



DOMAINE DES REMPARTS



SÉMINAIRE - **BANQUET**



SOMMAIRE



ACCUEIL

Thé d'accueil / Verre d'accueil / Pauses café..... p. 4

APERITIF - COCKTAIL

Open Bar - Canapés / Tarif des vins / Forfaits Boissons..... p. 6

BUFFETS

Déjeuner "Le Grill" / Buffet Marocain..... p. 8

MENUS MAROCAINS..... p. 11

MENUS INTERNATIONAUX..... p. 12

SALONS DE CONFÉRENCE p. 13

TARIFS DES FLEURS & ANIMATIONS..... p. 14

Faites de votre événement un moment inoubliable



ACCUEIL

THÉ D'ACCUEIL

Thé à la menthe, jus d'orange frais, pâtisseries marocaines..... 90

VERRE D'ACCUEIL

Cocktail de jus de fruits frais, petits fours..... 90

Cocktail de jus de fruits frais avec alcool, petits fours..... 120

PAUSE CAFÉ

Pause simple

Café, thé à la menthe, jus d'orange frais, eau minérale..... 90

Pause viennoiserie

Café, thé à la menthe, jus d'orange frais, eau minérale, croissant - pain au chocolat – pain aux raisins
..... 120

Pause petits fours secs

Café, thé à la menthe, jus d'orange frais, eau minérale, pâtisseries marocaines, petits fours secs
..... 120

Pause cake

Café, thé à la menthe, jus d'orange frais, eau minérale, cake au chocolat – à l'orange - aux fruits
..... 140

Tarifs en Dirhams TTC sujets à modification sans préavis

Un havre de paix avec vue sur le Haut Atlas



APÉRITIF • COCKTAIL

OPEN-BAR

ALCOOLS

Une demi-heure	230
Une heure	330
Supplément Whiskies de luxe	80

Vermouths – Portos - Sherry - Gin – Vodka – Whisky
Jus de fruits – Limonades
Vins Blancs & Rouges - Bières
Olives noires - Olives vertes piquantes - Amandes grillées – Chips - Cacahuètes

VINS

Une demi-heure	180
Une heure	280

El Mogador Chardonnay blanc
El Mogador Syrah-muscat noir rosé
El Mogador rouge
Olives noires - Olives vertes piquantes - Amandes grillées – Chips - Cacahuètes

CANAPÉS (Minimum 15 personnes)

Sélection de canapés froids (7 pièces par personne)	190
Sélection de canapés chauds et froids (15 pièces par personne)	290



LES VINS



BLANCS

Cuvée Première du Président.....	230
El Mogador Chardonnay.....	250
Médaille Sauvignon.....	300
"S" de Siroua.....	300
"C.B. Initiales" Roussane.....	390

ROSÉS - GRIS

Cuvée Première du Président.....	230
Le Gris de Mogador.....	250
La Gazelle de Mogador.....	230
El Mogador Syrah-Muscat noir.....	250
Médaille rosé de Syrah.....	300

ROUGES

La Gazelle de Mogador.....	230
El Mogador.....	250
"S" de Siroua « cépage Syrah ».....	300
Cabernet Médaille.....	300
"C.B. Initiales".....	390

FORFAITS BOISSONS

½ vin marocain ½ eau minérale café ou thé à la menthe Cuvée Première du Président.....	150
½ vin marocain ½ eau minérale café ou thé à la menthe El Mogador Médaille.....	250
Limnade Bière locale ½ eau Café ou thé à la menthe.....	100

DEJEUNER BUFFET

LE GRILL

390 / Pers.



20 pers.
minimum

Hors d'œuvre

Assortiment de salades méditerranéennes
Sélection de salades marocaines

Spécialités chaudes et froides

Poivrons et aubergines grillés
Calamars à la tomate et au gingembre
Buffet de pâtes

Spécialités Marocaines

Couscous aux sept légumes - Poulet au citron confit et aux olives
Kefta aux œufs

Grillades

Poulet mariné aux herbes – Brochette de kefta - Merguez

Desserts

Pâtisseries marocaines, corbeille de fruits de saison,
crème renversée au caramel, mousse au chocolat au lait
salade de fruits frais, tarte aux fruits de saison

La composition de ce buffet peut varier suivant la saison et le marché

DEJEUNER BUFFET

LE GRILL

550 / Pers.



20 pers.
minimum

Hors d'œuvre

Panier de salades du jardin
Assortiment de salades méditerranéennes
Sélection de salades marocaines et de charcuterie halal

Spécialités chaudes et froides

Poissons marinés – Terrine de loup - Poivrons et aubergines grillés
Pageot en Bellevue - Calamars à la tomate et au gingembre
Poulet aux herbes – Poissons fumés - Buffet de pâtes

Spécialités Marocaines

Couscous aux sept légumes - Poulet au citron confit et aux olives
Tajine de poisson à la mode de « Fès » - Tajine aux légumes - Kefta aux œufs

Grillades

Poulet mariné aux herbes – Brochette de kefta
Noisettes d'agneau – Merguez - Poissons du jour

Rôtisserie

Gigot d'agneau – Poulet fermier – Contre-filet de bœuf

Desserts

Plateau de fromages - Panaché de pâtisseries Parisiennes – Pâtisseries Marocaines
Corbeille de fruits de saison - Crème renversée au caramel
Mille-feuille à la vanille bourbon - Mousse au chocolat au lait - Nage de fruits au sirop vanille

❖ *La composition de ce buffet peut varier suivant la saison et le marché* ❖



BUFFET MAROCAIN



900 / Pers.



30 pers.
minimum

Sélection de Salades Fines

Cervelle d'agneau - Lentilles à la courge - Salade de poivrons
Courgettes à l'ail - Foie d'agneau - Tomates confites
Concombre à la fleur d'oranger - Caviar d'aubergines
Poivrons de tomates à l'huile d'olive - Carottes marinées à la cannelle
Touk Touka - Olives piquantes - Aubergines au cumin
Légumes marinés au vinaigre - Purée de courges

Entrées Chaudes

Pastilla aux pigeons - Calamars M'Charmel
Briouates de riz, de Kefta et aux fruits de mer - Crevettes roses aux quatre épices

Les Tagines

Tagine d'agneau aux légumes - Tagine de daurade à la mode de « Fès »
Tagine de Kefta aux oeufs - Tagine de poulet au citron et aux olives
Tagine de veau Makfoul - Méchoui d'agneau à la menthe - Tagine de Kefta aux oeufs

Couscous

Couscous aux sept légumes - Couscous royal

Grillades

Merguez - Kefta - Agneau- volaille - Filet de boeuf - Filet de Lotte - Gambas

Les Desserts

Assortiment de pâtisseries Marocaines (Cornes de Gazelle - Chebbakia - Ghrieba - Fkass)
Salade d'oranges à la Cannelle - Salade de fruits à la fleur d'oranger
Crêpes au miel - Corbeille de fruits - Assortiment de glaces



La composition de ce buffet peut varier suivant la saison et le marché



MENUS MAROCAINS

420 / Pers.



**10 pers.
minimum**

Menu 1

Pastilla au Poulet et Amandes torréfiées



Tagine d'Agneau aux Artichauts et petit Pois,
Semoule de Céréales



Millefeuille Amlou, Noix caramélisées
Crème pâtissière, Amande et Huile d'Argan

Menu 2

Sélection de fines Salades marocaines,



Tagine de Loup, trio de Poivrons doux, Riz safrané



Mousse d'orange à la cannelle
crumble ghriyba « sablé aux amandes »

Menu 3

Assortiments de Briouates, Mesclun de Salade,
Sauce Yoghourt aux herbes



Tagine de Poulet Makhfoul, Tomates et Oignons confits
accompagné de Sefa (vermicelles)



Mhalabia "Flan à la Fleur d'Oranger aux Abricot"

510 / Pers.



**10 pers.
minimum**

Menu 1

Harira Marrakchia



Filet de daurade m'charmél



Poulet beldi aux olives et citrons confits



M'hancha et son coulis à la cannelle, Thé à la menthe

Menu 2

Sélection de salades fines Marocaines



Pastilla au poulet



Couscous d'agneau aux sept légumes



Crêpes au miel de l'Atlas, Thé à la menthe

Menu 3

Sélection de fines salades Marocaines



Pageot mariné aux épices Marocaines cuit au four



Tajine d'agneau aux figues et aux noix



Poires pochées au gingembre frais, Thé à la menthe

MENUS INTERNATIONAUX

450 / Pers.



10 pers.
minimum

Menu 1

Carpaccio de Saumon aux fines Herbes,
Marmelade de Mangue au Gingembre et Piment doux



Millefeuille de Légumes grillés à la Fleur de Thym
Fromage de Chèvre, Pain Focaccia aux Olives



Magret de Canard rôti,
Mousseline de Carotte au Lait de Coco,
petits Légumes sautés, Jus de Canard à la Cannelle



Parfait aux Chocolat aux Amandes torréfiées

Menu 2

Saladine de Mangue au Gingembre et Piment
Croustillant de Gambas, Mousse Coco-Citron



Carpaccio de Bœuf, salade Roquette,
Copeaux de Parmesan, Condiment de Chakchouka



Pavé de Loup poché au Safran et onctuosité de Fenouil,
Tagliatelles de Courgette marinées, Tuile de Pain



Tiramisu aux Fruits rouges

Menu 3

Feuille à feuille d'Anchois marinés au trio de Poivrons doux
Mesclun de Salade Vinaigrette à l'Estragon



Cannelloni de Concombre aux Fruits de mer,
Tomates séchées et Soubise d'Échalote
Sauce Yoghourt au Gingembre rose



Ballottine de Poulet farci aux Champignons et Épinards,
Onctuosité de Polenta et petits Légumes du marché



Cheese Cake à l'Orange

Menu 4

Fines tranches de Betterave à l'Huile d'Argan
Gambas snackées à la plancha et Condiment de Zaalouke



Salade Cæsar aux Crevettes et Loup,
servie dans une corbeille de Parmesan,
Croutons, Salade Roquette



Carré d'Agneau rôti en Croûte de Champignons,
Écrasée de Pommes de terre
à l'Huile de Truffe et petits Légumes mijotés



Mousse Chocolat aux cinq Épices

SALONS DE CONFÉRENCE

Salon AMBRE – 60 M²

½ Journée / Half day.....	3000
Journée / Full day.....	5000

Salon REMPARTS 1 – 30 M²

½ Journée / Half day.....	2000
Journée / Full day.....	3000

Salon REMPARTS 2 – 30 M²

½ Journée / Half day.....	2000
Journée / Full day.....	3000

Salon BIBLIOTHÈQUE – 16 M²

½ Journée / Half day.....	2000
Journée / Full day.....	1500

Salon TERRASSE CONFERENCE – 60 M²

½ journée / Half day.....	3000
Journée / Full day.....	5000

Pour les équipements techniques, devis sur demande selon vos besoins

Sonorisation . Communication . Tv et Vidéo . Informatique . Bureautique
Traduction simultanée . Vidéo projecteur et écran de projection

Tarifs en Dirhams TTC sujets à modification sans préavis

TARIFS DES FLEURS

Composition dans un vase pour chambre.....	180
Centre de table petit modèle.....	100
Centre de table grand modèle.....	180
Grande composition de buffet exotique.....	600
Grande composition de buffet avec orchidées.....	1 200
<i>(en fonction des fleurs disponibles)</i>	
Aménagement de la décoration d'un buffet.....	650 à 1 800
<i>(en fonction de la taille des fleurs choisies)</i>	
Très grand vase	1 000
Boutonnière femme <i>(fleurs naturelles)</i>	100
Boutonnière Homme <i>(fleurs naturelles)</i>	100

ANIMATIONS

Orchestre Andalou	12 000
Orchestre International.....	sur demande
Accueil folklorique avec troupes et tapis marocains	12 000
Accueil folklorique avec troupes et tapis marocains + cavaliers en tenue d'apparat.....	16 000
Piano.....	4 000
Photographe.....	300/Heure

Tarifs en Dirhams TTC sujets à modification sans préavis



Un endroit où les rêves deviennent réalité



DOMAINE DES REMPARTS

RYAD HÔTEL***** SPA & GOLF RESORT . MARRAKECH . PALMERAIE

Palmeraie Marrakech

Km 4 - Route de Fès «vers Tallaght» . BP 2708 Marrakech . Palmeraie . Maroc . www.domainedesremparts.com

Réservation / Booking

Maroc : Tel : +212 (0)524 32 70 60 . Fax : +212 (0)524 32 85 95 . reservation@domainedesremparts.com
France / Europe : Tél : +33(0)4 68 51 54 54 . Fax : +33(0)4 68 51 60 61 . domainedesremparts@roussillhotel.com