Fika Traiteur

Carte des fêtes

CATALOGUE - 2026



Vos événements ont du goût. Et du sens.

www.fika-traiteur.fr

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

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.

ANRH
CRÉATEURS D'EMPLOIS À VALEUR HUMAINE AJOUTÉE

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	10 à 500	48h
événements organisés	convives / événement	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

Pièces sucrées maison, boissons chaudes et fraîches en option.

Onboarding, comité, formation.



Cocktails & buffets

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

Afterwork, lancement, soirée client.



Plateaux repas

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

Réunion, séminaire, déjeuner client.



Sur devis

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.*

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*

Club nordique : truite fumée, cream cheese citronné & ciboulette

Brochette de Noël : billes de chèvre aux amandes & cranberries

Sablé des grands soirs : sablé parmesan, magret séché & crème de navet

Sablé truffé : sablé parmesan, crème de champignons au mascarpone & huile de truffe

Arancini safranés : bouchée de risotto safrané, parmesan & chapelure dorée

Toast du réveillon : pain d'épices maison, foie gras & gel de kumquat



végétarien sans gluten sans lactose vegan



NOS PIÈCES COCKTAIL *SUCRÉES*

Tartelette façon forêt noire : chocolat noir, compotée de cassis & crème de marron

Cake givré : citron-pavot & chantilly aux agrumes

Tiramitruffe : le tiramisu en une bouchée

Chou praliné du chef : crème pralinée aux noisettes

végétarien sans gluten sans lactose vegan

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.

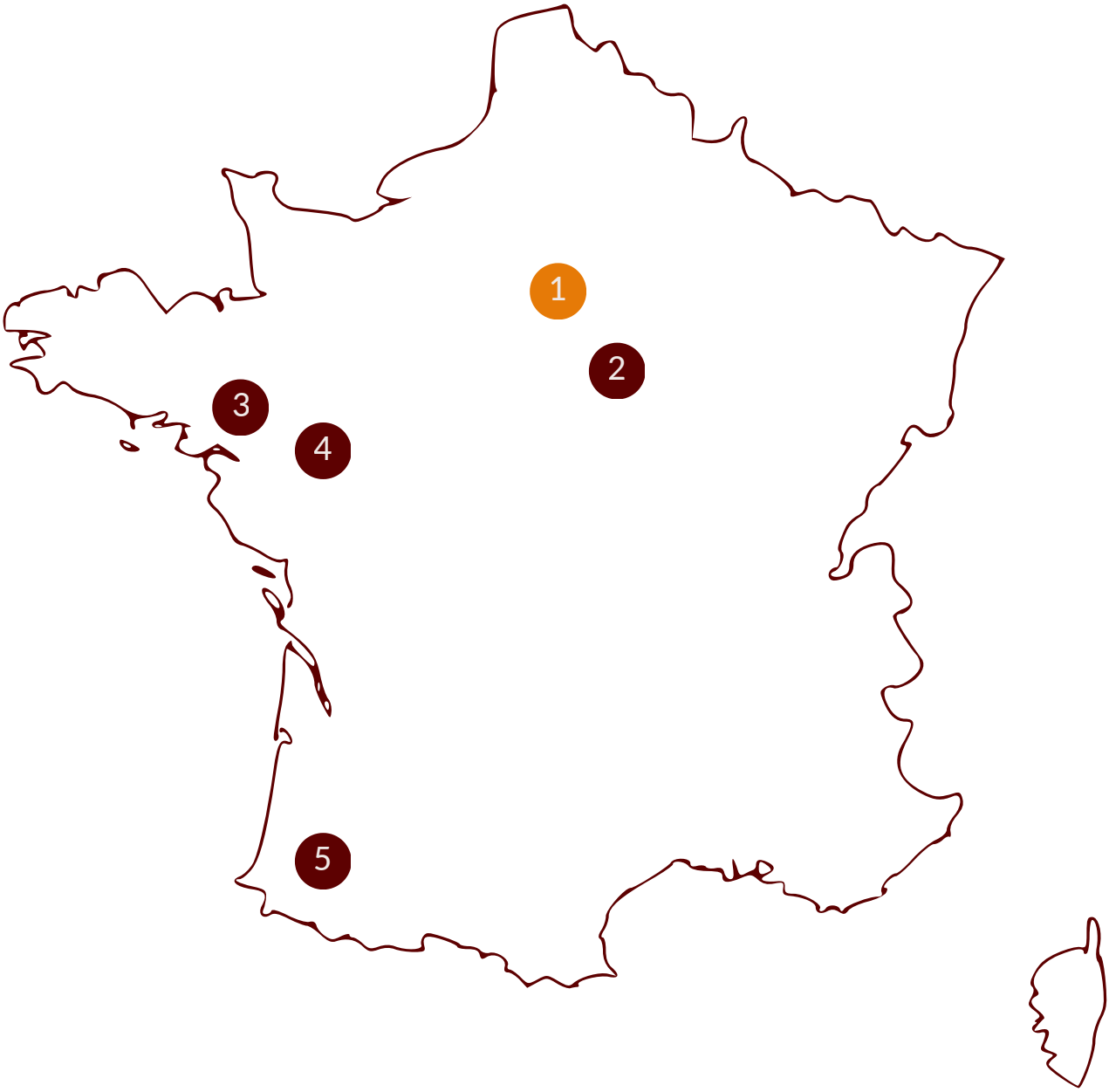
Les éventuels surplus de matière brute sont **redistribués à l'association Cop1 – Solidarités Étudiantes**, pour offrir une seconde vie à nos produits tout en soutenant les jeunes en situation de précarité.
Nos recettes, à **dominante végétale**, et **nos contenants consignables ou recyclables**, s'inscrivent 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.

Albane, cofondatrice de Fika

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

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 DÎNATOIRE – 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

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











































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 / dînatoire : 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**


www.fika-traiteur.fr