



PROPOSITIONS MENUS SPECIAUX SUR COMMANDE

Tous nos repas sont préparés par la cuisinière dans votre villa avec des produits frais

Cocktail apéritif n°1: 12 € HT par convive

1 variété de verrine (Gaspacho de betterave) + concombre à la mousse de thon + olives marinée + briouate au fromage.

ou

1 variété de verrine (gaspacho andalous) + canapé de fromage blanc à la tomate séchée + olives marinée + krichlat salé au wasabi

Cocktail apéritif n°2: 15 € HT par convive

Croustillant au fromage sauce chili + cake aux olives + gaspacho andalou + croq' de légumes et écrasé d'avocat + mélange de pois chiche frit, mais soufflé, raisin sec.

Cocktail apéritif n°3: 20 € HT par convive

Briouates au fromage + 2 verrines / convive (velouté glacé à la pastèque ou à convenir ensemble) + soupe froide de betterave + 2 sortes de canapés : mousse de thon et basilique + mousse de fromage frais et tomate séchée + olives marinées maisons.

Menu Méchoui : 50 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Salades marocaines (au moins une dizaine différentes)

Méchoui et accompagnement de semoule et tajine de légume

Pastilla au lait (possibilité de remplacer le dessert par un dessert du menu normal)

Dîner d'anniversaire : 60 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Salade marocaines : Chekchouka de tomate et poivron + zaalouk d'aubergines fumées

Taboulé frais à la menthe + salade froide de lentille

Légumes sautés en accompagnement ou ratatouille de légumes

Brochettes de boeuf + Brochettes de poulet

Pastilla individuelle de poulet aux amandes

Briouates au fromage et épinard + Briouates viande hachée et légumes

Gâteaux marocains en dessert

Dîner n°1 gastronomique : 70 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Salades marocaines (au moins une dizaine différentes) + briouates

Méchoui

Pastilla au poulet

Desserts :

Pastilla au lait et Gâteaux marocains et Oranges à la cannelle

Dîner n°2 traditionnel marocain : 50 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Salades marocaines (au moins une dizaine différentes) + briouates

Couscous royal et Tanjia (ou tajine)

Pastilla au lait et Gâteaux marocains et Oranges à la cannelle

Barbecue spécial MPR: 45 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Entrées : Zaalouk d'aubergine fumé avec des tomates fraîches et cumin, Chekchouka de poivrons
Tabbouleh de persil et menthe fraîche, Pomme de terre croustillante au four
Courgette à la vapeur avec charmoula relevé (à base d'huile d'olive), Briouate de légumes
Grillades : (kefta , brochette de poulet, côtelette d'agneau, merguez de bœuf)
Lentille cuit à la marocaine avec une sauce tomate et de la courge à la vapeur
Desserts : Mousse au chocolat, Salade de fruit, Tarte au pomme

Brunch N°1 : 30 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Petit déjeuner normal + croquette de pomme de terre au fromage + verrine de légumes + Khliaa aux œufs + fruits de saison + Merguez grillé + croustillant de légumes .

Brunch N°2 : 40 € HT /adulte, enfant de 4 ans à 12 ans -50% et de 1 à 3 ans - 60%

Petit déjeuner normal + mini bol de muesli aux fruits frais + caviar d'aubergine fumé + verrine de légumes + khliaa aux œufs + merguez grillé + brochette de poulet et légume grillé au romarin + croquette de pomme de terre au fromage + œuf cocotte et chutney de tomates aux épices

Boulangerie française : (commande 24H à l'avance)

Pain au chocolat et croissant : 2 € HT / pièce

Baguette française : 2 € HT / pièce

Pain de campagne, complet ou céréales : 3 € HT / pièce

Conditions :

Les repas spéciaux sur commandes doivent être commandés minimum 24H à l'avance soit la veille au matin pour le lendemain.

Le méchoui, l'épaule d'agneau et le Tanjia doivent être commandés 48H à l'avance

Possibilité de changement de menu, 24H à l'avance sauf si déjà livré et sauf méchoui, épaule d'agneau et Tanjia

Possibilité d'annulation du repas commandé, 24H à l'avance, sauf si déjà livré sauf méchoui, épaule d'agneau et Tanjia

Un repas déjà payé mais annulé 24H à l'avance et non livré est remboursé en fin de séjour sauf méchoui, épaule d'agneau et Tanjia