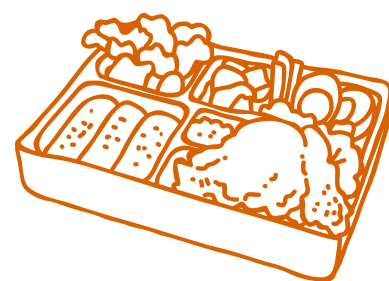


# Feel Caterin'

by  
Feel Tajine



**Le traiteur engagé pour mieux-manger :**  
Plateaux-repas & lunch box "fait maison" !



 06 25 62 26 25

 [www.feeltajine.com](http://www.feeltajine.com)

  
feel tajine



# VOTRE TRAITEUR ENGAGÉ, *Traditionnel et Authentique*

Dans le tourbillon de la vie quotidienne, rien ne réchauffe le cœur comme le souvenir de la lunch box préparée avec amour par notre maman.

Chaque bouchée est une caresse, une madeleine de Proust qui nous accompagnait jusqu'au travail.

Chez **Feel Caterin'**, nous capturons cet amour maternel dans chaque plateau repas et lunchbox.

Chaque plat est un rappel de ce réconfort familial, une invitation à savourer le goût du "fait maison", même loin de chez vous.

Chaque recette est pensée comme une recette de Maman, une cuisine réconfortante créée par une Cheffe.

Chaque repas avec nous, est une nouvelle victoire vers une alimentation saine et équilibrée.

*Bon voyage culinaire !*



# Feel Caterin'



by Feel Tajine

## 1. CONCEPT “LA QUALITÉ À PROXIMITÉ”

Né au coeur de la Seine-et-Marne en 2018, que Feel Tajine a renverser les codes de la street-food classique.

Palliant à une absence de restaurant inter-entreprises, Feel Tajine à servi, à bord du foodtruck, les plus grandes sociétés françaises (EDF, DASSAULT SYSTEM, BOUYGUES).

Ajoutant une dimension Healthy et végétarienne, Feel Tajine a compris l'enjeu sociétal et environnementale de chaque entreprise.

C'est en 2022, qu'est né Caterin' Pro pour servir les entreprises via nos délicieux plateaux-repas, redécouvrant le goût du “fait-maison”.

Respectant la saisonnalité des produits et l'approvisionnement en circuit-court, Feel Caterin' garantit une cuisine fraîche en s'adaptant aux régimes alimentaires.

## 2. NOTRE ÉTHIQUE RSE

Feel Tajine s'inscrit dans une démarche à responsabilité sociale et environnementale (RSE).

Pour pallier à l'anxiété liée à l'alimentation, chez Feel Tajine, la consommation est:

- Locavore (légumes issus de circuit-court, achetés chez les maraîchers locaux)
- Éco-responsable (packaging bio-dégradable, livraison dans un rayon 10km).
- Transparente vis-à-vis de nos consommateurs ( indication produits allergènes ou/et fabrication industrielle).
- Ambitieuse du “Mieux-manger”

Nos valeurs symbolisent :

- Le leadership féminin.
- L'empowerment au féminin
- Une production dite “faite-maison”
- Une production healthy (assaisonnement aux produits naturels: herbes, épices du Maroc) et sécurisée dans un laboratoire normé.

Découvrez nos pâtisseries orientales artisanales réalisées, avec minutie, par nos partenaires féminines tel que Maison Yasmine ou par Turkan de Délices à l'Oriental.

Chaque pâtisserie encourage l'artisanat français et l'entrepreneuriat féminin.

## 3. POLITIQUE ANTI-GASPILLAGE

Chez Feel Tajine, nous gérons les invendus via notre partenaire TOO GOOD TO GO qui s'occupe de recycler les invendus.

Pour tous les événements privatisés, Feel Tajine s'engage à donner les « in-consommés », déjà réglés, au(x) client(s).

Notre huile de friture est recyclée.



# NOS LUNCH BOXs

*“Grosse faim et petits budgets !”*

## NOS LUNCH BOXS COMPRENnent :

- UN PLAT +  
ACCOMPAGNEMENT
- UN KIT COUVERT EN  
BOIS ET UNE SERVITTE
- UNE BOISSON AU CHOIX







### French Bowl - 14€ :

- **Plat** : Médaillon de poulet farci, carottes confites, sauce tomate-ail-coriandre
- **Accompagnement** : Semoule assaisonnées d'huile d'olive
- **Boisson au choix** : Eau minérale, Eau pétillante, Oasis Tropical, Coca-Cola

### Veggie Bowl - 14€ :

- **Plat** : Courgette-Paprika, carottes confites, poivrons confits et caviar d'aubergine
- **Accompagnement** : Semoule à d'huile d'olive
- **Boisson au choix** : Eau minérale, Eau pétillante, Oasis Tropical, Coca-Cola





# Nos Plateaux-Repas

Coffret Zéro Plastique (ou presque) !

## NOS PLATEAUX CONTIENNENT :

- UNE ENTRÉE ET PAIN
- UN PLAT + ACCOMPAGNEMENT
- UN DESSERT
- UN KIT COUVERTS EN BOIS ET UNE SERVITTE
- UNE EAU MINÉRALE

100%  
Fait  
Maison



30%  
Plastique





### TERROCATA - 20,90€ :

- **Entrée** : Caviar d'aubergine-tomates, concombre frais.
- **Plat** : Ragout de pois chiches aux herbes fraîches, semoule à l'huile d'olive, carottes au paprika.
- **Dessert** : Salade d'oranges-cannelle.



\*Convient aux personnes végétariennes

### L'ORANGERAIE - 20,90€ :

- **Entrée** : Caviar d'aubergine-tomates, concombre frais.
- **Plat** : Filet de Cabillaud mariné (ail-persil), riz basmati au safran, carottes au paprika.
- **Dessert** : Salade d'orange à la cannelle ou Baklawa amandes.





## MAJORELLE - 20,90€ :

- **Entrée** : Caviar d'aubergine-tomates, concombre frais.
- **Plat** : Poulet farci aux oignons confits, courgette paprika, carottes confites, riz basmati au safran.
- **Dessert** : Corne de gazelle ou baklawa maison

100%  
Fait  
Maison



30%  
Plastique



# NOTRE PROMESSE :

La fraîcheur d'un repas  
réconfortant et équilibré.

COMMENT?



Livraison dans le Nord et le centre de la Seine-et-Marne pour garantir une fraîcheur optimale des repas et limiter nos émissions de CO2

\*Livraison 5,00€ pour moins de 10 plateaux-repas commandés.  
Offerte à partir de 10 plateaux-repas.



Ingrédients frais de saison, issus de producteurs locaux de Seine-et-Marne.

COMMANDEZ LA VEILLE  
AVANT 16H



Nous suggérons **une participation de l'entreprise** (ou non) à **hauteur de 50%** du montant du plateau-repas/lunchbox avec **facturation à trente jours fin de mois**.

Le règlement de l'employeur s'effectue via **virement bancaire**.

**Exemple** : Un plateau-repas à 20,90€, l'employé prend à sa charge un règlement de 10,45€ (**par carte bancaire, titres restaurant ou espèces**), les 10,45€ restant seront réglés par l'employeur.

\*Forfait engageant un minimum de 50 repas par mois, commande par e-mail.