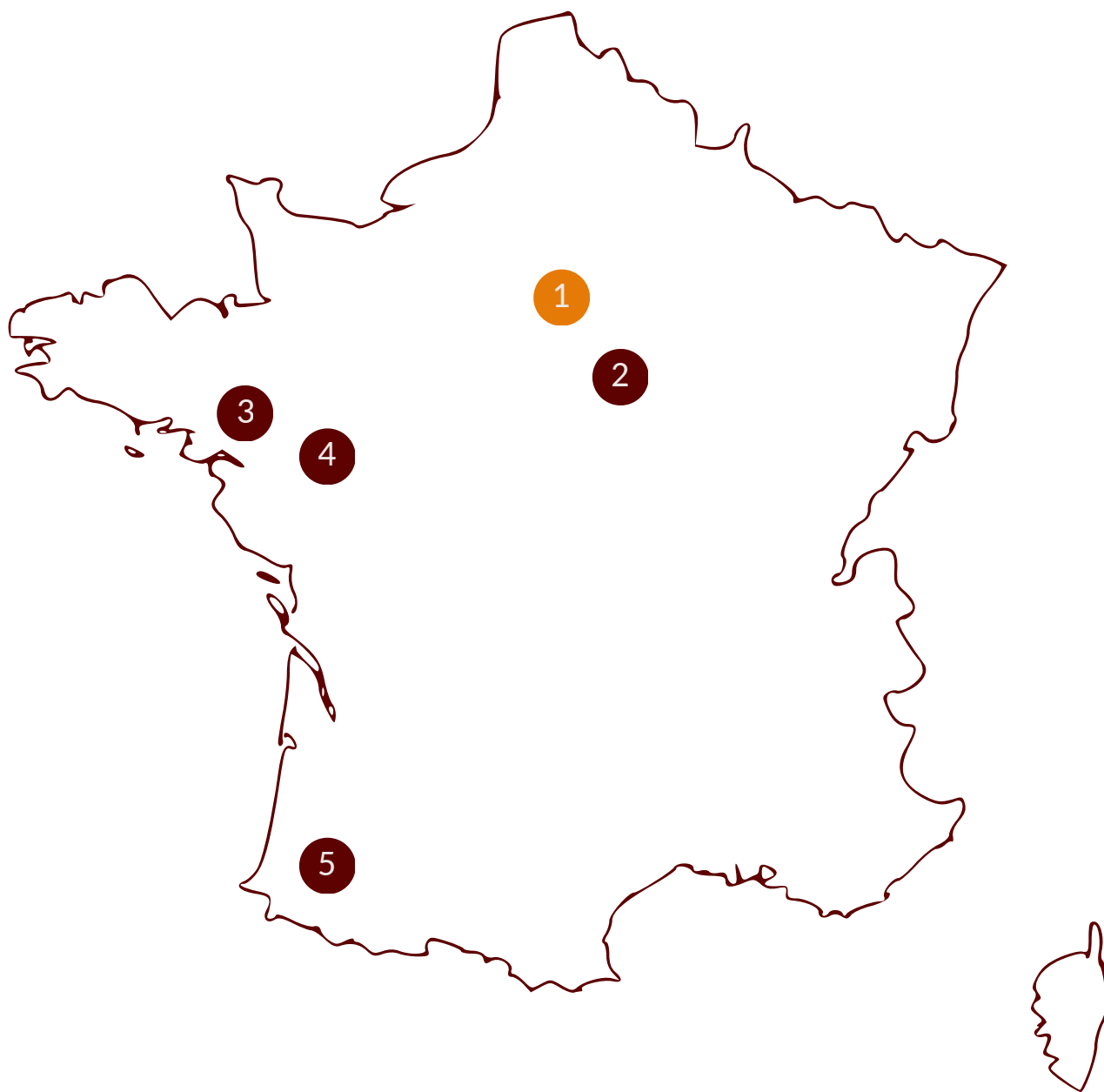
Les éventuels surplus de matière brute sont **redistribués à l'association Cop1 – Solidarités Étudiantes**, pour offrir une seconde vie à nos produits tout en soutenant les jeunes en situation de précarité.

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.

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.

NOS PARTENAIRES ESAT

De la terre à l'assiette, cinq établissements et services d'aide par le travail, partout en France.



1

ESAT ANRH Paris 11

Paris 11e
Production traiteur - pièces cocktail et plats

2

ESAT Les Râteliers

Amilly, Loiret
Bières

3

ESAT Val de Vay

Vay, Loire-Atlantique
Jus de fruits BIO

4

ESAT La Rebellerie

Lys-Haut-Layon, Maine-et-Loire
Vins & crémants

5

ESAT Château Bellevue

Baigts-de-Béarn, Pyrénées-Atlantiques
Thés, volailles, sirops

Nous complétons cette chaîne avec des entreprises engagées lorsque nos besoins dépassent ces canaux, comme Grain de Sail pour le café.



Nous aurons plaisir à valoriser, au sein de l'ESAT, le travail et les compétences d'Émilie, mais aussi son épanouissement dans le cadre de ce détachement auprès de Fika.

Stéphane, adjoint technique à l'ESAT ANRH Paris 13



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



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
Jeunes collectifs

Jamais déçus

Nous sommes ravies de faire appel à Fika sur nos événements. Nous avons toujours de supers retours des participants sur la qualité du cocktail.

SOMMET - 500 PERSONNES

ILS NOUS FONT CONFIANCE



STATION F



Essentiel pour moi



L'ORÉAL



Air Liquide



GRILLE TARIFAIRE

PETITS-DÉJEUNERS & PAUSES GOURMANDES

Classique – à partir de 9,50€ HT / pers (boissons comprises)

2 pièces / personne • 4,50€ HT sans les boissons

Vitaminée – à partir de 11,00€ HT / pers (boissons comprises)

2 pièces et 1 brochette de fruits (ou fruits frais) / personne • 4,50€ HT sans les boissons

Gourmande – à partir de 14,50€ HT / pers (boissons comprises)

4 pièces et 1 brochette de fruits (ou fruits frais) / personne • 10,50€ HT sans les boissons

PLATEAUX REPAS

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

- Une sandwich-focaccia ou un club sandwich
- & 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 préparées par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.

GRILLE TARIFAIRE

COCKTAILS & BUFFETS

Amuse-bouche : 3 à 6 pièces – à partir de 8€ HT

Apéritif : 8 à 10 pièces – à partir de 17€ HT

Déjeunatoire / dîatoire : 12 à 15 pièces – à partir de 25€ HT

Premium : 18 à 22 pièces – à partir de 35€ HT

Offre sur-mesure • Sur devis

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



Toutes nos pièces sont préparées par l'atelier traiteur de l'ESAT ANRH Paris 11, par des professionnels en situation de handicap.



INFORMATIONS PRATIQUES

AVANT DE COMMANDER

Minimum

10 convives, et 10 unités par plat choisi

Délais

Réponse sous 48 h.
Commande à valider 5 jours ouvrés avant la prestation

Acompte

70 % à la signature du devis

LIVRAISON & SERVICE

Paris et Île-de-France, en vélo cargo ou utilitaire frigorifique selon les volumes et la zone. Frais à partir de 50 € selon zone.

Un serveur pour 50 convives.

CONTENANTS

Bocaux et bouteilles consignés inclus, vaisselle réutilisable ou recyclable, récupération organisée par nos équipes.

RÉGIMES & ALLERGÈNES

Large offre végétarienne, options sans gluten, sans lactose et vegan.
Toutes nos pièces sont sans porc, sans viande rouge et sans alcool.

Adaptations possibles sur demande.

TARIFS

Tarifs en HT.
TVA 10 % sur les prestations alimentaires, 20 % sur les alcools, le matériel, le personnel et la logistique.

COMMENT COMMANDER

1 · Demande de devis

Mail, formulaire ou téléphone.
On vous répond sous 48h

2 · Ajustements

Personnalisation du devis, organisation & validation (5 jours ouvrés)

3 · Livraison

Et installation par nos équipes, le jour J



PARLONS DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Devis sous 48h

Nos équipes sont à votre écoute
du **lundi au vendredi**, de 9h à 19h
06 68 43 84 25

contact@fika-traiteur.fr
17 impasse Truillot, 75011 Paris



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

