

فطرش
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, nous offrons une expérience culinaire exceptionnelle tout en contribuant à un impact positif au sein de notre communauté.

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

NOS SERVICES

Ftartchi Le Traiteur est présent pour tout type d'évènement : du *déjeuner* au *dîner*, en passant par les *cocktails* et les *pause-café*.

Vous pouvez faire appel à nous lors de vos réunions, séminaires, formations, cocktails, mariages...

Nous vous proposons différents services :

- **Buffet**, avec ou sans serveur
- **Lunch-box**
- **Location** du restaurant El Mata3m avec buffet
- **Formule sur mesure** (merci de nous contacter pour toute demande particulière)



D É J E U N E R
D I N E R

NOS FORMULES

FORMULE CLASSIQUE

Menu mondial ou Menu traditionnel
Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
• à partir de 25 DT / personne

FORMULE GOURMET

Menu mondial ou Menu traditionnel
Au choix : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert
• à partir de 40 DT / personne



FORMULE CLASSIQUE

MENU MONDIAL

ENTRÉES

- Salade verte
- Salade crudité
- Salade César

PLATS

- Ravioli au fromage ou au poulet avec sauce rouge
- Spaghetti aux boulettes
- Penne alla puttanesca
- Lasagnes végétariennes
- Mafé poulet ou végétarien
- Brochettes de poulet et légumes, riz pilaf

DESSERTS

- Fruits ou salade de fruits
- Cake maison
- Tarte au citron ou aux fruits ou chocolat et caramel
- Fondant (chocolat - pistache - noisette)
- Brownie
- Cheesecake
- Amandine

MENU TRADITIONNEL

ENTRÉES

- Salade jardinière
- Salade omek houria
- Salade tunisienne
- Soupe longue oiseaux au poulet ou de lentille tunisienne ou de courge ou borghol
- Broudou
- Mhamsa tunisienne aux légumes et kadid
- Zder aux boulettes
- Kefta
- Doigts de fatma
- Tajine fromage
- Mlawi ou pain tabouna

PLATS

- Couscous poulet ou légumes ou chebtiya
- Nwasser poulet
- Riz djerbien au poulet
- Petit pois au poulet
- Mosli poulet
- Market batata au poulet
- Ojja
- Chakchouka kadid
- Haricot blanc aux boulettes
- Lablabi
- Sauce rouge aux légumes

DESSERTS

- Gâteaux orange
- Gâteaux sorgho

A hand is shown at the top of the frame, sprinkling small, light-colored granules (likely spices or seeds) into a clear glass bowl on the left. The background is dark and out of focus, with a white plate and some greenery visible on the right side.

FORMULE GOURMET

MENU MONDIAL

ENTRÉES

- Salade de riz ou de pois chiche ou de quinoa ou de fèves
- Salade d'hiver
- Salade fattoush
- Salade russe
- Salade roquette
- Salade mixte
- Salade varié
- Salade de betterave
- Salade de fruit de mer ou de poulpe

PLATS

- Riz pilaf, légumes sautés et escalope de dinde grillée
- Riz et bœuf à la ficelle parfumé
- Riz avec filet de poisson ou poisson farcie ou fruits de mer
- Riz ou douda et grillade mixte
- Couscous au poisson
- Tajine marocain (poulet citron ou viande)
- Lasagne au bœuf

DESSERTS

- Fruits ou Entremets fruits secs
- Tarte au citron ou aux fruits ou chocolat caramel
- Fondant (chocolat - pistache - noisette)
- Brownie

MENU TRADITIONNEL

ENTRÉES

- Salade borghol ou mechouia
- Assiette tunisienne
- Tajine malsouka ou agneaux
- Tastira
- Tchich aux poulpes
- Soupe à la crevette

PLATS

- Fondok el ghalla
- Nwasser boeuf
- Riz djerbien au bœuf ou à l'agneau
- Mloukhiya
- Matfouna
- Tête agneau à la vapeur
- Malthouth b ras
- Kefteji frites et escalope
- Douida fruit secs au poulet
- Petit pois agneau ou sèches
- Migli merguez ou poisson
- Couscous farfoucha merguez ou agneau ou kadid ou poisson ou poulpe
- Riz ou douida et grillade mixte
- Pate tunisienne au poisson
- Kamounia foie ou poulpe

DESSERTS

- Gâteaux fruits secs
- Asida zgougou

PAUSE - CAFÉ

NOS FORMULES

LA BASIQUE

3 pièces - à partir de 14 DT / personne

LA GOURMANDE

6 pièces - à partir de 20 DT / personne

LA TRÈS GOURMANDE

Assortiment de pièces - à partir de 30 DT / personne

BOISSONS

- Citronnade
- Bissap
- Jus de fruits selon la saison
- Thé et café



NOS PIÈCES

BOUCHÉES SUCRÉES

- Tartelettes fruits ou chocolat caramel ou caramel et fruits secs ou amandine
- Mini fondant (pistache - chocolat - noisette - framboise)
- Mini cheesecake varié
- Tiramisu
- Gâteau chocolat ou noisette praliné
- Brownies
- Cookies
- Cake (chocolat - vanille - marbré - noisette - orange - carotte)
- Boulette au chocolat
- Verrines sucrées
- Kaaber carthage
- Makroudh
- Rfisa
- Zriga
- Mahkouka
- Asida noisette



NOS PIÈCES

BOUCHÉES SALÉES

- Brik danouni
- Batbout
- Fricassé
- Mini sandwich
- Mini sandwichs aux saucisses
- Mini hamburger
- Mini pizza
- Quiche aux noix
- Tajine el bay ou baklawas
- Paté
- Soufflé
- Crêpe roulé
- Brochette de poulet
- Boulette de viande prestige
- Twill
- Verrine salé
- Donat's
- Kounefa au saumon
- Crevettes aux fruits secs
- Calamar doré

INFORMATIONS PRATIQUES

Les tarifs affichés dans ce menu sont HT. Ce sont les prix par personne. La livraison et la mise en place sont incluses dans les tarifs.

Nous prenons les commandes à partir de 6 personnes. 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.

QUELQUES PHOTOS DE NOS PRESTATIONS





فطرتشي
LE TRAITEUR

Tél : +216 70 038 049

Email : traiteur@ftartchi.tn

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

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

www.ftartchi.tn

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

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