



CARTE GASTRONOMIE MAROCAINE

TARIFS

Déjeuner : Profitez d'un déjeuner à base de salades marocaines variées et de grillades.

- 18€/adulte (Hors boissons) – Prix par adulte 12+ Hors boissons
- 50% de réduction enfants 3-12ans
- Gratuit enfants - de 3 ans

Diner gourmet : Si vous souhaitez profiter de votre séjour pour des expériences gustatives dignes des meilleurs restaurants de Marrakech, nous vous proposons un menu préparé avec des ingrédients de qualité.

- 23€/adulte - Prix par adulte 12+- Hors boissons
- 50% de réduction enfants 3-12ans
- Gratuit enfants - de 3 ans
- Certains plats avec supplément

Pension complète :

- 35€/adulte - Prix par adulte 12+ - Hors boissons
- 50% de réduction enfants 3-12ans
- Gratuit enfants - de 3 ans
- Certains plats avec supplément

Le choix de la formule est flexible d'un jour à l'autre en fonction de votre programme.

Nous pouvons bien sûr nous adapter aux menus spéciaux : végétarien, sans gluten, ...

Nous ne vendons pas de vins et d'alcools mais vous pouvez acheter ou vous faire livrer les vôtres et les consommer à la villa sans droit de bouchon. Choisir les menus la veille pour le lendemain.

Nos prix incluent une T.V.A de 10%.

MENU DE JEUNER

Entrées

Salades

Assortiment de salades marocaines

Zaalouk (Caviar d'Aubergine)

Tchachouka (Tomate et poivrons cuits)

Omelettes

Omelette aux légumes

Omelette à la tomate

Omelettes aux poivrons

Omelettes à la courgette

Omelettes aux pommes de terre

Plats (un plat par table)

Tagines

Tagine poulet aux pruneaux et aux amandes

Tagine poulet aux pois chiches, amandes et potiron

Tagine poulet au citron confit

Tagine viande ou poulet aux lentilles et carottes

Tagine viande ou poulet aux haricots verts et tomates

Tagine berbère aux légumes

Poulet

Poulet aux figues

Poulet aux oignons et amandes

Poulet au miel

Poulet aux olives

Grillades

Brochettes de poulet

Brochettes de viande

Assortiment de brochettes

Merguez

Kefta

Avec un supplément de 5€ par personne

Couscous Fassi (viande ou poulet, raisins, oignons, amandes)

Couscous Royal (viande, poulet, merguez)

Avec un supplément de 3€ par personne

Grillades mix

Desserts

Plateau de fruits de saison
Salade d'orange à la cannelle
Salades de fruits frais
Mousse au chocolat
Crème caramel

MENU DINER

Entrées

Salades

Assortiment de salades marocaines
Zaalouk (caviar d'Aubergine)
Tchachouka (Tomate et poivrons cuits)

Soupes

Soupe de légumes
Soupe de potiron au miel
Soupe de courge
Soupe marocaine harira

Briouates

Briouates à la viande
Briouates au fromage de chèvre
Briouates aux légumes

Plats (1 plat par table)

Tagines

Tagine viande ou poulet aux dattes
Tagine viande ou poulet à la courge caramélisée
Tagine viande ou poulet aux pruneaux et aux amandes
Tagine viande ou poulet aux lentilles et carottes
Tagine viande ou poulet aux pois chiches, amandes et potiron
Tagine viande ou poulet aux haricots verts et tomates
Tagine poulet au citron confit
Tagine berbère aux légumes

Couscous (suppl. 3€ par personne)

Couscous Fassi (viande ou poulet, raisins, oignons, amandes)
Couscous Royal (viande, poulet, merguez)

Autres spécialités

Seffa de cheveux d'ange au poulet
Kefta (Tagine viande hachée et tomate)

Avec un supplément de 5€ par personne

Coquelet farci à la semoule et aux amandes, aux fruits secs
Pastilla au poulet

Avec un supplément de 7€ par personne

Tangia (Jarret de bœuf)
Méchoui (Épaule d'agneau) - minimum 4 personnes

Desserts

Plateau de fruits de saison
Salade de fruits
Tarte de saison
Mousse au chocolat
Crème caramel

SOIRÉE FESTIVE

Repas traditionnel de fête: Nous pouvons organiser une soirée d'anniversaire avec un repas de gala et des animations traditionnelles :

- 35€ par adulte hors boissons – Prix par adulte 12+ Hors boissons
- 50% de réduction enfants 3-12ans
- Gratuit enfants - de 3 ans

ou

Option méchoui d'agneau grillé à la broche pour l'ensemble des convives (15 personnes) : entre 400€ et 500€ selon le poids.

Animations : musiciens, traditionnels, danseuses du ventre, et cracheur de feu : 500€ pour la soirée.