



Notre Artisanat & Traditions



Chez Moufida Sweets, chaque pâtisserie est une œuvre d'art façonnée à la main, héritière d'un savoir-faire familial transmis de génération en génération. Nous perpétuons l'excellence de la haute pâtisserie traditionnelle tunisienne en célébrant les gestes précis d'autrefois.

De la finesse absolue de la pâte de nos Kaak Warka au parfum subtil de l'eau de rose de Nisri distillée artisanalement, nous sélectionnons uniquement des ingrédients nobles : amandes locales, pistaches croquantes et miel pur.

Plus qu'un savoir-faire, c'est une passion que nous partageons avec vous, pour que chaque bouchée soit une invitation au voyage et au souvenir.



Collections à Explorer



la Baklawa

50 dt



Brik el Mahdia

50 dt



la Bissa

20 dt



la Baklawa

50 dt



la Zouza

50 dt



les Cornes de gazelle

50 dt

Voir plus

Témoignages



Commande reçue rapidement, emballage soigné et gâteaux ultra-frais. Je commanderai à nouveau sans hésiter !
Sarah M.



Commande reçue rapidement, emballage soigné et gâteaux ultra-frais. Je commanderai à nouveau sans hésiter !
Sarah M.



Commande reçue rapidement, emballage soigné et gâteaux ultra-frais. Je commanderai à nouveau sans hésiter !
Sarah M.

