

TRAITEUR

BEN YEDDER

NOTRE HISTOIRE

Remémorer le passé ...

Quelle belle reconnaissance à faire

pour avancer.

Le **traiteur BEN YEDDER**

existe en effet depuis 1958,

depuis l'époque où son fondateur

Youssef BEN YEDDER, visionnaire et précurseur dans l'âme,

était à la tête des réceptions les plus prestigieuses du pays !

Cérémonies présidentielles, fêtes diplomatiques, dîners privés de renom ...

Un parcours pas des moindres

qui a donné naissance

à une expertise .... .

Aujourd'hui,

le **traiteur BEN YEDDER** se met au goût du jour

avec en prime un savoir-faire inégalé.

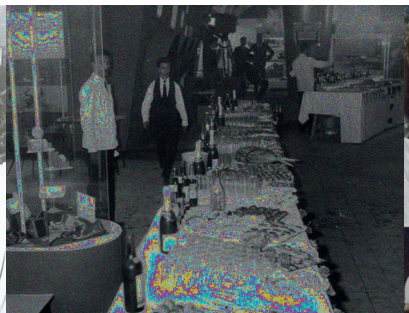
En entrée, seront traités des produits du terroir de haute qualité.

En plat, seront servis la minutie et le sens du détail.

Pour apporter au dessert, cette touche finale qu'est votre satisfaction.

Au plaisir de combler vos papilles.






NOS PRESTATIONS

* **Cocktails dînatoires et déjeunatoires :**

Une sélection variée de bouchées gourmandes, chaudes et froides, pour des moments de convivialité élégants.

* **Buffets à thème :**

Des buffets généreux et savoureux, personnalisables selon vos envies (cuisine locale traditionnelle, méditerranéenne, asiatique, française, etc.).

* **Service à table :**

Des menus élaborés en plusieurs services, pour une expérience gastronomique raffinée.

* **Petit déjeuner et pause-café :**

Des formules adaptées pour vos réunions professionnelles ou séminaires.

* **Service de personnel :**

Une équipe professionnelle à votre disposition pour assurer un déroulement de qualité pour votre événement.

* **Location de matériel :**

Vaisselle, verrerie, mobilier, décoration...

Totale prise en charge envisageable.

Que faisons-nous ?

Vous êtes chargés d'organiser un événement heureux, professionnel ou toute autre occasion spécial?

TRAITEUR BEN YEDDER vous procure :

* Savoir-faire ancestral
* Qualité irréprochable de la matière première
* Produits finis bien pensés et copieux
* Service irréprochable
* En somme, des mets gustatifs pour ravir vos convies.

Créez votre événement selon un idéal

Nous demeurons convaincus que chaque évènement est une occasion particulière en soi.

C'est pourquoi nous vous invitons à nous contacter pour discuter de votre projet.

Ensemble, nous élaboreons une proposition sur mesure à la hauteur de vos attentes et de votre budget.

TRAITEUR BEN YEDDER

Se charge de la logistique dans les moindres détails.

Nos bouchées chaudes

BANADHEJ OLIVE

BANADHEJ POULET

BANADHEJ VIANDE

BRICK DANOUNI POULET

BRICK DANOUNI VIANDE

CHAUSSON AU POULET

CHAUSSON THON FROMAGE

CROISSANT SALÉ THON HARISSA

DOIGT DE FATMA CREVETTE

DOIGT DE FATMA THON RICOTTA

MINI PIZZA

PASTILLA MAROCAINE

QUICHE VOLAILLE CHAMPIGNON

QUICHE RICOTTA ÉPINARD

QUICHE SAUMON ANETH



BRICK
DANOUNI



DOIGT
DE FATMA



MINI
PIZZA

BRICK
SAMSA



BANADHEJ

Nos bouchées froides

BATBOUT POULET OU THON

BRIOCHE MOUSSE DE THON

CANAPÉ BOUTARGUE

CANAPÉ CREVETTE

CANAPÉ OEUF DE LUMP

CANAPÉ SAUMON

CROUSTILLANT BRESAOLA

CROUSTILLANT CHÈVRE MIEL NOIX

CROUSTILLANT SAUMON

MINI BURGER







MINI FRICASSÉ

MINI TACOS AU POULET

SANDWICH BOUCHÉE BRESAOLA

SANDWICH BOUCHÉE POULET

SANDWICH BOUCHÉE SAUMON

SANDWICH BOUCHÉE THON

TARTELETTE CHÈVRE MIEL NOIX

TARTELETTE BRESAOLA PESTO

TARTELETTE CREVETTE

TARTELETTE SAUMON ANETH

Nos brochettes chaudes

BROCHETTE BNEDEK OLIVES

BROCHETTE FILET DE DAURADE

BROCHETTE CREVETTE AMANDES ÉFFILÉES

BROCHETTE CREVETTE FEUILLE BRICK

BROCHETTE CREVETTE PANKO

BROCHETTE POULET ASIATIQUE

BROCHETTE POULET MÉDITERRANÉEN

BROCHETTE POULET PANKO

BROCHETTE SAUMON YAKITORI



BROCHETTE
CREVETTE PANKO

Nos brochettes et verrines froides

CUILLÈRE BRESAOLA MOZZARELLA

CUILLÈRE CARPACCIO BOEUF

CUILLÈRE CREVETTE ASIATIQUE

CUILLÈRE CREVETTE PESTO

ROULÉ SAUMON PISTACHE

VERRINE THON CONCOMBRE

VERRINE CREVETTE AVOCAT

VERRINE MOUSSE DE SAUMON

VERRINE SAUMON AVOCAT



CUILLERE
BRESAOLA MOZZARELLA

CUILLERE
CREVETTE ASIATIQUE

Nos mini plats

POÊLE BŒUF PARMESAN

COUSCOUS AGNEAU CONFIT

RAVIOLI FROMAGE

RAVIOLI SAUMON

RAVIOLI VIANDE AUX TRUFFES

RISOTTO FRUITS DE MER

SAUTÉ DE BŒUF AUX LÉGUMES



Nos animations culinaires



STAND BURGER

STAND FRICASSÉ

STAND PÂTES

STAND SHAWARMA

STAND BAMBALOUNI

STAND BEIGNET

STAND CRÊPES

STAND CAFÉ TURC

Nos bouchées sucrées

CHOUX À LA CRÈME

TARTELETTE AUX FRUITS

TARTELETTE CITRON

TARTELETTE CHOCOLAT



CHOUX
A LA CREME



TARTELETTE
AUX FRUITS

VERRINE CITRON

VERRINE CHOCOLAT CROQUANT

VERRINE DÉLICE PISTACHE



VERRINE
CITRON



VERRINE
CHOCOLAT CROQUANT

GÂTEAUX TUNISIEN AMANDE

GÂTEAUX TUNISIEN NOISETTE

GÂTEAUX TUNISIEN PISTACHE



BOULETTE
PISTACHE

BOULETTE
NOISETTE

BOULETTE
PIGNON



Nos boissons

CITRONNADE

CITRONNADE MENTHE

COCKTAIL DE FRUITS

JUS D'ABRICOT

JUS DE FRAISE

JUS DE GOYAVE ROUGE

JUS DE GOYAVE JAUNE

JUS DE POMME

JUS DE PÊCHE

JUS DE MELON

JUS DE MURES

JUS DE MYRTILLE





LOGISTIQUE

Aménagement (à la demande du client)

TRANSPORT

À notre charge en fonction de l'événement

SERVICE

Maître d'hôtel / Serveurs / Cuisiniers / Equipement de vaisselle
(à la demande du client)

" Cher(e) client(e),

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute demande d'information complémentaire ou pour passer commande.

Vous pouvez nous contactez :

Par téléphone : +216 21 838 438

Par e-mail : benyeddertraiteur@gmail.com

N'hésitez pas à nous solliciter afin de personnaliser votre événement. Nous nous ferons un plaisir de vous accompagner et de vous procurer notre expertise de plus de soixante ans pour rendre votre célébration un moment agréable.

Dans l'attente de vous servir,

L'équipe Traiteur Ben Yedder "

Traiteur Ben Yedder traiteurbenyedder

20, Avenue Charles Nicolle, Belvèdére, Tunis