

فطرشي  
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.*

NOTRE IDENTITÉ



## 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 ayant pour 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. 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.

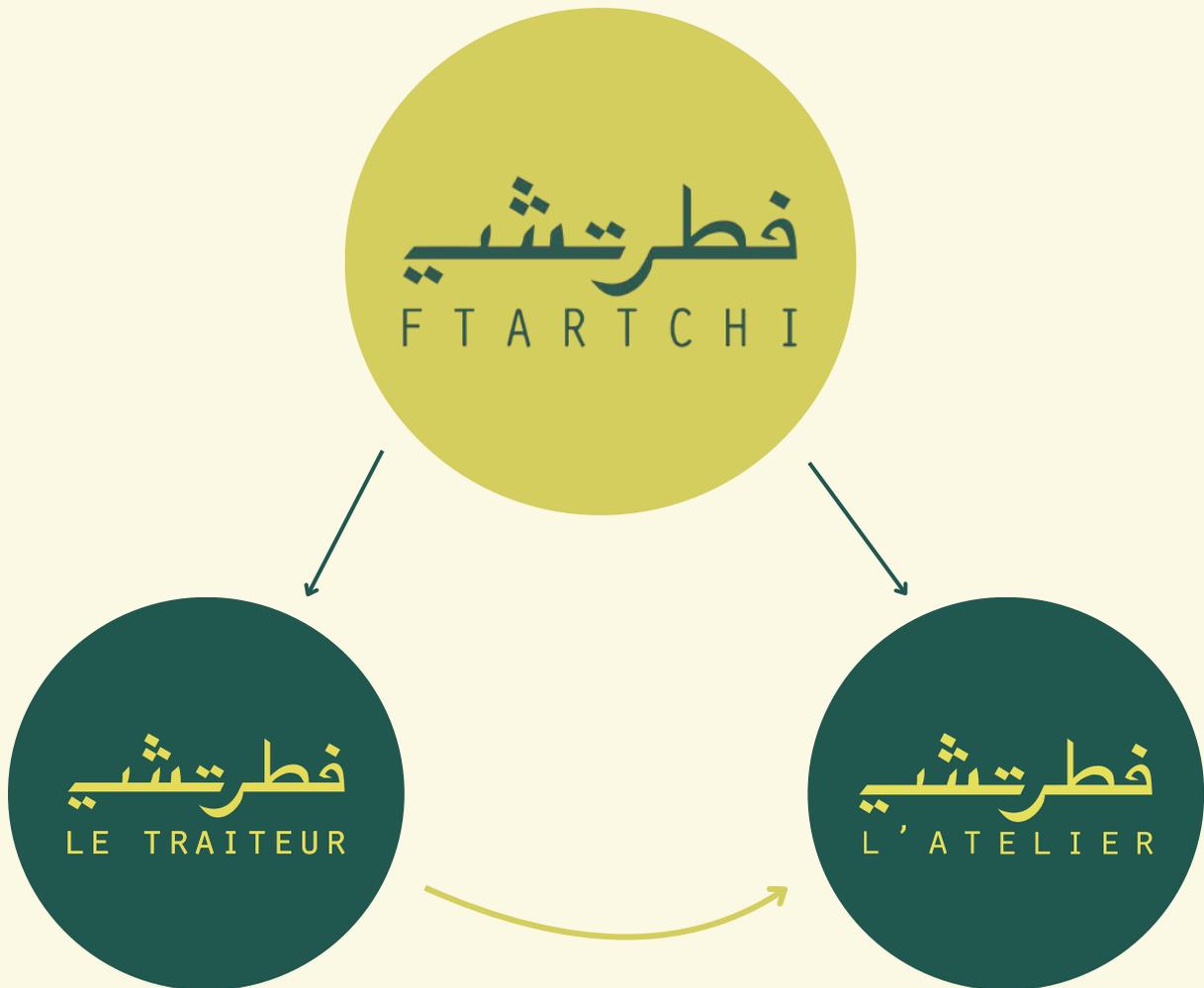
En 2022, Ftartchi Le Traiteur est devenu une structure autonome, employant son propre personnel, tous ayant été bénéficiaires de notre formation. Ce projet est devenu une entité indépendante à part entière tout en restant géré par l'APES. Les bénéfices générés sont réinvestis dans nos programmes de formation,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



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



2017 : création de APES  
2018 : création de Ftartchi



Les **bénéfices** du traiteur sont réinjectés dans le centre de formation. Cela nous permet de proposer des formations **gratuites** à des femmes aux foyer ou des jeunes NEET.

## NOTRE PROMESSE VERTE

Les enjeux écologiques sont au cœur de nos préoccupations depuis le début de notre activité. Nous essayons donc, en tant que traiteur et centre de formation, de les inclure dans notre quotidien.

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, tout en les incluant dans nos modules de formation.



## 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



N O S   S E R V I C E S

## POUR VOS ÉVÈNEMENTS

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

Nous vous proposons des plats préparés avec amour par nos cheffes cuisinières professionnelles et nos stagiaires bénéficiaires en formation, avec des ingrédients locaux et de qualité.

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

Grâce à nos partenaires, nous pouvons également nous occuper de la location de matériels, de la sonorisation et tous les besoins logistiques de votre évènement.



## PLUSIEURS FORMULES

Nous vous proposons différentes formes de 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*)

Notre pâtissière Maha vous propose aussi des confections de gâteaux ou de mignardises sucrées sur commande !



## NOS LIEUX

Deux espaces disponibles à la location :

- **El Mata3m** (Notre-Dame, Mutuelleville)

Pour vos réunions, séminaires ou repas professionnels.

- **La cuisine** (Notre-Dame, Mutuelleville)

Pour vos team building.

Deux points de vente :

- **L'épicerie** (La Marsa)
- **Café HUB** (Sidi Bou Said)



# CATALOGUE

## 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.*

# DÉJEUNER / DINER

## 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

# 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 douida 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

## 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 sandwiches aux saucisses
- Mini hamburger
- Mini pizza
- Quiche aux noix
- Tajine el bay ou baklawa
- 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

N O S   C L I E N T S

# ILS NOUS FONT CONFIANCE

**INSTITUT  
FRANÇAIS**  
TUNISIE

**E** EXPERTISE  
FRANCE  
GROUPE AFD

  
AGENCE ITALIENNE  
POUR LA COOPÉRATION  
AU DÉVELOPPEMENT

**giz** Deutsche Gesellschaft  
für Internationale  
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

 aedid

  
Association Tunisienne  
de Défense des Libertés  
Individuelles

**A** Avocats  
Sans Frontières  
**SF**

شانتى  
Shanti

lab'ess  
GroupesOS

**SANTÉSUD**  
GroupesOS

  
جامعة تونس المنار  
UNIVERSITÉ DE TUNIS EL MANAR

# QUELQUES PHOTOS DE NOS PRESTATIONS



# NOUS ÉTIONS PRÉSENTS



Rencontres des cuisines africaines (Marseille)  
1er - 2 mars 2024



Festival Medina des Lumières (Tunis)  
21 mars - 5 avril 2024



Festival Kouss Kouss (Marseille)  
26 août - 4 septembre 2022

## 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](mailto:traiteur@ftartchi.tn)

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

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

[www.ftartchi.tn](http://www.ftartchi.tn)

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

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