

فطر تيشي
LE TRAITEUR

Ftartchi Le Traiteur est bien plus qu'un service de traiteur et de livraison de nourriture événementielle. Nous sommes une entreprise engagée socialement, ancrée dans le cœur de Tunis, offrant une expérience culinaire exceptionnelle tout en contribuant à un impact positif dans notre communauté.

Ftartchi Le Traiteur est gérée par l'Association Patrimoine pour l'Économie Solidaire (APES). Une grande partie des bénéfices générés sont réinvestis dans nos formations gratuites, contribuant ainsi à créer un impact durable.

NOTRE HISTOIRE

Ftartchi représente l'aboutissement d'une vision audacieuse portée par l'Association Patrimoine pour l'Économie Solidaire (APES), une organisation tunisienne dédiée à l'innovation sociale et économique. Nous sommes bien plus qu'une entreprise : nous sommes un collectif de passionnés de gastronomie unis dans la volonté de relever les défis économiques, sociaux et environnementaux de notre communauté.

Depuis notre création en mai 2018, nous nous sommes engagés à établir un nouveau modèle d'économie collaborative dans le domaine de la restauration à Tunis. Conscients que la nécessité d'une alimentation locale, de saison et abordable pouvait être le trait d'union entre les talents sous-estimés des femmes au foyer et des jeunes sans emploi, nous avons donné naissance au projet Ftartchi : un projet social d'insertion par la cuisine.

Au départ, Ftartchi était un simple service de traiteur, offrant des opportunités de travail aux femmes au foyer. Cependant, avec le temps, il a évolué pour devenir Ftartchi Le Traiteur, le traiteur solidaire et Ftartchi L'Atelier, un centre de formation.





Nous avons travaillé avec une passion inébranlable pour répondre aux besoins variés de nos clients, tout en développant des programmes de formation innovants pour les femmes au foyer, les personnes en situation de migration et les jeunes NEET (Not in Employment, Education or Training) tunisien. ne.s entre 15 et 20 ans.

En 2022, Ftartchi Le Traiteur est devenu une structure autonome, employant son propre personnel, tous ayant été bénéficiaires de notre formation. Ce projet est devenu une entité indépendante à part entière tout en restant géré par l'APES. Les bénéfices générés sont réinvestis dans nos programmes de formation, soutenant ainsi un modèle économique novateur d'économie sociale et solidaire à Tunis.



Ftartchi est un projet solidaire
géré par l'Association Patrimoine
pour l'Économie Solidaire (APES)

2018 : Début du projet



Formations

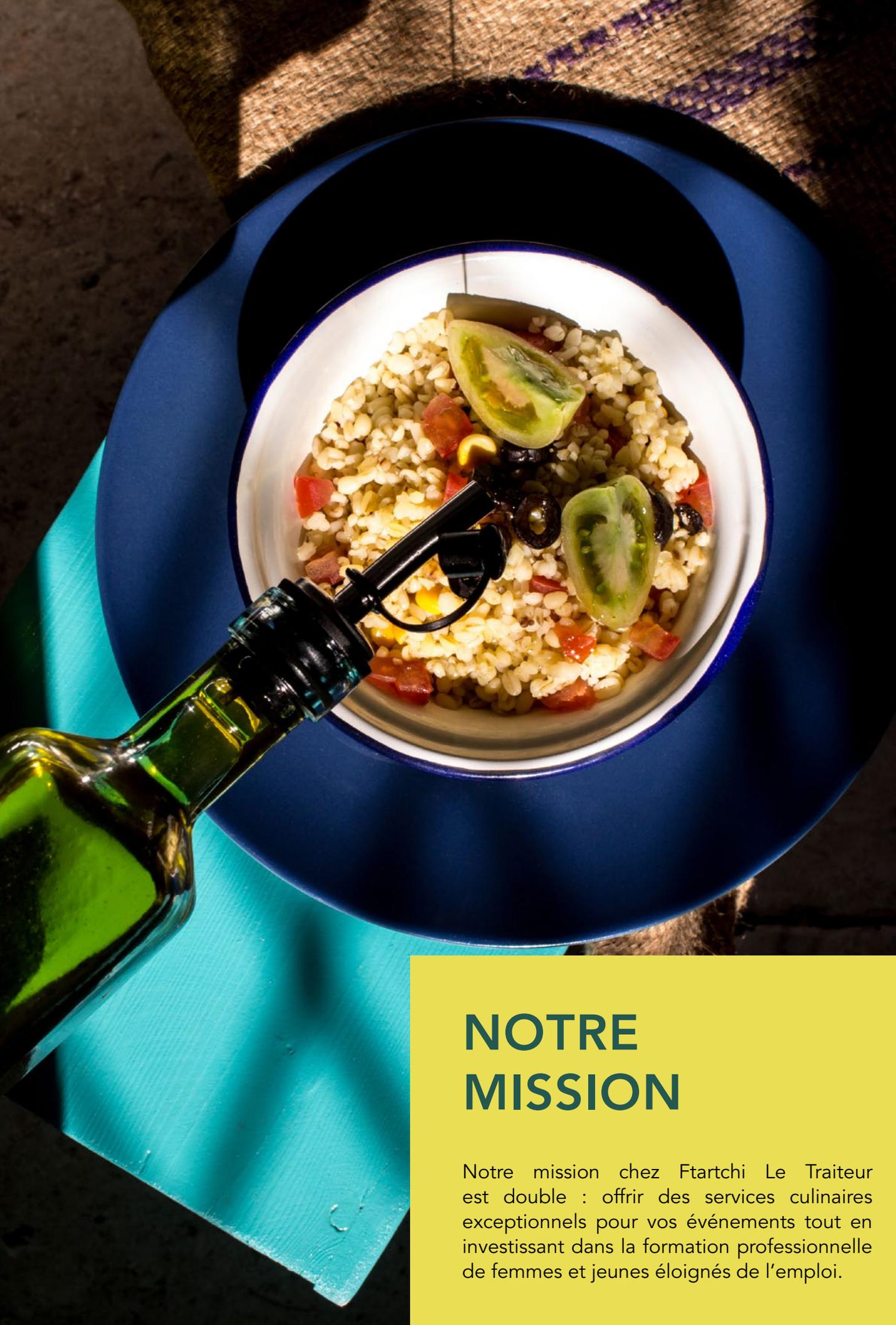
Gratuites !

Femmes aux Foyer
Personnes migrantes
Jeunes NEET



Les bénéfices du Traiteur
sont réinjectés dans la formation





NOTRE MISSION

Notre mission chez Ftartchi Le Traiteur est double : offrir des services culinaires exceptionnels pour vos événements tout en investissant dans la formation professionnelle de femmes et jeunes éloignés de l'emploi.

LA CUISINE COMME VECTEUR DE COHÉSION SOCIALE

Au cœur de notre projet réside une mission profonde : assurer un accompagnement professionnel et social à nos bénéficiaires.

Nous dispensons une formation gratuite en cuisine et pâtisserie à des jeunes femmes entre 18 et 35 ans, sans emploi et à des jeunes NEET (Not in Employment, Education or Training) entre 15 et 20 ans, issus de quartiers populaires du Grand Tunis.

L'objectif est de leur permettre de trouver un emploi dans une entreprise liée à la restauration pour gagner ainsi leur autonomie financière.





**50% de taux d'insertion
professionnelle dans les mois
qui suivent la formation**

**+ de 100 femmes formées
en deux ans**

NOS VALEURS

SOLIDARITÉ

Nous croyons en l'importance de soutenir les plus vulnérables de notre société et de créer des opportunités d'autonomisation économique. Ftartchi Le Traiteur incarne la solidarité en offrant des opportunités de formation et d'emploi à des femmes et des jeunes éloignés du marché du travail.

QUALITÉ

Nous nous engageons à offrir des services culinaires de première qualité, préparés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.

DURABILITÉ

Nous sommes déterminés à réduire notre impact environnemental en limitant l'utilisation de plastique, en favorisant les produits locaux et en promouvant des pratiques de gestion des déchets responsables. Nos emballages sont biodégradables et recyclables.

INNOVATION

Nous adoptons une approche novatrice en combinant formation et activités commerciales pour créer une expérience culinaire complète.

ÉCOLOGIE

Nos engagements écologiques sont au cœur de nos préoccupations. Nous bannissons l'utilisation de plastique, proposons des lunch-box réutilisables, et intégrons des pratiques éco-friendly dans nos services et formations.







NOTRE PROMESSE VERTE

Les enjeux écologiques sont depuis le début de notre activité au coeur de nos préoccupations. Nous essayons donc, en tant que traiteur mais aussi que centre de formation, de les inclure dans nos activités.

Pour cela, nous n'utilisons pas de plastique pour l'emballage alimentaire, et nous proposons à nos clients de commander des repas dans nos lunch-box réutilisables. Nous proposons des menus où la viande n'est pas l'ingrédient principal et où les produits frais occupent une place importante.

Nous tentons au maximum de réduire les déchets alimentaires, et pratiquons le compostage à notre local. Nous participons également à des campagnes sur le gaspillage et les bonnes pratiques. Enfin, les bonnes pratiques de conservation, de réduction de gaspillage font partie de nos modules de formation.





NOS SERVICES

TRAITEUR SOLIDAIRE

Nous vous offrons des plats préparés avec amour par nos cheffes cuisinières professionnelles et nos stagiaires bénéficiaires en formation, avec des ingrédients locaux et de qualité. Chaque commande contribue directement au financement de nos programmes de formation gratuite en cuisine.

REPAS POUR SÉMINAIRES OU RÉUNIONS

Nous vous proposons des repas pour vos déjeuners d'équipe, séminaires, formations, etc, à partir de 10 personnes. 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 attenant à l'atelier Ftartchi, pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes.

Le format peut s'adapter à vos besoins (lunch-box, buffet, service à l'assiette).



POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Nous proposons également des prestations de traiteurs sucrés & salés, pour vos pauses cafés et vos cocktails (légers ou complets) ; au menu, mini-quiches, mini-canapés, kebbes, falafels, samboussek, verrines colorées, brownies, viennoiseries, sablés, cookies, tartelettes sucrées, etc.

Notre carte est tunisienne, marocaine, syrienne, et internationale.

FORMATS DE SERVICES

Lunch-box

Facile, économique, écologique et flexible.

Libre-service

Tout le nécessaire pour un buffet sans serveur.

Buffet avec serveurs

Des plats dressés avec soin et servis par notre équipe.

Location de l'espace El Mat3am + buffet

Un cadre chaleureux et adapté à tous les besoins, avec une approche socialement responsable.

Formules sur mesure

Des menus traditionnels tunisiens ou des plats internationaux hauts en couleurs, préparés par nos talentueuses cuisinières.





Le food truck

Notre Food Truck est un atout majeur dans notre action de communication, nous permettant de distribuer gratuitement des repas comme nous l'avons fait avec succès dans nos actions précédentes, comme notre participation à l'action Feel Medina avec Mdinti, pendant le mois de Ramadan 2022 et Ramadan 2024.

En soutenant notre initiative, nos partenaires ont bénéficié d'une visibilité exceptionnelle sur tous nos canaux de communication, y compris l'habillage du Food Truck, les bannières lors des distributions, notre site web et nos réseaux sociaux, ainsi que sur divers supports tels que flyers, roll-ups, t-shirts, gobelets et food box.

Cette visibilité accrue souligne l'engagement de nos partenaires envers notre cause et renforce leur image de marque en tant que défenseurs de la solidarité communautaire.



LE MENU

Préparé dans notre atelier par nos cuisinières professionnelles Ftartchi et nos stagiaires en formation, ce menu saura ravir vos papilles et vos invités.

ENTRÉES

- Salade de poulpe (pomme de terre, Tomate fraîche, persil, oignon)
- Salade roquette fromage de chèvre (raisin, noix, bacon)
- Salade roquette, fromage mozarella, tomate cerise, noix
- Salade Quinoa et poulet fumé (Laite, noix de cajou caramélisés, courgette grillée, oignon confit, radis)
- Salade Betterave, fromage sicilien et noix
- Salade mixte (choux Rouge, carotte, concombre, maïs, Haricot rouge, tomate cerise, thon, fromage blanc).
- Salade Borghol (amande, tomate séchée, maïs, olive, menthe)
- Salade Brocoli (pommes, Brocoli sauté)
- Salade variée (concombre, fromage sicilien)
- Salade fève (fève, pois-chiche, tomate fraîche, des épices, persil, tahina)
- Salade saumon fumé (saumon fumé, laitue, tomate fraîche, servie avec 2 pains à l'ail et crème fraiche à l'aneth).





PLATS À COMPOSER

Viandes :

- Grillade mixte (côtelette d'agneau, merguez, ananas grillé)
- Filet à la ficelle parfumée
- Viande au four (à notre manière)
- Souris d'agneau à la vapeur
- Poisson farci (loup)
- Fruits de mer sautés
- Filet de poisson grillé
- Poisson au four (daurade ou loup), potatoes
- Calamar farci

Accompagnements :

- Riz jaune sauce jane (Zâara)
- Riz au cheveux d'ange
- Riz blanc
- Couscous sauce rouge ou sauce jaune.
- Cheveux d'ange sauce jaune (Zâara)
- Langue d'oiseau sauce rouge ou jaune
- Pâte au pesto
- Légumes sautés



DESSERTS

- Brownie
- Cheesecake (framboise / Basilic citron / orange)
- Fondant chocolat
- Fondant pistache
- Fondant noisette
- Corbeille de fruits
- Amandine
- Tarte fruit



NOS PAUSES CAFÉ ET COCKTAILS

La basique

Assortiment de 3 mini viennoiseries, pâtisseries sucrées ou bouchées salées

La gourmande

Assortiment de 6 mini viennoiseries, pâtisseries sucrées ou bouchées salées

La très gourmande

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

Boissons

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

NOS PIÈCES

Mini 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...





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 au 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 événement.

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



NOS PRESTATIONS

Depuis 2018, nous avons travaillé dur pour répondre aux besoins de nombreux clients, entreprises et organisations ou particuliers et événements privés, en tentant de proposer une nourriture préparée avec des produits locaux et sourcés.

Voici quelques unes de nos prestations.

Creative Hub Ennejma Ezzahra Client : UNODI

Nous sommes ravis d'avoir été invités à animer une pause café au Creative Hub Ennejma Ezzahra, un espace créatif inspirant ouvert à tous ! Niché au cœur du Palais du Baron d'Erlanger à Sidi Bou Said, cet espace créatif dédié aux industries culturelles et créatives offre un cadre exceptionnel pour les esprits créatifs. Notre sélection de délices sucrés et salés a ajouté une touche gourmande à cette expérience unique, mettant en valeur notre savoir-faire culinaire au service de la créativité.





JAOU PHOTO

Client : KAMEL LAZAAR
FOUNDATION

Nous avons eu l'honneur d'enchanter les participants du festival Jaou Photo 2022 avec notre pause café gourmande! Notre sélection de délices sucrés et salés a ajouté une touche délicieuse à cet événement artistique majeur qui a investi les rues et les lieux culturels emblématiques de Tunis.

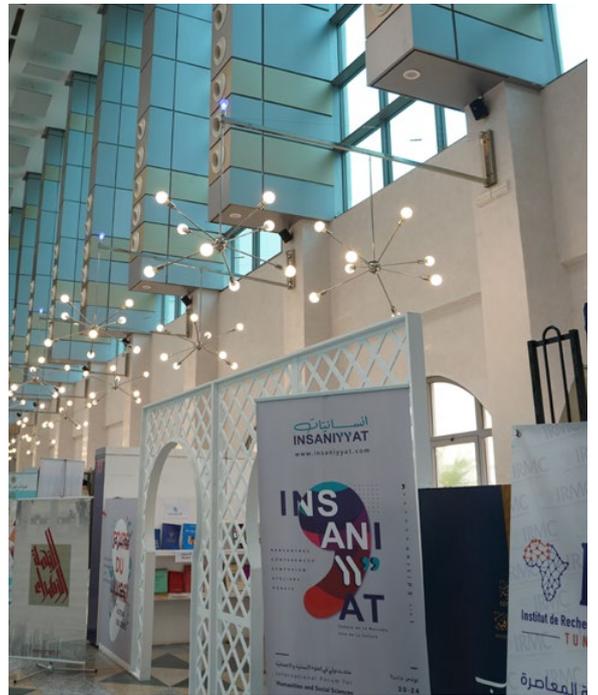




INSANIYYAT

Client : Université Tunis El Manar

Nous avons été ravis d'être invités à animer une pause café lors du prestigieux Forum international Insaniyyat Tunis 2022 ! Notre sélection variée a enchanté les participants avec des délices sucrés et salés. Cet événement, réunissant plus de 1300 chercheurs, universitaires et artistes de 35 pays du Maghreb, du Moyen-Orient, d'Europe, d'Afrique et d'ailleurs, a été l'occasion parfaite pour partager notre savoir-faire culinaire.





Nous privilégions l'élimination du plastique de notre pratique quotidienne. Toutefois, sur demande spécifique de nos clients, nous avons exceptionnellement fourni des bouteilles d'eau individuelles afin de répondre aux normes d'hygiène sanitaire post-COVID.



Octobre Rose Client : Avocats Sans Frontières

Nous avons été honorés d'être invités à fournir une pause café lors de l'événement d'Octobre Rose. Nous avons proposé une sélection de délices sucrés et salés.

Nos talentueuses pâtisseries se sont distinguées en confectionnant des cookies et des cupcakes aux formes et aux couleurs spécialement choisies pour coller au thème.

* Nous privilégions l'élimination du plastique de notre pratique quotidienne. Toutefois, sur demande spécifique de nos clients, nous avons exceptionnellement fourni des bouteilles d'eau individuelles afin de répondre aux normes d'hygiène sanitaire post-COVID.







**Client : LAB'ESS
Tunis**

Nous avons été honorés d'être invités à fournir une pause café lors de cet événement. Nous avons présenté un assortiment de pièces sucrées et salées aux saveurs variées, inspirées de la cuisine orientale, accompagnées d'une sélection de boissons rafraîchissantes, y compris de l'eau détox.





Clôture du projet Restart Client : COSPE

Nous sommes ravis d'avoir participé à la clôture du projet RESTART TUNISIE, organisé par la COSPE, en proposant notre délicieuse pause café. Nos pièces sucrées et salées ont ajouté une touche gourmande à cet événement qui vise à promouvoir l'économie sociale et solidaire.





Studio solidaire SHANTI Client : SHANTI

Nous avons eu le privilège de participer au weekend de cuisine au Kef, sélectionnés par Shanti dans le cadre de son projet Studio Solidaire ! En collaboration avec d'autres associations engagées, nous avons échangé sur le thème "la cuisine au service de la valorisation des territoires", perfectionnant nos compétences et partageant nos expériences.









NOTRE ÉQUIPE

Maher, notre humble gérant et responsable d'accompagnement, puise ses racines dans le milieu associatif. Activiste dévoué, il s'investit pleinement au sein de plusieurs associations, consacrant sans réserve son énergie et son temps à défendre les causes qui lui tiennent à cœur.

Son dévouement sans faille et son militantisme en faveur des causes humanitaires font de Maher un leader exemplaire et un gérant idéal pour notre traiteur solidaire.

Au sein de Ftartchi, il accompagne avec bienveillance et détermination les bénéficiaires tout au long de leur parcours, de la formation à l'insertion professionnelle, leur offrant un soutien inestimable dans leur cheminement vers l'autonomie et la réussite.



Maher Omrani
Gérant et responsable
d'accompagnement



Marwa Ghedir
Chef Cuisinière

Mère de trois enfants, Marwa a fait des études de préparatrice en pharmacie et était femme au foyer. Elle a toujours été passionnée de cuisine et de pâtisserie, et lorsqu'elle a entendu parler de la formation Ftartchi, elle a rejoint la sixième promotion.

Grâce à son travail acharné et son dévouement sans faille, Marwa a rapidement gravi les échelons pour devenir chef cuisinière au sein de Ftartchi le Traiteur. Son expertise culinaire exceptionnelle et son sens aiguisé de la créativité transforment chaque plat en une véritable œuvre d'art gustative.

Son engagement envers la qualité et sa capacité à inspirer et à encadrer nos jeunes stagiaires font d'elle un pilier précieux de notre équipe. Aux côtés de notre talentueuse pâtissière Maha, Marwa apporte une touche incomparable à chaque création de Ftartchi le Traiteur.

Maha fait partie de la promotion 4 de Ftartchi. Après sa formation dans le domaine de la finance, elle décide de changer de cap et de vivre sa passion. Elle s'est lancée dans notre formation, dans l'une des promotions recrutées en collaboration avec Enda inter-arabe, entre juin et octobre 2021.

Après cela, Maha a effectué son stage côté traiteur, où elle s'est spécialisée sur les sucrés ; elle a préparé des tiramisus, cheesecakes, cookies, et autres délices pour plusieurs clients.

Elle est embauchée en tant que pâtissière chez Ftartchi Le Traiteur depuis janvier 2022. Depuis lors, elle a fait des progrès fulgurants. La qualité de nos pauses cafés a rapidement augmenté : les retours de nos client.e.s sont toujours positifs.

Elle est aujourd'hui capable de gérer une équipe, ce qu'elle fait lorsque le traiteur doit répondre à des commandes importantes, parfois de plus de 1200 pièces cocktail. Sa créativité a permis de fidéliser une large clientèle Ftartchi.



Maha Boukraa
Chef Pâtissière



Nour Zaidi

Responsable
des prestations

Nour incarne la polyvalence et l'engagement. Étudiante en hôtellerie, elle a acquis une expérience diversifiée grâce à ses stages et emplois dans différents hôtels et maisons d'hôtes. Passionnée et dynamique, elle s'investit également dans le milieu associatif, organisant des événements avec brio. Son interaction avec une variété de clients lui a conféré des compétences sociales exceptionnelles et une capacité de gestion des conflits remarquable.

En tant que Responsable des prestations chez Ftartchi le Traiteur, Nour excelle dans l'organisation et l'exécution des prestations, assurant avec succès la livraison, la mise en place et le service pour nos clients. Son dévouement et son savoir-faire font d'elle un atout indispensable pour notre équipe.



ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



فطرتشي
FTARTCHI

LE TRAITEUR

**UN GOÛT SOLIDAIRE,
UNE CUISINE EXCEPTIONNELLE.**

Avec Ftartchi Le Traiteur, vous bénéficiez non seulement de services culinaires de qualité, mais vous participez également à une cause sociale qui transforme des vies à travers la cuisine. Faites de chaque événement un moment de délice et de solidarité avec Ftartchi.





فطرتشي

LE TRAITEUR

Tél: +216 70 038 049

Email: traiteur@ftartchi.tn

Adresse Ftartchi Le Traiteur: 01 Rue 14 Janvier,
Sidi Daoud, La Marsa

Adresse APES: 3 Bis, Rue Enée, Notre Dame,
Tunis

FB: [Ftartchi.letraiteur](https://www.facebook.com/Ftartchi.letraiteur)

Instagram : [Ftartchiletraiteur](https://www.instagram.com/Ftartchiletraiteur)

www.ftartchi.tn