



Le menu marocain haut de gamme

Cocktail de bienvenue :

Huit pièces par personne accompagnées de jus de fruits

Entrée :

Kemias (salade chekchouka, caviar d'aubergine, carottes aux cumin, fèves marinées)

1^{er} Plat :

Pastillas aux fois gras et oignons confits

2^{ème} Plat

Tajine de veau à l'ananas caramélisées et sésames

Dessert au choix :

L'aumônière de fruits à la fleur d'oranger

Oranges à la cannelle et glace menthe chocolat

Boissons à volonté : Coca, Fanta, eau minérale plate et gazeuse.

Café : A volonté toute la soirée.

Thé : Servis après le repas.