



CATALOGUE DES SERVICES

FTARTCHI EST UN PROJET SOCIAL
D'INSERTION PAR LA CUISINE.
POUR FINANCER NOS ACTIVITÉS
SOLIDAIRES, NOUS PROPOSONS UN
ENSEMBLE DE SERVICES, DONT LE
PRINCIPAL EST CELUI DE TRAITEUR.
VOUS DÉCOUVRIREZ L'ENSEMBLE
DES PRESTATIONS PROPOSÉES
DANS LE
CATALOGUE QUI SUIT.



TRAITEUR SOLIDAIRE

Traiteur est l'activité génératrice de revenu de l'association APES. Solidaire car les plats sont faits maison par des femmes éloignées de l'emploi, ou par nos stagiaires. Les bénéfices sont réinvestis dans la mission sociale de l'association, la formation professionnelle.





LES REPAS

Nous proposons plusieurs prestations selon vos besoins et le format de votre événement. Les repas sont préparés avec des ingrédients sourcés en évitant les produits transformés. Ils sont produits dans notre atelier-école, et peuvent être livrés sur le lieu de votre choix ou servi à El Mat3am, notre espace d'application attendant à l'atelier Ftartchi, pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes.

L'espace El Mat3am est réservé aux membres. Nous contacter pour plus d'information.

LES FORMATS

Libre service

Nous vous déposons tout le nécessaire pour l'organisation d'un buffet sans serveur

Lunch-box

Facile, économique et flexible.

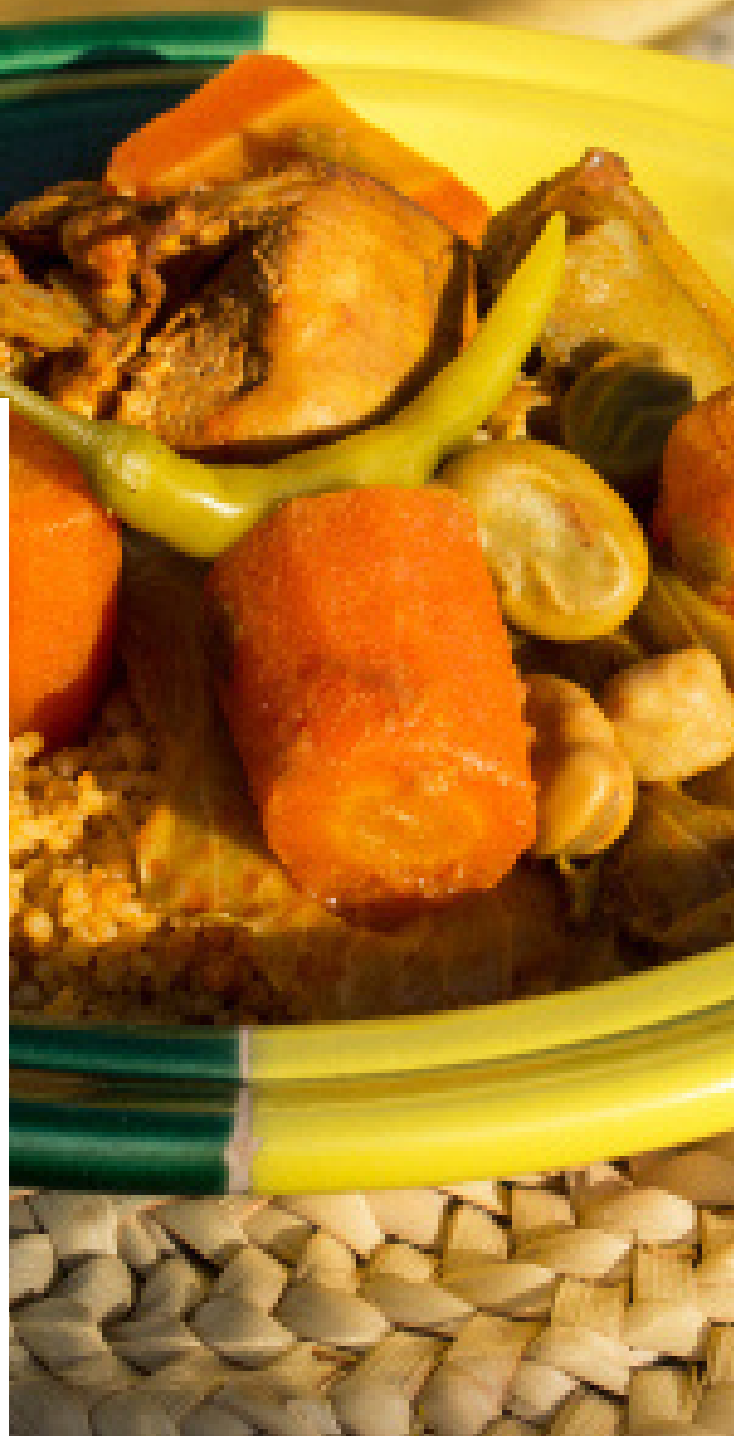
Buffet avec serveurs

On vous sert les assiettes dressées par nos soins.

LES FORMULES

Nos cuisinières vous proposent un menu issu de la cuisine traditionnelle tunisienne : slata mechouïa, tajine au fromage ou au poulet, poissons, ommek houria, couscous, riz djerbien, fondok el ghala.... Nous vous proposons également des menus découverte, avec des plats internationaux hauts en couleurs !

Préparées dans notre atelier par nos stagiaires en formation et nos cuisinières Ftartchi, ces formules sauront ravir vos papilles et vos invités.





MENU CLASSIQUE

Entrées

- Salade de riz
- Salade de crudités
- Salade de borghol
- Salade verte

Plats

- Riz djerbien au poulet, boeuf ou agneau
- Riz pilaf, légumes sautés et escalope de dinde grillée
- Brochette de volaille façon kefta, riz pilaf
- Fondok el ghala (légumes farcis)
- Penne puttanesca
- Lasagnes végétariennes

Desserts

- Fruit
- Tarte citron maison
- Tarte aux fruits maison

15-25 dt par
personne

MENU GOURMET

Entrées

- Salade russe
- Salade méchouia
- Salade fatoush
- Tastira
- Tajine poulet

Plats

- Nwasser poulet ou boeuf
- Kefteji frites et escalope
- Raviole ail-ricotta et sauce béchamelle
- Raviole de poulet et sauce tomate
- Douida poulet, boeuf ou agneau
- Couscous farfoucha et kefta de dinde ou merguez
- Lasagnes au boeuf
- Riz aux fruits secs et poulet

Desserts

- Brownies maison
- Cake maison
- Entremet fruits secs Ftartchi
- Cheesecake maison (+5 dt)



27-35 dt par
personne

NOS PAUSES CAFÉ ET COCKTAILS

La basique

Assortiment de 3 mini-viennoiseries, pâtisseries sucrées ou bouchées salées

A partir de 12 dt

La gourmande

Assortiment de 6 mini-viennoiseries, pâtisseries sucrées ou bouchées salées

A partir de 18 dt

La très gourmande

A partir de 10 pièces de mini-viennoiseries, pâtisseries sucrées ou bouchées salées

A partir de 25 dt

BOISSONS

Selon la saison : citronnade, bissap, jus d'orange, jus de fraise, eau détox...Et bien sur thé et café.

Nos pièces



Viennoiseries : croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...

Salées : mini-quiche, mini-pizza, mini-burger, mini-sandwich, mini-batbout, kounafa salé, tajine, tajine el bey, brik danouni, soufflé, toasts chèvre, sablés au fromage...

Pâtisseries : dôme choco-caramel ou confiture de saison, tartes citron, caramel fruits secs, brownie, boule choco, entremet fruits secs, sablés choco ou confiture, cookies, muffin, mini cheesecake, craquelins, fruits...

Au-delà de 100 personnes, nous proposons des pièces spécifiques afin de garantir une qualité égale. N'hésitez pas à nous contacter directement pour discuter des possibilités pour vos évènements de grande ampleur.



INFORMATIONS PRATIQUES

La livraison et la mise en place sont incluses dans les tarifs.

Nous prenons les commandes à partir de 6 personnes. Les tarifs affichés dans ce menu sont HT.

Pour toute demande de devis, merci de nous contacter **minimum 4 jours avant**. Pour les prestations de plus de 100 personnes, sur plusieurs jours, merci de nous soumettre votre demande 2 semaines avant votre évènement.

Pour des prestations haut de gamme, nous contacter, nous pouvons en discuter ! Nous restons à votre écoute pour vos demandes particulières.



FTARTCHI? EST UN TRAITEUR SOLIDAIRE. EN COMMANDANT, VOUS PARTICIPEZ AU FINANCEMENT D'UNE FORMATION GRATUITE EN CUISINE ET PÂTISSERIE POUR DES FEMMES ÉLOIGNÉES DE L'EMPLOI.

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES AU MINIMUM 4 JOURS À L'AVANCE AFIN D'ÊTRE PARFAITEMENT SATISFAIT.E.S !