

Mohamed Ennatzk

SOUVENIRS DE RESTAURATION A MARRAKECH

Hôtel " La Mamounia "
(1988-1991)

**Complexe " Palais des Congrès -
Hôtel Mansour Eddahbi 5 étoiles "**
(1992)

" Hôtel Atlas Médina & Spa 5 étoiles "
(2007)

- * Des hôteliers, des restaurateurs,
des restaurants et des cartes
- * Des compositions de petits déjeuners, brunchs,
cocktails, buffets, menus d'affaires,
menus de fêtes et menus de gala...



Mohamed Ennatzk

*Expert Judiciaire, Près la Cour d'Appel de Marrakech,
Inscrit sur le Tableau National des Experts Judiciaires,
en Tourisme et Gestion Hôtelière.*

Email : ennatzk@hotmail.com

M.E. est Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Marrakech et de l'Institut International du Tourisme de Tanger. Il est titulaire du Master2 de l'Université de Toulouse.

Après avoir enseigné la gestion hôtelière et dirigé deux Etablissements de Formation Hôtelière, il a travaillé aux Emirats Arabes Unis comme Directeur des Opérations de la Restauration.

De retour au Maroc, il a travaillé comme Directeur adjoint de la Restauration à l'hôtel "La Mamounia" puis Directeur de la Restauration au Complexe "Palais des Congrès - Hôtel Mansour Eddahbi", poste qu'il a occupé à l'hôtel "Atlas Médina & Spa" à Marrakech.

Il a participé comme expert au programme "MEDA II" et au programme "MCC" (Millennium Challenge Corporation).

Au Maroc l'hôtellerie-restauration a connu le début de son développement avec l'ouverture de l'hôtel "La Mamounia", au début du 20ème siècle, dans une demeure et un espace qui appartiennent à la tradition et à l'histoire marocaine.

Dès le départ "La Mamounia" a constitué un noyau de réussite entre tradition et modernité. L'hôtel "La Mamounia" a assuré pendant longtemps, bien avant l'arrivée des chaînes hôtelières internationales, le transfert du savoir faire en hôtellerie-restauration par l'initiation et la formation des jeunes cadres marocains des Ecoles Hôtelières qui venaient en stage dans cet établissement.

Les professionnels, les professeurs de restauration et leurs étudiants trouveront dans ce travail des exemples de compositions de cocktails, buffets, menus d'affaires, menus de fêtes et de gala..., de " La Mamounia" durant la période 1988-1991.

"La Mamounia" a su concilier tradition et modernité dans la cuisine et la restauration et d'autres établissements hôteliers marocains ont suivi sa voie. Il s'agit en particulier du Complexe "Palais de Congrès- Hôtel Mansour Eddahbi" (1992) et de l'hôtel Atlas Médina (2007).

Que les personnes qui étaient habituées à ces hôtels à Marrakech puissent trouver à travers ces souvenirs un rappel des moments heureux de leurs séjours dans ces établissements.

Mohamed Ennazk

SOUVENIRS DE RESTAURATION A MARRAKECH

Hôtel "La Mamounia"

(1988-1991)

Complexe "Palais des Congrès-
Hôtel Mansour Eddahbi 5 étoiles"

(1992)

"Hôtel Atlas Médina & Spa 5 étoiles"

(2007)

- Des hôteliers, des restaurateurs,
des restaurants et des cartes
- Des compositions de petits déjeuners, brunchs,
cocktails, buffets, menus d'affaires,
menus de fêtes et menus de gala...

SOMMAIRE

Avant propos :	5
PREMIERE PARTIE :	
HOTEL "LA MAMOUNIA" :	7
Présentation de l'hôtel "La Mamounia" :	
CHAPITRE I :	
LES RESTAURANTS ET LES CARTES DES METS A L'HOTEL "La MAMOUNIA" (ANNEE 1990)	10
I/ Le Restaurant "La Calèche" (restaurant de la cuisine bourgeoise française) :	10
1/ Le restaurant "La Calèche"	10
2/ La carte du restaurant la "Calèche"	11
II/ Le Restaurant marocain (restaurant de la gastronomie marocaine)	16
1/ Le restaurant de la gastronomie marocaine de La Mamounia	16
2/ La carte du restaurant de la gastronomie marocaine de "La Mamounia"	17
III/ Le Restaurant " Marrakech - L'Impériale" (restaurant de la gastronomie française)	23
1/ Le restaurant " Marrakech - L'Impériale"	23
2/ La carte du restaurant " Marrakech - L'Impériale"	25
IV/ Le Restaurant italien (restaurant de la gastronomie italienne)	31
1/ Le restaurant de la gastronomie italienne (le restaurant italien)	31
2/ La carte du restaurant Italien de "La Mamounia"	31
V/ Le Room Service	37
1/ Le room service de "La Mamounia"	37
2/ La carte du room service de "La Mamounia"	38
VI/ Le Buffet des Trois Palmiers (buffet au bord piscine)	48
1/ Le Buffet des Trois Palmiers	48
2/ La composition des plats du buffet des trois palmiers	48
VII/ Les plats du jour dans les restaurants et les fiches techniques de fabrication	50

CHAPITRE II :	
TYPES DE MENUS NOEL, DE LA SAINT-SYLVESTRE,	59
PROGRAMME DE FETES DE FIN D'ANNEE ET MENUS DE	
GALA POUR PARTICULIERS :	
CHAPITRE III :	
BANQUETS, COCKTAILS, BUFFETS, DEJEUNERS HOMMES D'FFAIRES ET MENUS DE GALA A "LA MAMOUNIA" (1990) :	83
 DEUXIEME PARTIE :	
COKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI (1992) ET A L'HOTEL ATLAS MEDINA (2007) :	100
CHAPITRE I :	
COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU "COMPLEXE PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI" (1992) :	100
CHAPITRE II :	
COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS A "L'HOTEL ATLAS MEDINA& SPA" (2007)	136
CHAPITRE III :	
PLATS DE LA CUISINE MAROCAINE RENCONTRES DANS LES HOTELS DE RENOMMEE INTERNATIONALE A MARRAKECH (1991-2007) :	181
TROISIEME PARTIE :	
TEXTES ET REGLEMENTS RELATIFS A LA CLASSIFICATION DES RESTAURANTS ET A LA CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU MAROC :	184

Avant propos :

Au Maroc l'hôtellerie-restauration a connu le début de son développement avec l'ouverture de l'hôtel "La Mamounia", au début du 20^{ème} siècle, dans une demeure et un espace qui appartiennent à la tradition et à l'histoire marocaine.

Dès le départ "La Mamounia" a constitué un noyau de réussite entre tradition et modernité. L'hôtel "La Mamounia" a assuré pendant longtemps, bien avant l'arrivée des chaînes hôtelières internationales, le transfert du savoir faire en hôtellerie-restauration par l'initiation et la formation des jeunes cadres marocains des Ecoles Hôtelière qui venaient en stage dans cet établissement.

Les meilleurs chefs de cuisine et maîtres d'hôtels au Maroc étaient ceux qui avaient la possibilité d'être formés aux fours et dans les salles des restaurants de cet hôtel de renommée internationale.

Les professionnels, les professeurs de restauration et leurs étudiants trouveront dans ce travail des exemples de compositions de cocktails, buffets, menus d'affaires, menus de fêtes, de gala..., de "La Mamounia" durant la période 1988-1991.

Si "La Mamounia" a su adapter tradition à modernité dans la cuisine et la restauration, d'autres établissements hôteliers marocains ont suivi sa voie (*voir deuxième partie*). Il s'agit en particulier du "Complexe Palais de Congrès-Hôtel Mansour Eddahbi" (1992) et de l'hôtel "Atlas Médina & Spa" (2007).

Devant le développement de la restauration le législateur marocain a enrichi ses textes juridiques en la matière par des textes de lois relatifs à la classification des restaurants et à la conservation des produits alimentaires (*voir troisième partie*).

L'élément humain dans la restauration est indispensable et tout travail réussi dans ce domaine incombe à une équipe de personnes qui se trouve en place tout près des fours, en contact avec la clientèle, dans les salles de restaurants et divers points de vente de l'hôtel.

Que les personnes qui étaient habituées à ces hôtels puissent trouver à travers ces souvenirs aussi bien un rappel d'un certain nombre de personnes (directeurs d'hôtel, chef de cuisine et maîtres d'hôtel) qu'un rappel des moments heureux de leurs séjours dans ces établissements.

PREMIERE PARTIE:

HOTEL "LA MAMOUNIA":

Présentation de l'hôtel "La Mamounia" :

Depuis le XII siècle "La Mamounia" est considérée comme l'un des hauts lieux de Marrakech. Ce vaste jardin d'oliviers appartenait à Abdelmoumenlbn Ali, fondateur de la dynastie Almohade à qui l'on doit l'art des grands jardins et bassin de Marrakech.

A la fin du XIII èmesiècle, cette immense oasis endossée aux remparts fut offerte comme cadeau de mariage au jeune sultan El Mamamoun par ses parents. Le jeune sultan donna son nom au jardin et "Mamoun" est féminisé et est devenu "Mamounia" pour qualifier le mot jardin (Arsat) au féminin en langue dialectale de Marrakech.

Appuyée contre les remparts de Marrakech, La Mamounia, se trouve non loin de la Ménara, de la Koutoubia et de la place de Jamaa el Fna. L'originalité de sa position dans la ville a favorisé l'émerveillement et a contribué à la légende de ce site.

La création de l'hôtel ne fut imaginée qu'en 1920. Albert Laprade puis Robert Lièvre ont préparé les premiers plans de la construction, mais leurs propositions n'ont pas été retenues.

Les architectes Henri Prost et Marchisio dirigeaient le début des travaux de l'hôtel et sa cinquantaine de chambres sur un seul étage pour le compte de l'Office National des Chemins de Fer (ONCF), le maître d'ouvrage. Jacques Majorelle décorait le salon qui porte son nom.

"La Mamounia", plus un prénom de femme qu'un nom d'hôtel, est déjà une invitation au voyage. Ce patronyme rappelle la tendresse, la protection, la passion, la bonté et la générosité.

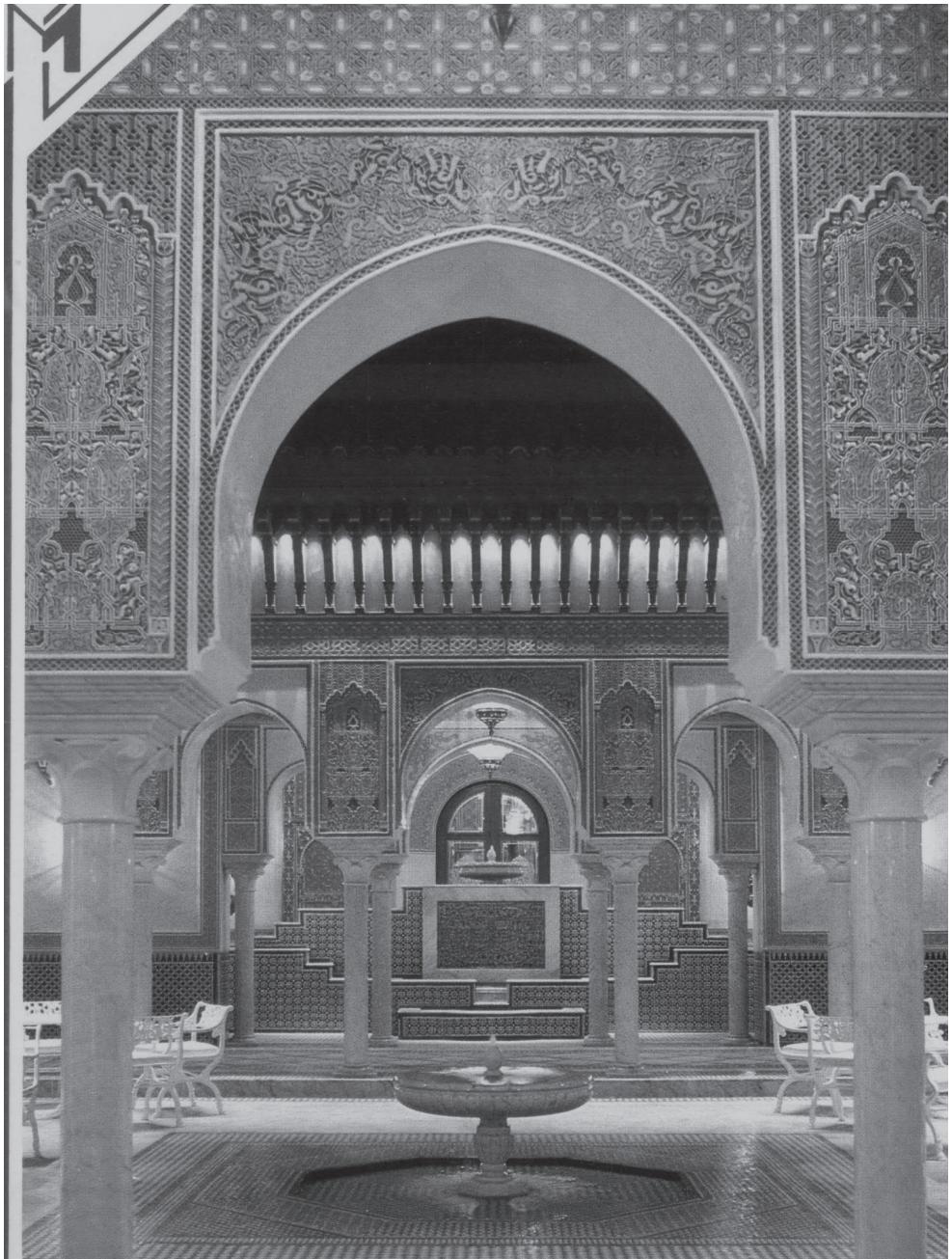
L'hôtel "La Mamounia" a connu au moins quatre importantes rénovations avant celle de 1977. André Paccard, décorateur de Sa Majesté Le Roi Hassan II, rénove l'hôtel en cinq mois à la fin des années 1980 avec un mélange de décoration art-déco assimilé à la tradition architecturale marocaine.

En 1988, l'hôtel disposait déjà de 171 chambres, 57 suites et 3 villas.

La restauration comptait quatre restaurants. Il s'agissait du :

- Restaurant "La Calèche" (restaurant de la cuisine bourgeoise française)
- Restaurant Marocain (restaurant de la gastronomie marocaine)
- Restaurant " Marrakech - L'Impériale" (restaurant de la gastronomie française)
- Restaurant italien (restaurant de gastronomie italienne)

En plus d'un room service assuré 24h/24 et un buffet déjeuner dressé chaque jour au bord de la piscine de l'hôtel.



Le Patio Andalou qui mène au restaurant marocain de l'hôtel "La Mamounia".
(Extrait de dépliant publicitaire)

CHAPITRE I : LES RESTAURANTS ET LES CARTES DES METS A L'HOTEL "LA MAMOUNIA" (ANNEE 1990) :

I/ Le Restaurant "La Calèche" (restaurant de la cuisine bourgeoise française) :

1/ Le restaurant "La Calèche":

Ce restaurant était ouvert pour le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Il disposait d'une capacité de 70 couverts et peut aller jusqu'à 150 couverts en utilisant la terrasse.

Le petit déjeuner était servi sous forme de buffet. Pour le déjeuner et le dîner une carte des mets était mise en place. Le restaurant la "Calèche" était ouvert chaque jour pour le petit déjeuner de 7h à 10,30h, pour le déjeuner de 12,30h à 15h et pour le dîner de 20h à 23h.



Une vue du restaurant la Calèche

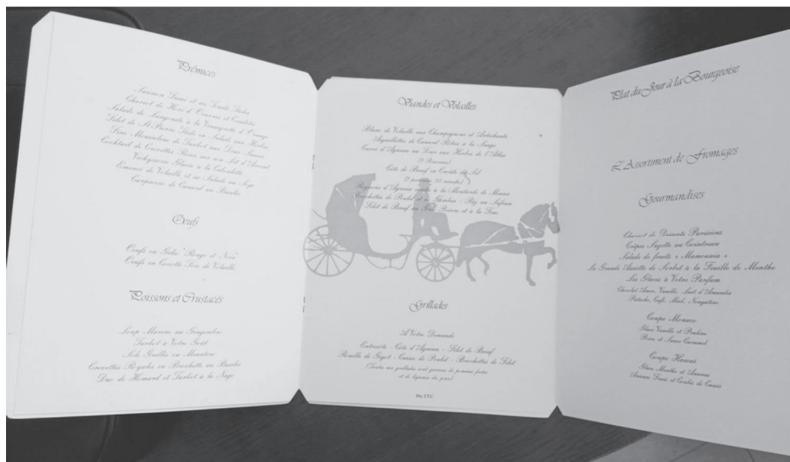
(Extrait de dépliant publicitaire)

La brigade était composée de deux équipes. Une équipe qui assure le petit déjeuner et le déjeuner et une deuxième équipe qui assure le déjeuner et le dîner en faisant une coupure.

2/ La carte du restaurant la "Calèche" :

La brigade de ce restaurant était dirigée par le premier maître d'hôtel Mr. "Lahcen Khaou", assisté par Mr. "Salagane" et Mr. "Argana".

La carte du restaurant "La Calèche" comportait trois volets. Selon les auteurs qui se sont intéressés à l'étude de la carte des restaurants ; la lecture de la carte à trois volets part du centre pour se diriger vers l'angle en haut à droite. Si on applique cette règle, la lecture de la carte du restaurant "La Calèche" commence par les viandes, les volailles et les grillades et se dirige par la suite vers le haut à droite c'est-à-dire vers le plat du jour. Ce qui donne la possibilité aux maitres d'hôtel de ce restaurant de vendre plus de plats à prix élevé.



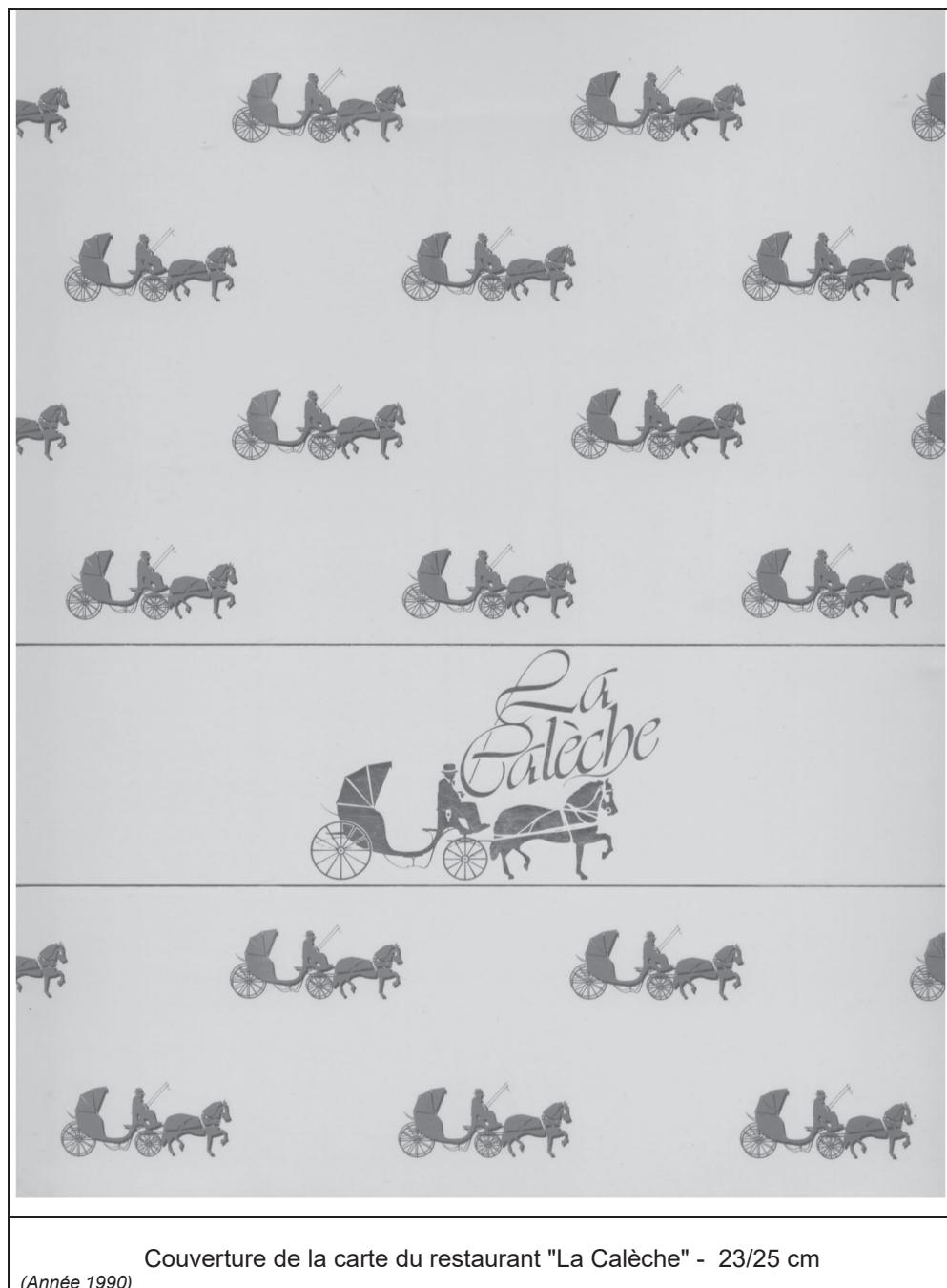
Carte du restaurant "La Calèche" (Année 1990)

"La vichysoise glacée à la ciboulette" portée sur la carte aux prémices, nous indique qu'il faisait chaud et qu'il s'agissait certainement du mois de juillet ou août à Marrakech. Contrairement à la carte du restaurant "Marrakech l'Impériale" (présentée au paragraphe III), la carte du restaurant "La Calèche" portait aussi bien les plats cuisinés que les desserts.

"La Mamounia" a bien conservé les préparations en salle ; flambage et découpage en salle. L'entrecôte, les côtes d'agneau et le filet de bœuf figurant sur la carte dans la rubrique grillade, étaient préparés en salle par le maître d'hôtel.

La voiture à trancher était également utilisée pour les pièces de bœuf et les volailles rôties. Le chariot d'hors d'oeuvres figurant dans la rubrique "Prémices" était de règle à tel point que le directeur général lui-même ou son adjoint (Mr. Jacques Bouriot ou Mr. Mohamed Hammouti) s'assure presque chaque jour du grand choix des hors d'oeuvres de ce chariot et de leur présentation. Il était de même pour le chariot de pâtisserie figurant sur la carte dans la rubrique "Gourmandises".

Si le restaurant "Marrakech L'Impériale" était un restaurant gastronomique de la cuisine française, le restaurant "La Calèche" était considéré par beaucoup de critiques gastronomiques comme une brasserie de la cuisine bourgeoise française.



Prémices

<i>Saumon Fumé et ses Toasts Tièdes</i>	200.
<i>Voiture de Hors d'Oeuvres et Crudités</i>	100.
<i>Salade de Langouste au Homard</i>	250.
<i>Vinaigrette : Huile de Noisette et Vinaigre Xeres</i>	
<i>Jambon à l'Italienne</i>	95.
<i>Jambon de Mouton Fumé</i>	140.
<i>Terrine de Lapin au Muscadet</i>	115.
<i>Cocktail de Crevettes aux Fonds d'Artichaut</i>	95.
<i>Carpaccio de Canard au Basilic</i>	140.
<i>Assiette Anglaise ou de Charcuterie</i>	140.
<i>Potage du Jour</i>	60.
<i>Vichyssoise Glacée à la Ciboulette</i>	65.

Oeufs et Pâtes

<i>Omelette à Votre Choix</i>	60.
<i>Oeufs en Cocotte aux Foies de Volaille</i>	65.
<i>Tagliatelles Carbonara</i>	85.
<i>Spaghettis à la Carbonara</i>	85.
<i>Spaghettis à la Bolognaise</i>	85.
<i>Risotto au Gambas</i>	200.

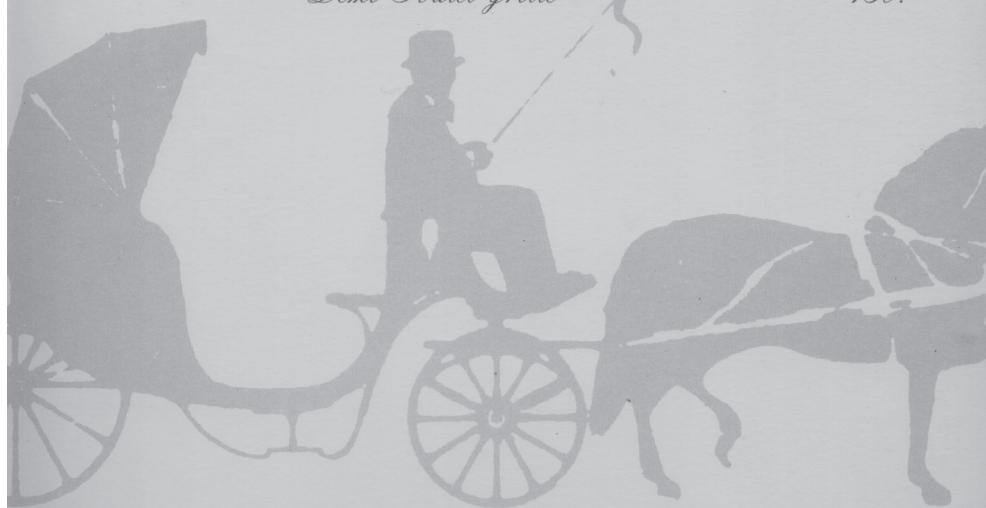
Poissons et Crustacés

<i>Turbot à Votre Goût</i>	190.
<i>Sole Grillée ou Meunière</i>	140.
<i>Crevettes Royales en Brochettes au Basilic</i>	280.
<i>Filet de Rouget en Papillotte</i>	150.

Première page de la carte du restaurant "La Calèche" (année 1990)

Viandes et Volailles

<i>Jambonnette de Volaille au Cabernet Président</i>	150.
<i>Grenadin de Veau Vallée d'Auge</i>	190.
<i>Carré d'Agneau Rôti aux Herbes de l'Atlas (2 personnes)</i>	280.
<i>Pognons d'Agneau Sautés à la Moutarde</i>	145.
<i>Brochettes de Volaille et de Gambas-Riz au Safran</i>	190.
<i>Filet de Bœuf au Gros Poivre et à la Fine</i>	160.
<i>Escalope de Veau Viennoise-Pommes sautées</i>	150.
<i>Demi Poulet grillé</i>	130.



Grillades

A votre demande

<i>Entrecôte, Côtes d'Agneau, Filet de Bœuf</i>	150.
<i>Rouelle de Gigot, Brochettes de Filet</i>	
<i>(Toutes nos grillades sont garnies de pommes frites, et de légumes du jour)</i>	

Deuxième page de la carte du restaurant "La Calèche"

Plat du Jour à la Bourgeoise



L'Assortiment de Fromages

100.

Gourmandises

<i>Crêpes Suzette</i>	70.
<i>Chariot de Desserts Parisiens</i>	65.
<i>La Grande Assiette de Sorbets à la Feuille de Menthe</i>	60.
<i>Les Glaces à Votre Parfum</i>	60.
<i>Chocolat Amer, Vanille, Lait d'Amandes</i>	
<i>Pistache, Café, Miel, Nougatine</i>	
 <i>Coupe Monaco</i>	70
<i>Glace Vanille et Praline</i>	
<i>Poire et Sauce Caramel</i>	
 <i>Coupe Hawaï</i>	70.
<i>Glace Menthe et Ananas</i>	
<i>Ananas Frais et Coulis de Cassis</i>	

Troisième page de la carte du restaurant "La Calèche"

II/ Le Restaurant Marocain (restaurant de la gastronomie marocaine):

1/ Le restaurant de la gastronomie marocaine de "La Mamounia" :

Ouvert de 20h à minuit, le restaurant marocain servait uniquement le dîner. Il était animé par un orchestre andalou portant habit traditionnel marocain et une danseuse marocaine. Sa capacité était de 120 couverts.

À la demande de la clientèle en congrès ou en séminaire des buffets de petits déjeuners ou des buffets de déjeuners pouvaient être dressés et servis dans ce restaurant.

La brigade du restaurant marocain était confiée au premier maître d'hôtel Mr. "Abdelhay Zahiri" assisté par Mr. "Soulkani".

Le chef de cuisine était une femme Mme "Hajja Laaziza", Elle était entourée d'une brigade de femmes cuisinières parmi les meilleures femmes cuisinières marocaines à Marrakech. "Hajja Laaziza" et sa brigade travaillaient sous la responsabilité du chef des cuisines Mr. "Boujamaa Mars", cet ancien élève de l'Ecole Hôtelière de Rabat qui a donné beaucoup à "La Mamounia" en tant que chef des cuisines.

Pour les semaines gastronomiques marocaines organisées par l'hôtel "La Mamounia" à l'étranger dans différents hôtels de renommée internationale, c'étaient souvent les cuisiniers, les serveurs et les maîtres d'hôtel de ce restaurant qui accompagnaient le chef des cuisines Mr. "Boujamaa Mars" durant ces missions.

Toute la brigade de service était présente au restaurant le matin pour la préparation de la salle et sa mise en place. L'entretien des couverts, des plats d'hôtes, des plateaux en argenterie massive, l'entretien des assiettes, de la verrerie, des photophores et la préparation des salières et des poivriers étaient du ressort de la brigade de service de ce restaurant.

C'est également le matin au cours de la préparation de la salle que se faisait l'échange de linge avec la lingerie de l'hôtel et l'alimentation de la cave du jour du restaurant pour remplacer les boissons vendues la veille.

Le directeur de la restauration tient régulièrement des réunions le matin avec la brigade dans ce restaurant surtout lorsqu'il il s'agissait de préparation d'opération spéciale qui concerneait le service d'un buffet petit déjeuner ou d'un déjeuner dans ce restaurant suite à la demande d'une clientèle de séminaire, d'incentive, ou de congrès.

2/ La carte du restaurant de la gastronomie marocaine de "La Mamounia":

La carte du restaurant marocain comportait trois volets. Elle présentait dans l'ordre suivant : les Entrées, les Couscous, les Volailles et les Tagines suivis des Spécialités de "La Mamounia" sur commande.

Les spécialités étaient commandées à l'avance auprès de la conciergerie au plus tard le même jour avant 16h.

La carte des desserts était présentée au client séparément. Un plat du jour était prévu sur la carte de ce restaurant. On peut remarquer que sur les sept desserts présentés sur la carte, trois pouvaient être servis dans d'autres restaurants. Il s'agissait de la "Salade de fruits frais", "Corbeille de fruits" et "Assortiment de sorbets". Cela traduisait le manque d'abondance de desserts en général dans la cuisine marocaine.

Sur huit plats dans la rubrique "Spécialité Mamounia sur Commande" quatre plats nécessitaient une commande pour un minimum de deux personnes. Il s'agissait des plats suivants :

- "Trid",
- "Méchoui",
- "Loup Farci à la Mode de Fès"
- et "Tangia Marrakchia".

"Abdelhay Zahiri" premier maître d'hôtel responsable du restaurant marocain réclamait qu'il soit ajouté à cette liste l' "Epaule d'agneau farci".

La carte présentait quatre plats de volailles, quatre tagines d'agneau et un tagine à base de veau.

Les couscous étaient au nombre de trois préparations différentes sur la carte. Il s'agissait du :

- "Couscous aux Sept Légumes",
- "Couscous Royal au poulet"
- et "Couscous aux pigeonneaux".

Sur les dix plats présentés dans la rubrique entrée, les plus vendus étaient :

- "Sélection de Salades Fines",
- "Harira Marrakchia",
- "B'Stilla",
- "Filet de Daurade M'charmel"
- et "Boulettes de Kefta aux Oeufs".



Couverture de la carte du restaurant marocain de "La Mamounia"- 30/30cm
(Année 1990)



المشهيات

Les Entrées	
Harira Marrakechia	65
La Soupe Marocaine Traditionnelle	
Chorba	65
Potage Léger aux Légumes et Poulet	
Sélection de Salades Fines	80
Cerveille d'Agneau à la Tomate	70
Panaché de Briouates	75
Feuilleté Farci au Riz et à la Viande Hachée	
B'Stilla	130
Feuilleté Farci de Pigeons et d'Amandes	
Filet de Daurade M'Charmel	130
Filet de Daurade Mariné aux Herbes	
Ketbane d'Agneau et Kefta, Riz au Safran	130
Brochettes d'Agneau et Viande Hachée	
Boulettes de Kefta aux Œufs	130
Brochettes d'Agneau en Sauce et aux Oeufs	
Kabab Maghdour	130
المشهيات	
حريمة مراكشية	
الحساء المغربي التقليدي	
شوربة	
حساء خفيف بالخضر والدجاج	
منوعات من السلطة الشهية	
مع خروف بالطماطم	
تشكيلة بريوات	
فطائر عصبية باللوز واللسم الشريم	
بساطة	
فطائر عصبية بالخمام والبنجر	
شراحق سحل مرحان مشروم	
سحل مرحان بالصلصة الشفاف	
أسياخ حلم خروف وكفتة على أرز بالزعفران	
طجين كفتة بالبيض	
كريات كفتة مطبوخة في صحن مع الطماطم والبصل	
كباب مقدور	
أسياخ حلم خروف في صلصة الصل والبنون مع البيض	

Les Couscous

الكسكس

Couscous aux Sept Légumes	140	كسكس بسبعة خضر
Couscous Royal au Poulet	130	كسكس (من دقيق السميد) مع حلم الخروف والخضر
Couscous aux Pigeonneaux	140	كسكس ملوكى بالدجاج كسكس (من دقيق السميد) مع الدجاج والزيت والصلل
		كسكس بالخمام

Première page de la carte du restaurant marocain de "La Mamounia"



Volailles

Djaj M'Charmel Poulet Mariné et Doré	120
Djaj M'Qualli Poulet au Citrons et aux Olives Confits	120
Kedra Touimiya Pigeons aux Amandes et aux Oignons	120
Poussin Maammar Poussin Farci au Riz à la Cannelle Sauce au Miel	140
<i>Poussin Farci au Persil</i>	140.

الدواجن

دجاج مشروم
دجاج متبيل محمر
دجاج مقلي
دجاج ملبح بالليمون والريتون
قدرة توقيه
حام باللوز والبصل
فروخ معمر
فروخ محشي بالأرز والقرفة
صصنة بالعسل

Touagenes

Tagine d'Agneau "Tfaya" Tagine d'Agneau aux Amandes	130
Tagine d'Agneau M'Aasse! Tagine d'Agneau au Coulis de Tomates Sucrees	130
Tagine d'Agneau M'Khadher Tagine d'Agneau aux Légumes de Saison	130
Tagine d'Agneau aux Pruneaux	130
M'Hammar (minimum: 2 personnes) Epaule d'Agneau Dorée	130 لكل شخص par pers.
Tagine de Veau M'Akfoul Tagine de Veau aux Oignons, Tomates et Cannelle	130

الطواجن

طجين لحم خروف «اتفاقية»
لحم خروف في طجين مع اللوز
طجين لحم خروف «المعسل»
لحم خروف مع الفساظم الحلبة
طجين لحم خروف محضر
لحم خروف مع حصريات الموسه
طجين لحم خروف بالبرقوق
لحم خروف مع الورق الحلو
الحمر (الشخص على الأقل)
كتف خروف صغير مشوي
طحين لحم العجل مقفل
لحم العجل في طجين مع الفساظم والبصل والقرفة

Deuxième page de la carte du restaurant marocain de "La Mamounia"



Spécialités Mamounia sur Commande

الخصائص المأمونية «تحت الطلب»

Trid (minimum 2 personnes) Feuilleté au Poulet en Sauce	135 لكل شخص par pers.	التزييد (لشخصين على الأقل) فطائر بالدجاج والصلصة
Pageot au Four	140	سمك المرجان بالفرن سمك المرجان مطبوخ بالطريقة المغربية
Chaâriya Medfouna Vermicelle à la Vapeur, Garni de Pigeons	135	شعيرية مدفونة شعيرية مطبوخة بالسخان ومرصعة بالخامن
Epaule d'Agneau Farcie Epaule d'Agneau Farcie à la Sémoule et aux Amandes	140 لكل شخص par pers.	كتف خروف محشي كتف خروف محشي باللوز ودقيق السميد
Mechoui (minimum 2 personnes) Agneau à la Broche	170 لكل شخص par pers.	المشوي (لشخصين على الأقل) لحم خروف مشوي على الشيش
Loup Farci à la Mode de Fès (minimum 2 personnes)	160 لكل شخص par pers.	سمك القاروس بالطيخ الفاسي (لشخصين على الأقل) سمك خوري محشي ومطبوخ على طريقة فاس
Tangia Marrakchia (minimum 2 personnes) Jarret d'Agneau avec Oignons, Citron Confit, Cumin. Cuit en Pot au Feu sur la Braise	140 لكل شخص par pers.	طاجية مراكشية (لشخصين على الأقل) موردة من فخذ الخروف بالليمون المخلل والثوم والكمون مطبوخة على التح
Pastilla aux Fruits de Mer	140	بسطيلة ثمار البحر فطائر محشية بأعديمة بحرية

Troisième page de la carte du restaurant marocain de "La Mamounia"

Carte des Desserts

Pastilla au Lait	95
Baghrir Crêpes au Miel	60
Choix de Pâtisseries Marocaines	80
Salade de Fruits Frais	60
Salade d'Oranges à la Cannelle	40
Corbeille de Fruits	60
Assortiment de Sorbets	60

La carte des desserts du restaurant marocain de "La Mamounia"

III / Le Restaurant " Marrakech - L'Impériale" (restaurant de la gastronomie française) :

1/ Le restaurant "Marrakech-L'Impériale":

Ce restaurant était ouvert de 20h à 23h. La brigade du restaurant " Marrakech-L'Impériale" était confiée au premier maître d'hôtel Mr. "Abdenaïm Toubaoui" assisté par Mr. "Mahjoub Retbi" et Mr. "Meskoune". Sa capacité était de 120 couverts.

La matinée, la brigade du restaurant avant de procéder à la mise en place, astiquait le petit matériel d'argenterie (couteaux, fourchettes, plats d'hôtes, plateaux de service, cloches ...), la porcelaine et la verrerie (assiettes et verreries de différentes formes), les photophores et les centres de tables.

Le linge (nappes et napperons, liteaux et gants de service) était changé par la brigade du restaurant le matin auprès de la lingerie de l'hôtel. L'alimentation de la cave du jour du restaurant se faisait également le matin pour remplacer les boissons vendues la veille.

La carte du restaurant "Marrakech - L'Impériale" était établie par le Chef de cuisine Français "Alain Senderens" précurseur de la nouvelle cuisine. En fonction des statistiques et des commentaires de vente des plats que la direction générale lui communiquait, il venait régulièrement pour modifier des plats ou introduire de nouveaux plats sur la carte.

En tenue de cuisine et en présence du chef des cuisines "Boujamaa Mars", Alain Senderens, procédait à la formation de la brigade de la cuisine du restaurant "Marrakech-L'Impériale" conformément aux changements proposés par lui et approuvés par la direction générale de l'hôtel (Mr. Jacques Bouriot ou Mr. Mohamed Hammouti). Alain Senderens considérait le plat "Millefeuilles au foie gras" comme le plat le plus réussi de la carte puisqu'il rassemblait à la fois des caractéristiques de la cuisine marocaine et des caractéristiques de la cuisine française.

Le renforcement des brigades était courant à "La Mamounia", le directeur de la restauration et selon les besoins demandait au premier maître d'hôtel du restaurant "Marrakech-L'Impériale" d'envoyer en renfort au restaurant "La Calèche" ou au "Déjeuner Buffet Piscine" des serveurs de sa brigade (maîtres d'hôtel, chefs de rang, commis de rang ou sommelier).

À la demande de la clientèle de l'hôtel, en congrès, séminaire, incentive ou parfois à la demande des autorités de la ville des buffets déjeuners ou diners pouvaient être dressés et servis au restaurant " Marrakech-L'Impériale". Des cocktails également pouvaient être servis autour de la fontaine se trouvant à l'entrée de ce restaurant sur la terrasse, côté jardin.

Il était d'usage que la direction générale de l'hôtel "La Mamounia" invitait l'ensemble des clients de l'hôtel pour un cocktail chaque vendredi avant le dîner. Ce cocktail avait lieu au salon d'honneur. Pendant les mois les plus chauds de l'année (en général juillet et août) il était offert, autour de la fontaine se trouvant sur la terrasse du restaurant " Marrakech - L'Impériale".



Une vue du restaurant " Marrakech-L'Impériale"
(Extrait de dépliant publicitaire)

2/ La carte du restaurant de la gastronomie française "Marrakech- L'Impériale" :

La carte du restaurant gastronomique "Marrakech-L'Impériale" était présentée en deux volets et les desserts étaient présentés sur une carte séparée. Les plats cuisinés comportaient trois rubriques distinctes :

Plats froids à base de foie gras, poisson et fruits de mer (sept plats) :

- A base de foie gras :
 - "Mille-feuilles de Foie Gras"
 - "Terrine de Foie Gras et sa Petite Salade aux Truffes"
- A base de poisson et fruits de mer :
 - "Soupe Glacée d'Huitres et ses Briouates" ,
 - "Crevettes Royales à notre Façon",
 - "Raviolis de Homard Sabayon au Basilic",
 - "Salade de Turbot Marrakchi".
 - Le "Gigot d'Agneau Façon d'York" (pour satisfaire d'autres choix)

Plats chauds à base de poissons et crustacés (six plats) :

- "Petite Marmite de Poisson au Safran",
- "Filets de Rougets à la Calabraise",
- "Turbot Poché au Lait, Hollandaise Tomatée à notre Huile de Basilic",
- "Filet de Daurade à la crème d'Oursin",
- "Saint Pierre Rôti aux Aubergines et Courgettes Grillées"
- "Homard aux Cèpes et Pâtes Fraîches"

Plats chauds à base de volaille, gibier, bœuf et agneau (neuf plats) :

- A base de volaille :
 - "Magret de Canard, Galette de Foie Gras, Salade d'Epinard au Zestes d'Oranges",
 - "Canard en Colombo",
 - "Cailles Grillées aux Carottes"
- A base de lièvre (domestique) :
 - "Lapin Sauté en Tapenade au Basilic"
- A base de bœuf :
 - "Filet de Bœuf au Paprika, et aux Cornichons à la Russe",
 - "Côte de Bœuf au Gâteau de Cèpes, Sauce aux Morilles"
- A base d'agneau :
 - "Emincé d'Agneau à la Coriandre",
 - "Palette d'Agneau au Fromage Blanc et Menthe Fraîche",
 - "Epigramme d'Agneau à la Moderne".

Les rubriques de la carte du restaurant de la gastronomie française "Marrakech-L'Impériale" ne portaient pas de titre. Alain Senderens considérait que tous les plats de sa carte ont une valeur nutritive incontestable et c'est au client de décider du plat à prendre en entrée ou de se contenter d'un seul plat et un dessert.



Couverture de la carte du restaurant " Marrakech-L'Impériale" - 45/33 cm

Mille - Feuilles de Foie Gras	320.
Soupe Glacée d'Huitres et ses Briouates	150. ✓
Crevettes Royales à Notre Facon	280.
Raviolis de Homard Sabayon au Basilic	180.
Salade de Turbot "Marrakechi"	150. ✓
Terrine de Foie Gras et sa Petite Salade aux Truffes	350.
Gigot de Mouton Facon d'York	150. ✓
Homard aux Cèpes et Pâtes Vertes	300.
Petite Marmite de Poisson au Safran	150. ✓
Filets de Rougets à la Calabraise	150. -
Turbot Poché au Lait, Hollandaise Tomatée à Notre Huile de Basilic	250.
Filets de Daurade à la Crème d'Ouroin	190. ✓
Saint - Pierre Roti aux Aubergines et Courgettes Grillées	180.

Première page de la carte du Restaurant restaurant " Marrakech-L'Impériale"
(année 1990)

<i>Magret de Canard. Galette de Foie Gras. Salade d'Epinards aux Zestes d'Oranges</i>	— 30.
<i>Canard en Colombo</i>	105.
<i>Lapin Sauté en Tapenade au Basilic</i>	150. —
<i>Cailles Grillées aux Carottes, Baies Rouges et Champignons</i>	205.
<i>Fillet de Boeuf au Paprika et aux Cornichons à la Russe</i>	190. —
<i>Côte de Boeuf au Gâteau de Cèpes. Sauce aux Morilles</i>	450.
<i>Emincé d'Agneau à la Coriandre</i>	160. —
<i>Palette d'Agneau au Fromage Blanc et Menthé Fraîche</i>	160. —
<i>Epigramme d'Agneau à la Moderne</i>	160. —

Carte élaborée par Monsieur Alain Senderens

Deuxième page de la carte du restaurant " Marrakech-L'Impériale"

Tarte aux Zestes d'Orange et son Sorbet au Chocolat Amer	80
Mille Feuilles aux Poires, Crème Pistache et Framboise	80
Tatin aux Coings	70
Gâteau Chocolat et Pralin Sauce Caramel	80
Crème Brûlée	70
Crêpes Suzette	80
Soufflé aux Poires, Sauce Chocolat	90
Soufflé au Chocolat, Glace Pistache	80
Gâteau à la Noix de Coco et Coulis de Mangue	80
<i>Sorbets</i>	
Mangue, Orange, Chocolat Amer, Framboise, Cassis, Ananas	80

Carte élaborée par Monsieur Alain Senderens

La carte du dessert du restaurant " Marrakech-L'Impériale"



Il était d'usage que la direction générale de l'hôtel "La Mamounia" invitait l'ensemble des clients séjournant à l'hôtel pour un cocktail chaque vendredi avant le dîner. Ce cocktail avait lieu au salon d'honneur.

(Extrait de dépliant publicitaire)

IV / Le Restaurant italien (restaurant de la gastronomie italienne) :

1/ Le restaurant italien de "La Mamounia" :

Le restaurant italien de "La Mamounia" était situé à proximité de la discothèque. Il était ouvert de 20h à l'aube et disposait d'une capacité de 45 couverts.

La carte de ce restaurant était inspirée de la nouvelle cuisine évolutive italienne et son chef de cuisine Mr. "Bejja Mars" était un ancien de l'Ecole Hôtelière de Rabat. Il était le bras droit de "Boujamaa Mars", chef des cuisines. A chaque fois que celui-ci faisait appel à lui quand il s'agissait de préparation de buffets spéciaux, c'était un jeune au nom de "Rachid Agouray", celui qui allait devenir le chef en charge de la cuisine marocaine, qui remplaçait le chef "Bajja" au passe de la cuisine italienne.

Mme "Liliane Humbert" dirigeait le restaurant italien et la discothèque. Assistée par les deux maîtres d'hôtel Mr. "Amine" et Mr. "Nejjar", elle était réputée défendre, bec et ongles, son restaurant et son personnel.

Le restaurant italien était ouvert uniquement pour le dîner. Mais le personnel était présent le matin pour les travaux de préparation et d'entretien du petit matériel d'exploitation et pour procéder à la mise en place des tables du restaurant.

2/ La carte du restaurant italien de "La Mamounia" :

La carte du restaurant italien présentait cinq rubriques et un plat du jour. Il s'agissait de :

- Antipasti e Zuppe (Entrées et soupes) avec 9 plats
- Primi Piatti (pâtes fraîches) avec 10 plats
- Pesci (poissons) avec 5 plats
- Suggerimento Dello Chef (Suggestion du chef ou plat du jour)
- Carni (Viandes) avec 3 plats
- Dolce (desserts) avec 5 desserts.

Les desserts étaient confectionnés à la pâtisserie de la cuisine centrale par le chef pâtissier Mr. "Sonny" et sa brigade. Le chef pâtissier et sa brigade avaient la charge de préparer les pâtisseries aussi bien pour chaque restaurant, en fonction des cartes, que pour les menus et buffets banquets.

La carte du restaurant italien comportait deux volets. Elle était attachée à sa couverture par une cordelette dorée.

Sur la carte, les entrées étaient au nombre de neufs plats :

- Sous forme de soupe :
 - "Minestrone"

- "Crème de Haricot à la Truffe"
- A base de légumes, fromage et produits italiens :
 - "Tomates et Mozzarella"
 - "Jambon de Parme aux Fruits de Saison"
 - "Aubergines Farcies au Parmesan et Basilic"
- A base de poisson et fruits de mer :
 - "Tomates Crevettes Pochées sur Purée de Légumes au Piment"
 - "Emincé tiède d Bar à la Tomate Fraîche, Basilic et Citron"
- A base de bœuf :
 - "Carpaccio de Bœuf aux Champignons Crus et au Parmesan"
- A base d'œufs :
 - "Œufs pochés aux épinards et Basilic"

Les plats à base de pâtes fraîches étaient au nombre de dix :

- "Spaghetti à l'Ail, Tomate et Basilic"
- "Raviolis de Crustacés au bouillon d'Herbes"
- "Ravioli aux Fromages"
- "Ravioli aux Epinards et Crevettes"
- "Risotto à la Milanaise"
- "Fines Pâtes Fraîches aux Légumes de Saison"
- "Pennés aux pigeons, Courgettes et Poivrons"
- "Tagliatelles Vertes aux Supions et Pistou"
- "Pappardelle à la Sicilienne"
- "Gnocchi de Pommes de Terre aux Champignons Sauvages"

Les plats à base poisson étaient au nombre de cinq :

- "Petite Daurade aux Agrumes, Risotto à la Crème"
- "Truite de l'Atlas, Sauce Courgette et persil (selon arrivage)"
- "Riche Mélange de Poisson Grillés"
- "Rouget Croquant à la Semoule, Purée de Tomate au Basilic"
- "Tronçon de Turbot à la Crème de Truffe"

Les plats à base viande et volaille étaient au nombre de trois :

A base de volaille :

- "Blanc de volaille aux poivrons"

A base d'agneau :

- "Noisettes d'Agneau aux Herbes, Pomme de terre à la Sauge"

A base de bœuf :

- "Filet de Bœuf Grillé, Escalopé, Huile Pimentée"

Les desserts étaient au nombre de cinq :

- "Tiramissu"
- "Parfait Glacé à la Vanille, Fruits Rouges Flambés"
- "Macaron au Chocolat, Glacé à la Menthe"
- "Dessert du jour"
- "Poires pochées Fourrées au Mascarpone et fruits secs"



Couverture de la carte du "Restaurant Italien" – 31,5/24,5 cm
(Année 1990)

ANTIPASTI E ZUPPE

<i>Minestrone di Verdure della casa</i>	100
Minestrone	
<i>Crema di Fagioli Bianchi con Tartufo</i>	130
Crème de Haricots à la Truffe	
<i>Carpaccio di Manzo con Funghi e Parmigiano</i>	150
Carpaccio de Bœuf aux Champignons Crus et au Parmesan	
<i>Insalata di Pomodoro e Mozzarella</i>	130
Tomates et Mozzarella	
<i>Prosciutto crudo di Parma con Frutta di Stagione</i>	180
Jambon de Parme aux Fruits de Saison	
<i>Gamberoni con Pure di Legumi al Peperoncino</i>	180
Crevettes Pochées sur Purée de Légumes au Piment	
<i>Branzino al piatto con Pomodoro Limone e Basilico</i>	140
Emincé Tiède de Bar à la Tomate Fraîche, Basilic et Citron	
<i>Uova Annegate agli Spinaci e Pomodoro Concis</i>	90
Oeuf Poché aux Epinards et Concassé de Tomate	
<i>Melanze Ripegne al Parmigiano e Basilico</i>	90
Aubergines Farcies au Parmesan et Basilic	

PRIMI PIATTI

<i>Spaghetti all'Aglio, Pomodoro e Basilico</i>	130
Spaghetti à l'Ail, Tomate et Basilic	
<i>Ravioli di Crostaceo al Brodo d'Erbe</i>	160
Ravioli de Crustacés au Bouillon d'Herbes	
<i>Ravioli ai tre Formaggi</i>	150
Ravioli aux Fromages	
<i>Ravioli Agli Spinaci e Cervella</i>	140
Ravioli aux Épinards et Cervelle	
<i>Risotto alla Milanese</i>	140
Risotto à la Milanaise	
<i>Tagliolini Freschi Primavera</i>	140
Fines Pâtes Fraîches aux Légumes de Saison	
<i>Penne al Piccione con Zucchini e Peperoni</i>	150
Pennes aux Pigeons, Courgettes et Poivrons	
<i>Tagliatelle Verdi alle Seppie e Pesto</i>	150
Tagliatelles Vertes aux Supions et Pistou	
<i>Pappardelle alla Caponata</i>	130
Papardelles à la Sicilienne	
<i>Gnocchi di Patate al Funghi di Bosco</i>	190
Gnocchi de Pommes de Terre aux Champignons Sauvages	

Première page de la carte du "Restaurant Italien"

PESCI

<i>Orata agli Agrumi con Risotto alla Cannella</i>	180
Petite Daurade aux Agrumes, Risotto à la Cannelle	
<i>Trota Dell'Atlas in Padella con Salsa di Zucchini e Prezzemolo</i>	210
Truite de l'Atlas Poêlée, Sauce Courgette et Persil (selon arrivage)	
<i>Grigliata di Pesce del Giorno</i>	200
Riche Mélange de Poissons du Jour Grillés	
<i>Triglia Semolata con Pure di Pomodoro e Basilico</i>	190
Rouget Croquant à la Semoule, Purée de Tomates et Basilic	
<i>Tronco di Rombo alla Crema di Tartufo</i>	200
Tronçon de Turbot à la Crème de Truffe	

CARNI

<i>Filetto di Manzo alla Griglia Scaloppato all'Olio Piccante</i>	210
Filet de Boeuf Grillé, Escalopé, Huile Pimentée	
<i>Piccata di Pollo ai Peperoni</i>	180
Blanc de Volaille aux Poivrons	
<i>Noce d'Agnello, Con Patate alla Salvia</i>	190
Noisettes d'Aneau aux Herbes, Pommes de Terre à la Sauge	

DOLCI

<i>Tiramisu</i>	110
<i>Semifreddo alla Vaniglia con Frutta di Bosco</i>	100
Parfait Glacé à la Vanille, Fruits Rouges Flambés	
<i>Biscotto al Cioccolato con Gelato alla Menta</i>	100
Macaron au Chocolat, Glace à la Menthe	
<i>Dolce del Giorno</i>	100
Dessert du Jour	
<i>Pere al Forno con Mascarpone e Frutta Secca</i>	100
Poires Pochées Fourrées au Mascarpone et Fruits Secs	

Prezzo Tassato in Dirham Del Marocco, soggetto a modificazioni senza preavviso
Prix TTC, exprimés en Dirhams Marocains, susceptibles de modifications sans préavis

Deuxième page de la carte du "Restaurant italien"

V / Le Room Service :

1/ Le room service de "La Mamounia" :

Le room service était dirigé par le premier maître d'hôtel Mr. "Bouaboula" assisté par Mr."Belahsan". Il était assuré 24h/24.

Les chariots utilisés pour le service dans les chambres étaient équipés de table chaude et pouvaient être utilisés comme table ronde pour servir les clients à l'intérieur de leurs chambres. Ils étaient molletonnés et couverts de nappes et de napperons blancs.

Seul le linge blanc était autorisé dans tous les points de vente. Le tissu de couleur n'était utilisé que pour napper ou couvrir les tables de buffets destinées à l'adressage des plats, à condition qu'il soit de motifs et de couleurs qui rappellent celui des salons marocains.

La commande parvenait de la chambre du client au room service par téléphone.Mr. "Bouboula" ou son assistant la transcrivait sur un bon de commande dont l'original était envoyé en cuisine par le monte-plat.

Lorsque le plat est prêt en cuisine, le room service est averti par téléphone par la cuisine pour se préparer à la réception du plat commandé qui lui sera envoyé par le monte-plat.

Quand la commande était diversifiée et comportait divers plats cuisinés, Mr. "Bouaboula" envoyait un commis du room service qui ramenait la commande de la cuisine sur un chariot de transport. Une fois le commis était de retour à l'office avec la commande, il trouvait un chariot de service dressé pour acheminer la commande à la chambre du client.

Le room service disposait de sa propre réserve du petit matériel d'exploitation en argenterie, porcelaine et verrerie. Cette réserve est gérée en commun accord entre le directeur des achats Mr. "Magny", son adjoint Mr. "Benguagua" et Mr. "Bouaboula".

L'office principal du room service se trouvait au troisième étage. Pendant la haute saison et les fêtes, un autre office était ouvert au deuxième étage afin de faire face à la demande de la clientèle qui augmente, surtout au service du petit déjeuner et du dîner.

Chaque villa disposait de son propre office se trouvant à proximité, avec le matériel nécessaire et un personnel chargé de répondre aux commandes qui peuvent parvenir directement par téléphone des clients des villas 24h/24.

Le room service gérait également les minibars mis à la disposition des clients dans les chambres. A l'arrivée du client, une fiche d'inventaire correspondant au contenu était déjà déposée au dessus minibar.

Les minibars des chambres des clients en départ étaient contrôlés et les boissons consommées facturées par le room service. La facturation et l'alimentation des minibars étaient effectuées par un responsable des minibars assisté par deux commis de service.

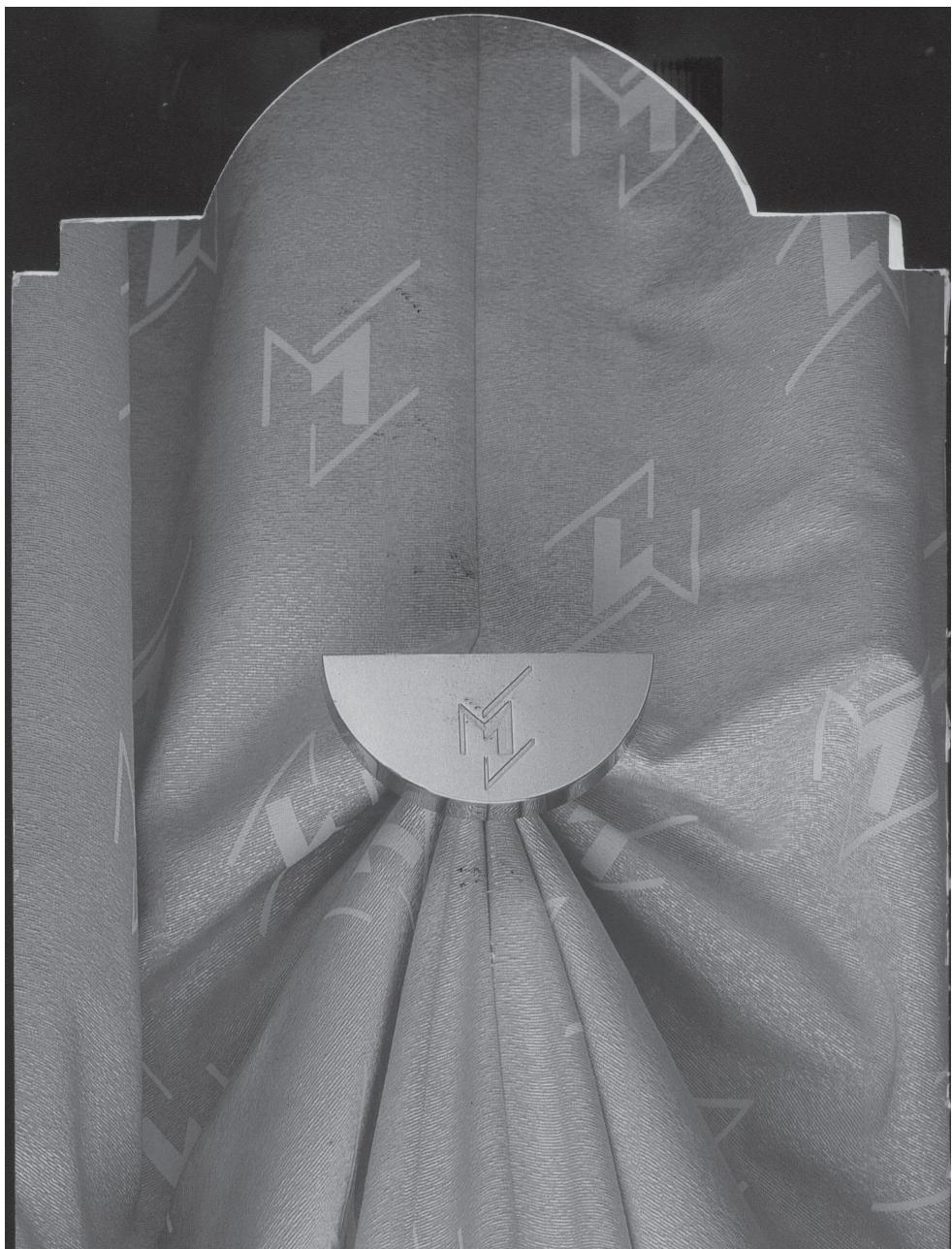
Les clients qui préféraient manger dans leurs chambres voulaient souvent éviter les contraintes imposées par les horaires d'ouverture et de fermeture des restaurants, les contraintes d'habillement et la contrainte de manger en public. Pendant les fêtes le room service à "La Mamounia" connaissait des commandes importantes aux petits déjeuners et aux dîners.

2/ La carte du room service de "La Mamounia" :

La carte du room service était rédigée en Arabe, Français, Anglais et Espagnol.

Elle présentait les catégories suivantes :

- Petit Déjeuner Continental
- Petit Déjeuner Marocain
- Petit Déjeuner à La Carte
- Entrées
- Buffet Froid
- Choix de Poissons et Viandes
- Choix de Sandwichs
- Desserts et Glaces
- Cocktails (accompagnement nourriture)



Couverture de la carte du "Room Service" - 27/19 cm
(Année 1989)



صباح الخير

فطار حسب الطلب

25	قهوة، شاي بالعناء، شاي بالليمون
30	شراب شوكولاته ساخن، شاي صيني
50	بيستان مجهز تان حسب طلبكم
70	بيستان مع الجامبون أو الباكون أو السجق
70	أومليت عادي
70	أومليت بالجبين
50	بيض مضروب مقلي
110	متنوعات من الجبن
25	زيادي عادي أو بالفاكهه
50	كورن فليكس أو كريسيبيس أو بوريدج
80	فطاير مع شراب القيب
55	كوكيل ليمون هندي طازج
100	فواكه الموسم
60	سلطة فواكه الموسم الطازجة بالعناء
60	فواكه طازجة مطبوخة (برقوق أو تين)

فطار كستفال

سلة الخبز الطازج وتحتوي على الأصناف المتنوعة التالية :
 خبز صغير، خبز بالشوكولاته، كروasan، خبز محصص،
 بقسنطاط، زيادي، فاكهة الموسم، زبد، مرى، عسل،
 عصير البرتقال أو الليمون الهندي 120

وماتختارونه مما يلي :

قهوة، شاي بالعناء، شاي بالليمون، شاي صيني،
 شراب شوكولاته ساخن.

فطار مغربي

سفنج، بغرير، رغيف بالعسل والزبد، خلیع
 بالبيض، حريرة، عصير البرتقال، شاي بالعناء او
 القهوة بالحلب 155

Première page de la carte du "Room Service"
 (en langue arabe)



قائمة تقديم الطعام بالغرف

■ سندوتشات متنوعة ■

90	روزبيف أو سلامي
90	جامبون باريس أو دجاج أو جبن
90	كلوب سندوتش
160	سلمون مدخن
90	سندوتش بالجبن والجامبون

■ المشويات ■

950	كفيار(50 غ)
350	كيد الأوز (بريمبور)
260	سلمون نرويجي مدخن
120	كوكتيل جبوري على الأفوكادو
120	سلطة متوازنة "تسواز"
80	سلطة طماطم (بین الموز وبلا الریحان وزيت الزيتون)
110	حساء دنب الثور ساخن أو بارد
110	حساء الخضروات
120	أومليت حسب الطلب

■ الحلوي والآيس كريم ■

100	منوعات من الفطائر الفرنسية
100	كريم كرامبل
100	كمثرى "هيلين" الجميلة
100	قشدة شوكولاته باللزوم
100	سلة فواكه الموسم
90	سلطة فواكه طازجة
90	منوعات من الآيس كريم والسورييه

■ اطباق لحوم باردة ■

140	جامبون
160	جامبون مدخن
180	منوعات من اللحم البارد

■ المشويات مع مشروباتكم ■

80	شطائر صغيرة بالجبن والجامبون (6 قطع)
110	كوبيرات من الكفتة (هيبورغر) (6 قطع)
50	مقانق (10 قطع)
100	قطع حزب بالمشويات الباردة (10 قطع)

■ مختارات من الأسماك واللحوم ■

210	إستفسروا من قسم تقديم الطعام بالغرف عن أسماك اليوم
210	فيلي بقرى مشوى أو مقلى
210	ضلنج شروف مشوى مع أصناف
210	جيال الأطلس
210	تشيكلة لحوم مشوية
210	اسكالوب فيتواز
180	نصف دجاجة مشوية بالصلصة الحراقة
120	تشيكلة من الجبن
25	زيادي عادي أو بالفاكهة

Deuxième page de la carte du "Room Service"
(en langue arabe)



BONJOUR

■ PETIT DÉJEUNER ■
CONTINENTAL

La Corbeille du Boulanger comprenant :
Petit Pain, Brioche, Petit Pain au Chocolat,
Croissant, Toasts, Biscottes, Yoghourt,
Fruits de Saison, Beurre, Confiture, Miel,
Jus d'Orange ou Jus de
Pamplemousse _____ 120

AVEC CHOIX

Café, Thé à la Menthe, Thé au Citron,
Thé de Chine, Chocolat Chaud.

■ PETIT DÉJEUNER ■
MAROCAIN ■

Sfenge, Beghrir, R'Ghaif au Miel et Beurre,
Khlig aux Oeufs, Harira, Jus d'Orange,
Thé à la Menthe ou Café au Lait _____ 155

■ A LA CARTE ■

Café, Thé à la Menthe, Thé au Citron	25
Chocolat Chaud, Thé de Chine	30
Deux Oeufs préparés selon votre goût	50
Deux Oeufs avec Jambon, Bacon ou Saucisses	70
Omelette Nature	70
Omelette au Fromage	70
Oeufs Brouillés Nature	50
Assortiment de Fromages	110
Yoghourt Nature ou Fruité	25

Cornflakes ou Rice Crispies ou Porridge	50
Crêpes au Sirop d'Erable	80

Cocktail de Pamplemousse Frais	55
Fruits de Saison	100
Salade de Fruits de Saison,	
Pointe de Menthe	60
Compote de Fruits, de Pruneaux ou de Figues	60

Première page de la carte du "Room Service"



ROOM-SERVICE

■ EN ENTRÉE ■

Caviar (50 g)	950
Foie Gras du Périgord	350
Saumon Fumé de Norvège	260
Crevettes Roses en Cocktail sur Eeffeuillé d'Avocat	120
Salade Niçoise	120
Salade de Tomates (Mozarella, Basilic, Huile d'Olive)	80
Consommé Double de Bœuf Chaud ou Froid	110
Crème de Légumes	110
Omelette selon votre désir	120

■ BUFFET FROID ■

Jambon Blanc	140
Jambon Cru du Pays	160
Assiette Anglaise	180

■ CHOIX DE POISSONS ■

■ ET VIANDES ■

Pour le Poisson, selon arrivage, consulter le Room-Service	210
Cœur de Filet de Bœuf Grillé ou Poêlé	210
Côte d'Agneau Grillée aux Herbes de l'Atlas	210
Panaché de Viandes Grillées	210
Escalope Viennoise	210
Demi Poulet Grillé à la Diable	180
Assortiment de Fromages	120
Yoghourt Nature ou Fruité	25

■ CHOIX DE ■

SANDWICHS ■

Roast-Beef, Salami	90
Jambon de Paris, Poulet, Fromage	90
Club Sandwich	90
Saumon Fumé	160
Croque Monsieur	90

■ DESSERTS ET ■

GLACES ■

Choix de Pâtisseries Parisiennes	100
Crème Renversée au Caramel	100
Poire «Belle Hélène»	100
Mousseline au Chocolat et au Rhum	100
Corbeille de Fruits de Saison	100
Salade de Fruits Frais	90
Choix de Glaces et Sorbets	90

■ POUR VOS COCKTAILS ■

Mini Croque Monsieur (6 pièces)	80
Mini Hamburger (6 pièces)	110
Mini Merguez (10 pièces)	50
Canapés Froids (10 pièces)	100

Deuxième page de la carte du "Room Service"



GOOD MORNING

■ CONTINENTAL ■ BREAKFAST

Fresh from the Bakery including the following items and beverages :

Roll, Brioche, Chocolate roll, Croissant, Toast, Rush, Yogurt, Fruit, Butter, Preserves, Honey, Orange Juice or Grape-Fruit Juice — 120

WITH A CHOICE OF

Coffee, Mint Tea, Lemon Tea, Chine Tea, Hot Chocolate.

■ MOROCCAN ■ BREAKFAST

R'Ghaif with Honey and Butter, Khligh with Eggs, Orange Juice, Mint Tea or Coffee Milk — 155

■ A LA CARTE ■

Coffee, Mint Tea, Lemon Tea	25
Hot Chocolate, China Tea	30
Two Eggs to your requirements	50
Two Eggs with Ham, Bacon or Sausages	70
Plain Omelette	70
Cheese Omelette	70
Scrambled Eggs	50
Selection of Cheese	110
Plain or Fruit-flavoured yogurt	25

Cornflakes or Rice Crispies or Porridge	50
Pancakes with Maple Syrup	80

Fresh Grapefruit Cocktail	55
Fruits in Season	100
Fresh Fruits Salad	60
Stewed Prunes or Figs	60

Première page de la carte du "Room Service"
(Traduction en langue anglaise)



ROOM-SERVICE

■ TO START WITH ■

Caviar (50 g)	950
Goose Liver	350
Norwegian Smoked Salmon	260
Prawn Cocktail with Avocado	120
Nicoise Salad	120
Tomato Salad (Mozarella, Basil, Olive Oil)	80
Consommé Double de Bœuf	
Cold or Hot	110
Cream of Vegetables	110
Omelette to your requirements	120

■ COLD BUFFET ■

White Ham	140
Smoked Ham	160
Selection of Cold Meat	180

■ CHOICE OF FISH AND MEAT ■

Fish according to availability, enquire with Room Service	210
Grilled or Pan-cooked Beef Fillet	210
Roast Saddle of Lamb with Herbs of the Atlas Mountains	210
Mixed Grill	210
Viennese Cutlet	210
Grilled Chicken, Sauce Diable	180

■ CHOICE OF SANDWICHES ■

Roast Beef, Salami	90
Paris Ham, Chicken, Cheese	90
Club Sandwich	90
Smoked Salmon	160
Toasted Ham-Sandwich	90

■ DESSERTS ICE CREAM AND PASTRY ■

Choice of French Pastries	100
Caramel Cream	100
Pear «Belle Hélène»	100
Chocolat Mousse with Rum	100
Basket of Fruit in Season	100
Fresh Fruit Salad	90
Choice of Ice Cream and Sorbets	90

■ FOR YOUR COCKTAILS ■

Mini-Ham-Sandwich sprinkled with cheese, toasted (6)	80
Mini-Hamburger (6)	110
Mini-Merguez (10)	50
Cold Canapés (10)	100

Deuxième page de la carte du "Room Service"
(Traduction en langue anglaise)



B U E N O S D I A S

■ DESAYUNO ■ CONTINENTAL

La canastilla recién salida de la panadería con Panecillo, Bollo, Panecillo de Chocolate, Croissant, Pan Tostado y Tostadas ; Además Yogur, Frutas de la Estación, Mantequilla, Mermelada, Miel, Zumo de Naranja o Jugo de Pomelo _____ 120

Y PARA ELEGIR

Café, Té a la Menta, Té con Limón, Té Chino o Chocolate Caliente.

■ DESAYUNO ■ MARROQUI

Sfenge, Beghrir, R'Għajnej con Miel y Mantequilla, Khlia con Huevos, Harira, Zumo de Naranja, Té a la Menta o Café con Leche _____ 155

■ A LA CARTA ■

Café, Té a la Menta, Té con Limón	25
Chocolate Caliente, Té Chino	30
Dos Huevos Preparados a su Gusto	50
Dos Huevos con Jamón, Tocino o Salchichas	70
Tortilla Natural	70
Tortilla con Queso	70
Huevos Revueltos	50
Selección de Quesos	110
Yogur Natural o con Sabor a Fruta	25

Cornflakes o Rice Crispies o Porridge	50
Crêpes con Jarabe de Arce	80

Cóctel de Pomelo Fresco	55
Canastilla de Frutas de la Estación con Menta	100
Frutas de la Estación con Menta	60
Compota de Frutas de Ciruelas Pasas o de Higos	60

Première page de la carte du "Room Service"
(Traduction en langue espagnole)



SERVICIO EN LA HABITACIÓN

■ ENTREMESSES ■

Caviar (50 g)	950
Foie Gras	350
Salmón Ahumado de Noruega	260
Cóctel de Gambas con Aguacate	120
Ensalada «Niçoise»	120
Ensalada de Tomates, (Mozzarella, Albahaca, Aceite de Oliva)	80
Consomé Doble de Res	
Caliente o Frio	110
Crema de Legumbres	110
Tortilla a su Gusto	120

■ BOCADILLOS ■

Rosbif, Salami	90
Jamón de Paris, Pollo, Queso	90
Bocadillo Club	90
Salmón Ahumado	160
Sandwich Mixto Caliente	90

■ PLATOS FRÍOS ■

Jamón Blanco	140
Jamón Serrano Crudo	160
Plato de Fiambras	180

■ POSTRES Y HELADOS ■

Surtido de Pasteles Parisienses	100
Crema Volteada con Caramelo	100
Orejones de Pera Escalfados	
«Belle Hélène»	100
Mousse de Chocolate con Rum	100
Canastilla de Frutas de la Estación	100
Ensalada de Frutas Frescas	90
Surtido de Helados y Sorbetes	90

■ PARA SUS COCTELES ■

Mini Sandwich Mixto Caliente (6 piezas)	80
Mini Hamburguesa (6 piezas)	110
Mini Salchichas Merguez (10 piezas)	50
Canapés Frios (10 piezas)	100

■ SELECCIÓN DE PESCADOS ■

■ Y CARNES ■

Según llegada consultar el Servicio en la habitación	210
Filete de Carne de Res a la Parrilla o Frito a su Gusto	210
Chuleta Asada de Cordero con Hierbas de las Montañas Atlas	210
Selección de Carnes a la Parrilla	210
Filete de Ternera Empanado	210
Medio Pollo Asado con Salsa Picante de Hierbas y Vino Blanco	180
Selección de Quesos	120
Yogur Natural o Con Fruta	25

Deuxième page de la carte du "Room Service"
(Traduction en langue espagnole)

VI/ Le Buffet des trois Palmiers (buffet au bord piscine) :

1/ Le Buffet des Trois Palmiers:

Le buffet des trois palmiers au bord piscine était dressé chaque jour pour déjeuner. D'une capacité de 600 couverts, ce buffet était ouvert de 12h à 15h.

Les plats chauds et froids étaient dressés à l'intérieur du pavillon des 3 palmiers et les grillades proposés à l'extérieur. Quant aux tables des clients, elles étaient disposées en face du pavillon, au bord de la piscine.

Ce restaurant en plein air était dirigé par le premier maître d'hôtel Mr."Belbahoul Tahar" un ancien élève de la Formation Hôtelière Marocaine, assisté par Mr. "Zebdi Abdellatif".

Ces deux personnes étaient responsables également des opérations qui se déroulaient au "ballroom" (salle des banquets) : petits déjeuners, déjeuners, dîners de fêtes, dîner de gala et montage des salles de réunions.

Pour les dîners de gala de la Saint-Sylvestre et les dîners de gala des séminaristes et congressistes, le renfort était demandé aux autres restaurants qui mettaient à la disposition de l'équipe des banquets le personnel nécessaire pour mener à bien la tâche qui lui était confiée.

2/ La composition des plats du buffet des trois palmiers :

Au buffet des trois palmiers, les hors d'œuvres et plats froids étaient dressés dans des bols en porcelaine blanche et présentés dans des vitrines froides se trouvant de part et d'autre de l'entrée du pavillon des trois palmiers. Entre les bols étaient placés des plats et des miroirs sur lesquels étaient dressés des plats froids comme aspics de crevettes royales ou poissons en Bellevue.

Ces hors d'œuvre et ces plats froids étaient composés de plats froids et d'hors d'œuvres préparés à la marocaine et à la française.

Au fonds du pavillon sur une table chaude étaient dressés les rôtis et les sauces qui les accompagnaient.

Les plats du jour approuvés quotidiennement par le directeur général ou son adjoint (Mr. Jacques Bouriot ou Mr. Mohamed Hammouti), nous renseignent sur le genre de plats chauds qui étaient dressés au buffet pour déjeuner au bord de la piscine.

- Composition des plats chauds du samedi 30 janvier 1990 :

• Plats de la cuisine française :

- Epaule de veau braisé au Madère
- Poulet rôti aux herbes

- Paëlla Valeciana
 - Gigot d'agneau à l'ail
- Plats de la cuisine marocaine :
 - Couscous aux sept légumes
 - Poulet M'quallii
 - Tagine de kefta aux œufs
 - Tagine de veau Makfoul
- Composition des plats chauds du samedi 31 janvier 1990 :
 - Plats de la cuisine française :
 - Contrefilet rôti
 - Choucroute garnie
 - Poulet rôti aux herbes
 - Gigot d'agneau à l'ail
 - Plats de la cuisine marocaine :
 - Couscous aux sept légumes
 - Tagine de kefta aux œufs
 - Tagine de veau aux coings
- Composition des plats chauds du samedi 12 mai 1990 :
 - Plats de la cuisine française :
 - Epaule de Veau Braisée aux Champignons
 - Paëlla à la Valenciana
 - Poulet Rôti aux Herbes
 - Mini Hamburger aux Poivre
 - Plats de la cuisine marocaine :
 - Méchoui d'Agneau à la Menthe
 - Couscous aux sept légumes
 - Tagine de veau aux petits pois
 - Poulet M'charmel

VII/ Les plats du jour dans les restaurants et les fiches techniques de fabrication :

1/ Les plats du jour dans les restaurants (1990) :

Chaque carte de restaurant de "La Mamounia" présentait un plat du jour. C'était le chef des cuisines qui préparait la liste de ces plats, les discutait avec le directeur de la restauration qui les imprime et les soumet au directeur général de l'hôtel ou à son adjoint pour approbation.

Les plats du jour concernaient les restaurants : La calèche, le Marocain, l'Impériale, l'Italien et le buffet piscine.

Plats du jour à "La Mamounia" (extrait de l'année 1990) :

• Plats du jour du mercredi 31/1 :

RESTAURANT	PLATS DU JOUR	MDH
LA PISCINE	CONTRE FILET ROTI	
	CHOUCRUTE GARNIE	
	POULET ROTI AUX HERBES	
	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL	
CUISINE MAROCAINE PISCINE	COUSCOUS AUX 7 LEGUMES	
	TAGINE DE KEFTA AUX ŒUFS	
	TAGINE DE VEAU AUX COINGS	
LA CALECHE	CREME JULIENNE DARBLAY	70
	FOIE GRAS TRUFFE AU TORCHON	150
	COQ AU VIN BERRICHONNE	150
L'IMPERIALE	FRICASSEE DE RIS DE VEAU AUX ASPERGES ET MORILLES	200
L'ITALIEN	OSSO BUCCO MILANAISE PATES FRAICHES	160
MAROCAIN	TAGINE DE LAPEREAU AUX FIGUES ET NOIX	140

- **Plats du jour du dimanche 18/3 :**

RESTAURANT	PLATS DU JOUR	MDH
LA PISCINE	MECHOUÏ D'AGNEAU	
	PIECE DE BOEUF ROTIE	
	POULET GRILLE A LA DIABLE	
	MARMITE DU PECHEUR AU SAFRAN	
CUISINE MAROCAINE PISCINE	COUSCOUS AUX 7 LEGUMES	
	TAGINE D'AGNEAU AUX SLAOUIAS	
	DAURADE A LA MAROCAINE	
	POULET M'CHARMEL	
LA CALECHE	TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS	150
	CREME JUEIENNE DARBLEY	80
	CURRY D'AGNEAU MADRAS	160
L'IMPERIALE	ASPERGES TIEDES SAUCE MOUSSELLINE	120
	LOUP GRILLE A LA PEAU BEURRE AU GINGEMBRE	200
L'ITALIEN	ASSORTIMENT DES QUATRE RAVIOLIS	170
MAROCAIN	HERGMA DE PIEDS DE VEAU	140

- **Plats du jour du mercredi 4 mai :**

RESTAURANT	PLATS DU JOUR	MDH
LA PISCINE	LA PIECE DE BOEUF ROTIE	
	GIGOT D'AGNEAU A L'AIL	
	POULET ROTI A LA FLEUR DE THYM	
	TAGINE DE LAPIN AUX OIGNONS ET RAISINS	
CUISINE MAROCAINE PISCINE	COUSCOUS AUX 7 LEGUMES	
	TAGINE DE DAURADE A LA MAROCAINE	
	POULET M'QUALLI	
	TAGINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX	
LA CALECHE	ASPERGES FRAICHES TIEDES SAUCE MOUSSELLINE	120
	TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS ET SA PETITE SALADE	150
	VOLAILLE POELEE MARYLAND CREPES DE MAIS BANANES FRITES	150
L'IMPERIALE	CARPACCIO DE SAUMON FRAIS AU CITRON VERT	200
	MANCHE DE GIGOT D'AGNEAU EN COCOTTE AUX LEGUMES NOUVEAUX	190
L'ITALIEN	CARPACCIO DE CANARD OU DE BOEUF A L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC	160
	SYMPHONIE DE PATES FRAICHES ET GOUJONNETTES DE ST-PIERRE	180
MAROCAIN	CHAARIYA MEDFOUNA	140

- **Plats du jour du samedi 8 juin :**

RESTAURANT	PLATS DU JOUR	MDH
LA PISCINE	EPAULE DE VEAU BRAISE	
	GIGOT D'AGNEAU ROTI A L'AIL	
	POULET ROTI AUX HERBES	
	MINI MAMBURGER AU POIVRE	
CUISINE MAROCAINE PISCINE	COUSCOUS AUX 7 LEGUMES	
	DUAURAPE A LA MARCAINE	
	TAGINE DE POULET AUX OLIVES	
	BOULETTES KEFTA AUX OEUFS	
LA CALECHE	TERRINE PE CANARD AU FOIE GRAS	150
	PIPERAPE BASQUAISE	160
	EMINCE PE FILET PE BOEUF STROGONOFF	130
L'IMPERIALE	HUITRES D'OUALIDIA VINAIGRETTE DE XERES	250
	SOLE FARCI AUX SPAGHETTIS DE LEGUMES	
L'ITALIEN	GRATIN DE LASAGNES AUX EPINARDS ET MOZZARELLA	150
MAROCAIN	CHAARIYA MEDFOUNA	140

2/ Les fiches techniques de fabrication :

Les fiches techniques de fabrication en cuisine étaient établies par le chef des cuisines Mr. "Boujamaâ Mars" et valorisées par Mr. "Mohamed Tiouti" un ancien élève de l'Ecole Hôtelière de Marrakech et de l'Institut Supérieur International du Tourisme de Tanger, contrôleur général des recettes et des dépenses. Ces fiches techniques étaient utilisées surtout dans les analyses d'exploitation.

Par l'organisation des semaines gastronomiques de la cuisine marocaine dans des hôtels palaces de renomée internationale, "La Mamounia" a toujours joué un rôle important pour faire connaître la cuisine marocaine à travers le monde.

Quand il s'agissait de pays anglophone, les fiches techniques de fabrication de cuisine étaient traduites en anglais en fonction des plats à confectionner durant cette semaine gastronomique. La traduction de ces fiches était assurée par Mr. "Van Hanja" chef de cuisine avec la collaboration de la Direction de la Restauration.

La traduction en Anglais des menus cocktails, buffets, déjeuners hommes d'affaires et menus de gala à "La Mamounia" (voir chapitre II) était également l'œuvre Mr. "Van Hanja" chef de cuisine avec la collaboration de la Direction de la Restauration.

LAMARQUE

HIGH TECHNIQUE CUISINE

PLAT | FILET DE DAURADE

CHEF DE CUISINE

- **Fiche technique : filet de daurade :**

FICHE TECHNIQUE			Plat : Filet de Daurade	Nombre de Pax : 10 Pax
COMPOSITION	Composition	Quantité	P.U	Valeur
Daurade	Seabeam	5 kg		
Poivre	Green sweetpepper	500 g		
Huile	Vegetableoil	1 litre		
Cumin	Ground cumin	50 g		
Ail	Garlic	20 g		
Coriandre	Coriander	3 bunches		
Persil	Parsley	2bunches		
Citron	Lemon	500 g		
Cayenne moulu	Ground cayenne	10 g		
Tomates	Tomatoes	1 kg		
Paprika moulu	Gound paprika	20 g		
Olives rouges	Red olives	500 g		
Observations :		COUT TOTAL		
		NOMBRE DE PORTIONS		
		COUT PORTION		
		PRIX DE VENTE TTC		
		RATIO TTC		
		PRIX DE VENTE HT		
		RATION HT		
Fiches techniques de fabrication (1)				

- **Fiche technique : Couscous aux 7 légumes :**

FICHE TECHNIQUE			Plat : Couscous aux 7 légumes	Nombre de Pax : 10 Pax
COMPOSITION	Composition	Quantité	P.U	Valeur
Couscous	Semolina grains	2 kg		
Agneau	Lamb'smeat	3 kg		
Huile	VegetableOil	1 dl		
Sel	Salt	50 g		
Safran	Saffron	1 g		
Poivre Blanc	Ground white pepper	1 kg		
Carottes	Carrots	1 kg		
Navets	Turnips	1 kg		
Aubergine	Eggplant	500 g		
Pois Chiche	Chick peas	200 g		
Raisin secs	Dried raisins	200 g		
Poivron vert	Green sweetpepper	500 g		
Courgette	Marrows	1 kg		
Choux blanc	White cabage	500 g		
Courge rouge	Red cabage	500 g		
Coriandre	Coriander	2 bunches		
Piment vert	Hot chilli	30 b		
oignons	Onions	1 kg		
<u>Observations :</u>			COUT TOTAL	
			NOMBRE DE PORTIONS	
			COUT PORTION	
			PRIX DE VENTE TTC	
			RATIO TTC	
			PRIX DE VENTE HT	
			RATION HT	
Fiches techniques de fabrication (2)				

- **Fiche technique : Briouates au Riz :**

**CHAPITRE II : TYPES DE MENUS DE NOËL, DE LA SAINT-SYLVESTRE,
PROGRAMME DE FÊTES DE FIN D'ANNEE ET MENUS DE GALA POUR
PARTICULIERS:**

I/ Menus de Noël :

*Réveillon de Noël
du 24 Décembre 1989*

Animé par le Trio "Ivan Roder"

Page avant composition du dîner de Noël
au restaurant "Marrakech - l'Impériale"
le 24 décembre 1989. Animé par le trio "Ivan Roder" (20/27cm)

1/ Menu du dîner de Noël au restaurant "Marrakech - l'Impériale" du 24 décembre 1989 :

Dîner de Gala

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras Frais et sa Petite Salade Gourmande

Epigramme de Turbot au Jus d'Huitres

Sorbet au Calvados

Carré d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym

Pommes Sarladaise

Salade de Mâches et d'Endives au Vinaigre de Xérès

Bûche de Noël

Mignardises

Café

Composition du dîner de Noël au restaurant "Marrakech - l'Impériale"
le 24 décembre 1989. Animé par le trio "Ivan Roder"

**2/ Menu du dîner de Noël au restaurant "Marrakech-L'Impériale"du 24 décembre
1991 :**

Dîner de Gala

Amuse Bouche

*Copeaux de Foie Gras
et sa Petite Salade Champêtre*

*Saumon Fumé Chaud
aux Deux Caviars*

Sorbet Williamine

*Côte de Veau Prince Orloff
Endivettes Meunières
Pommes Sarladaises*

Salade Riviera

Bûche de Noël

Mignardises

Café

Composition du dîner de Noël au restaurant "Marrakech - l'Impériale"
du 24 décembre 1991. Animé par l'Orchestre "Adagio" (20/27cm)

II/ Menus de la Saint-Sylvestre :

1/ Menu du dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de "La Mamounia" du 31 décembre 1988 :



*Réveillon de la St. Sylvestre
du 31 Décembre 1988*

Animé par l'Orchestre Brésilien "Orchidea Robinson"

L'après couverture du dîner Réveillon de la Saint Sylvestre au Ballroom de La Mamounia du 31 décembre 1988.

Animé par l'Orchestre Brésilien "Orchidea Robinson"(23,5/33cm)

Dîner de Gala

Amuse Bouche

Saumon Fumé de Norvège

Oeufs à la Moscovite

Le Velouté d'Huitres de Oualidia aux Poireaux

Granité au Marc de Bourgogne et Cassis

Les Cailles aux Foies Gras avec leur Nid

Salade St. Sylvestre

Le Fondant au Chocolat

Mignardises

Composition du dîner Réveillon de la Saint Sylvestre au Ballroom
de La Mamounia du 31 décembre 1988.
Animé par l'Orchestre Brésilien "Orchidea Robinson"

2/ Menu du dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de La Mamounia du 31 décembre 1990 :



*Réveillon de la St. Sylvestre
du 31 Décembre 1990*

Soirée Cabaret "Les Nuits Parisiennes"

Page avant composition du menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre
au "Ballroom" de La Mamounia du 31 décembre 1990
Soirée Cabaret "Les Nuits Parisiennes"
Décoration de la salle par Michel Crozmarie HERMES PARIS (23,5/33cm)

Dîner de Gala

Amuses Bouches

Velouté au Fumet D'Algues

Escalope de Saumon au Vin de Loire

Granité Fine Champagne

Carré de Veau Orloff

Endives Braisées

Pommes Parisiennes

Haricots Verts au Beurre

Salade Majorelle

Vinaigrette à l'Huile de Noisettes

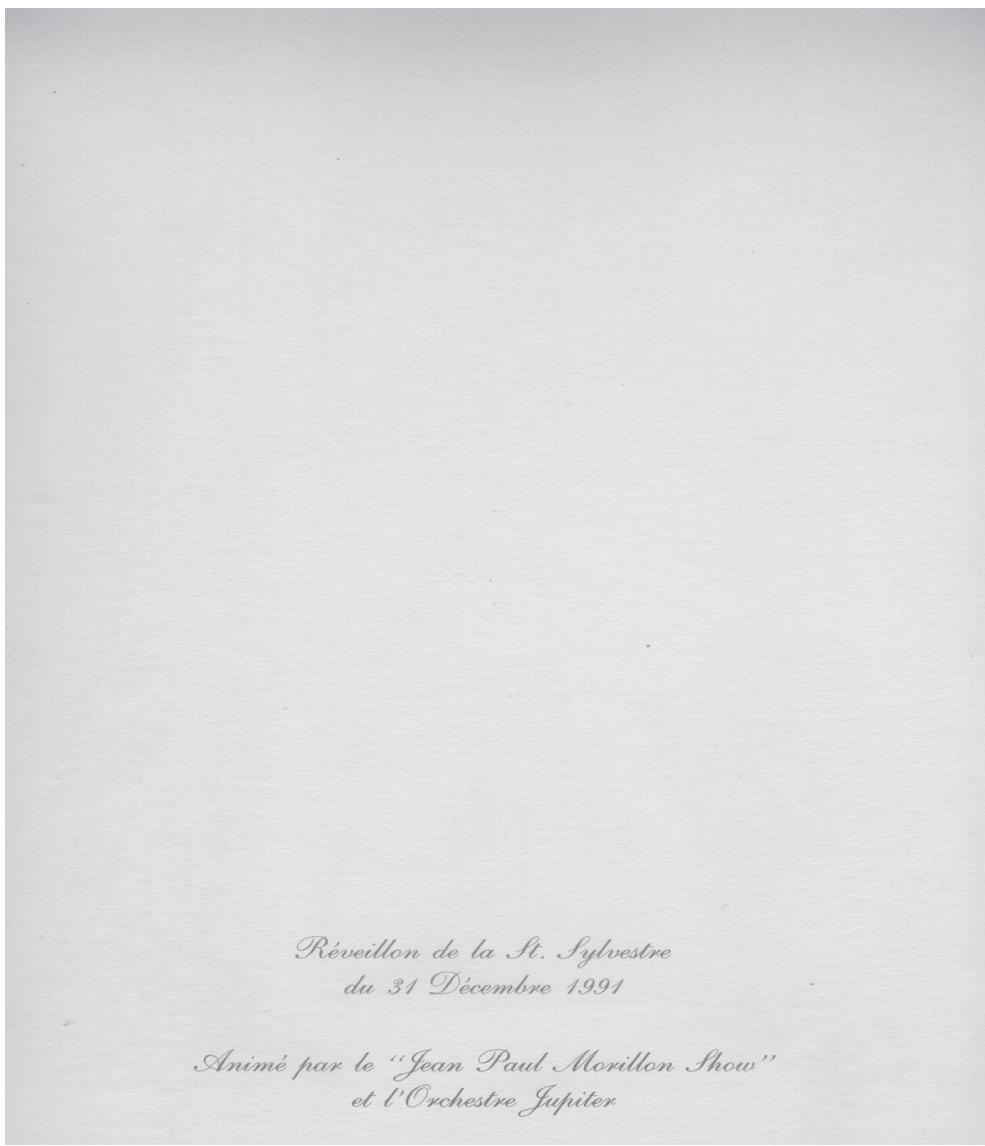
Périgourdin au Café

Mignardises

Café

Composition du menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre
au "Ballroom" de La Mamounia du 31 décembre 1990
Soirée Cabaret "Les Nuits Parisiennes"
Décoration de la salle par Michel Crozmarie HERMES PARIS

3/ dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de "La Mamounia" du 31 décembre 1991 :



Page avant composition du dîner de Saint-Sylvestre du 31/12/1991
au Ballroom de la Mamounia(23,5/33cm)

Dîner de Gala

Amuse Bouche

*Consommé de Fruits de Mer
et Petits Farcis au Caviar*

*Suprême de Turbot aux Éclats de Truffes
et Julienne de Légumes*

Sorbet au Marc de Bourgogne

*Selle d'Agneau Farcie
Sauce Louisa
Chartreuse de Légumes*

Salade Royale

Gâteau de l'An Neuf

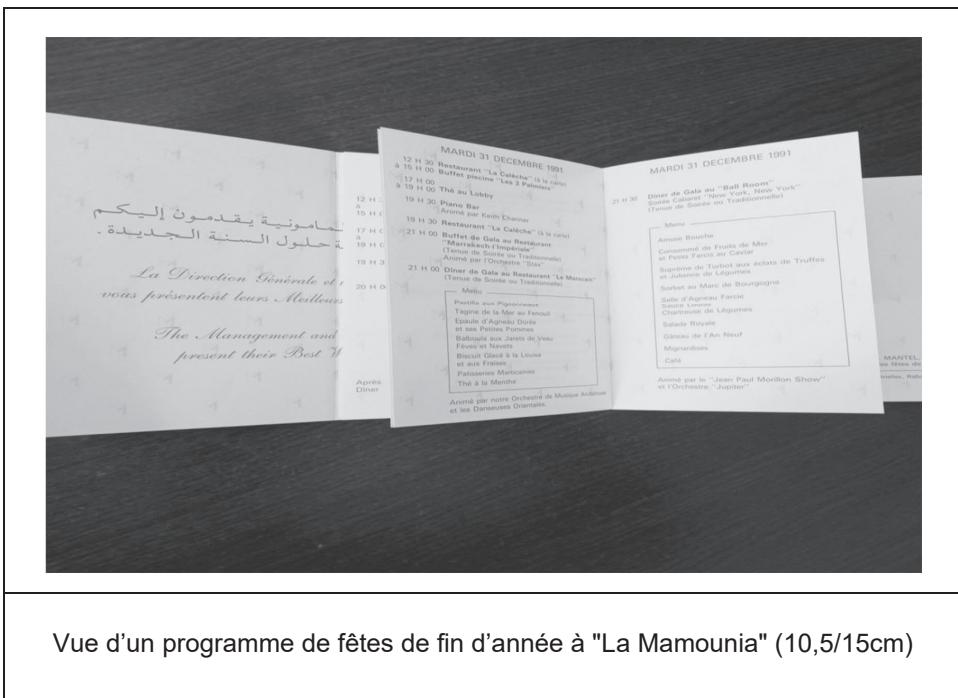
Mignardises

Café

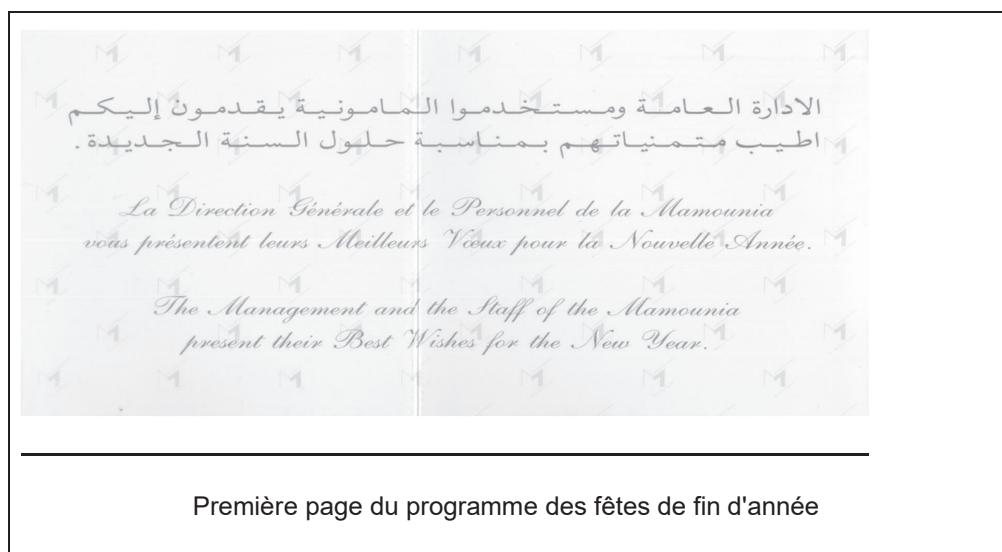
Composition du dîner de Saint-Sylvestre du 31/12/1991
au Ballroom de La Mamounia

III/ Programme des fêtes de fin d'année (année 1991):

Le programme des fêtes de fin d'année était déposé dans les chambres ou remis aux clients à leurs arrivées.



Vue d'un programme de fêtes de fin d'année à "La Mamounia" (10,5/15cm)



Première page du programme des fêtes de fin d'année

du VENDREDI 20 DECEMBRE
au DIMANCHE 22 DECEMBRE 1991

12 H 30 Restaurant "La Calèche" (à la carte)
à 15 H 00 Buffet piscine "Les 3 Palmiers"

19 h 30 Piano Bar
Animé par Keith Channer

20 H 00 Restaurant "Marrakech-l'Impériale" (à la carte)
Animé par le Trio "Adagio"

Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.

Restaurant "La Calèche" (à la carte)

Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)

Après
Dîner Piano Bar avec Keith Channer
Mamounia Club

Deuxième page du programme des fêtes de fin d'année

LUNDI 23 DECEMBRE 1991

12 H 30 Restaurant "La Calèche" (à la carte)
à 15 H 00 Buffet piscine "Les 3 Palmiers"

20 H 00 Salon d'Honneur
Cocktail de Direction
offert par la Direction

21 H 00 Restaurant "Marrakech-l'Impériale" (à la carte)
animé par le Trio "Adagio"

Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.

Restaurant "La Calèche" (à la carte)

Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)

Après
Dîner Piano Bar avec Keith Channer
Mamounia Club

Troisième page du programme des fêtes de fin d'année

MARDI 24 DECEMBRE 1991

- 12 H 30 à 15 h 00 Restaurant "La Calèche" (à la carte)
Buffet piscine "Les 3 Palmiers"
- 17 H 00 à 19 H 00 Thé au Lobby
- 19 H 30 Piano Bar animé par Keith Channer
- 20 H 00 Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse et les Danseuses Orientales.
- Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)
- Restaurant "La Calèche" (à la carte)
- 21 H 00 Diner de Gala au Restaurant
"Marrakech-l'Impériale"
(Tenue de Soirée ou Traditionnelle)

Menu

- Amuse Bouche
Copeaux de Fois Gras et sa Petite Salade Champêtre
Saumon Fumé Chaud aux Deux Caviars
Sorbet Williamine
Côte de Veau Prince Orloff
Endivettes Meunière
Pommes Sarladaise
Salade Rivière
Bûche de Noël
Mignardises
Café

Après
Dîner

- Animé par le Trio "Adagio"
Piano Bar avec Keith Channer
Mamounia Club

Quatrième page du programme des fêtes de fin d'année

MERCREDI 25 DECEMBRE 1991

- 12 H 30 à 15 H 00 Restaurant "La Calèche" (à la carte)
Buffet piscine "Les 3 Palmiers"
- 15 H 00 à 17 H 00 Junior Disco au "Mamounia Club"
animé par l'Orchestre "Jupiter"
- 17 H 00 à 19 H 00 Thé au Lobby
- 19 H 30 Piano Bar
Animé par Keith Channer
- 20 H 00 Restaurant "Marrakech-l'Impériale" (à la carte)
Animé par le Trio "Adagio"
- Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.
- Restaurant "La Calèche" (à la carte)
- Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)
- Après Dîner Piano Bar avec Keith Channer
Mamounia Club

Cinquième page du programme des fêtes de fin d'année

du JEUDI 26 DECEMBRE
au VENDREDI 27 DECEMBRE 1991

- 12 H 30 **Restaurant "La Calèche"** (à la carte)
à
15 H 00 **Buffet piscine "Les 3 Palmiers"**
- 17 H 00 **Thé au Lobby**
à
19 H 00
- 19 H 30 **Piano Bar**
Animé par Keith Channer
- 20 H 00 **Restaurant "Marrakech-l'Impériale"** (à la carte)
Animé par le Trio "Adagio"
- Restaurant "le Marocain"** (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.
- Restaurant "La Calèche"** (à la carte)
- Restaurant Italien du "Mamounia Club"**
(à la carte)
- Après
Dîner **Piano Bar** avec Keith Channer
Mamounia Club

Sixième page du programme des fêtes de fin d'année

SAMEDI 28 DECEMBRE 1991

12 H 30 Restaurant "La Calèche" (à la carte)

à

15 H 00 Buffet piscine "Les 3 Palmiers"

17 H 00

à

19 H 00

19 H 30 Piano Bar

Animé par Keith Channer

20 H 00 Restaurant "Marrakech-l'Impériale" (à la carte)

Animé par le Trio "Adagio"

Restaurant "le Marocain" (à la carte)

Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse et les Danseuses Orientales.

Restaurant "La Calèche" (à la carte)

Restaurant Italien du "Mamounia Club"

(à la carte)

A partir de 20 H 30 **Gala de Bienfaisance de l'A.P.S.M. au Ball Room**
 Avec Nina Simone en Concert
 Soirée Animée par Jacques Chancel
 (Renseignements et réservations auprès de l'Association)

Après Dîner **Piano Bar avec Keith Channer**
Mamounia Club

Septième page du programme des fêtes de fin d'année

DIMANCHE 29 DECEMBRE 1991

12 H 30 **Restaurant "La Calèche"** (à la carte)
à

15 H 00 **Buffet piscine "Les 3 Palmiers"**

17 H 00 **Thé au Lobby**
à

19 H 00

19 H 30 **Piano Bar**
Animé par Keith Channer

20 H 00 **Restaurant "Marrakech-l'Impériale"** (à la carte)
Animé par le Trio "Adagio"

Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.

Restaurant "La Calèche" (à la carte)

Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)

Après
Dîner **Piano Bar** avec Keith Channer
Mamounia Club

Huitième page du programme des fêtes de fin d'année

LUNDI 30 DECEMBRE 1991

12 H 30 **Restaurant "La Calèche"** (à la carte)
à 15 H 00 **Buffet piscine "Les 3 Palmiers"**

20 H 00 **Salon d'Honneur**
Cocktail de Direction
offert par la Direction

21 H 00 **Restaurant "Marrakech-l'Impériale"** (à la carte)
animé par le Trio "Adagio"

Restaurant "le Marocain" (à la carte)
Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.

Restaurant "La Calèche" (à la carte)

Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(à la carte)

Après
Dîner **Piano Bar avec Keith Channer**
Mamounia Club

Neuvième page du programme des fêtes de fin d'année

MARDI 31 DECEMBRE 1991

12 H 30 Restaurant "La Calèche" (à la carte)
à 15 H 00 Buffet piscine "Les 3 Palmiers"

17 H 00
à 19 H 00 Thé au Lobby

19 H 30 Piano Bar
Animé par Keith Channer

19 H 30 Restaurant "La Calèche" (à la carte)

21 H 00 Buffet de Gala au Restaurant
"Marrakech-l'Impériale"
(Tenue de Soirée ou Traditionnelle)
Animé par l'Orchestre "Stax"

21 H 00 Dîner de Gala au Restaurant "Le Marocain"
(Tenue de Soirée ou Traditionnelle)

Menu

- Pastilla aux Pigeonneaux
- Tagine de la Mer au Fenouil
- Epaule d'Agneau Dorée
et ses Petites Pommes
- Balboula aux Jarets de Veau
Fèves et Navets
- Biscuit Glacé à la Louisa
et aux Fraises
- Patisseries Marocaines
- Thé à la Menthe

Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse
et les Danseuses Orientales.

Dixième page du programme des fêtes de fin d'année

MARDI 31 DECEMBRE 1991

21 H 30

Dîner de Gala au "Ball Room"
Soirée Cabaret "New York, New York"
(Tenue de Soirée ou Traditionnelle)

Menu

Amuse Bouche

Consommé de Fruits de Mer
et Petits Farcis au Caviar

Suprême de Turbot aux éclats de Truffes
et Julienne de Légumes

Sorbet au Marc de Bourgogne

Selle d'Agneau Farcie
Sauce Louisa
Chartreuse de Légumes

Salade Royale

Gâteau de l'An Neuf

Mignardises

Café

Animé par le "Jean Paul Morillon Show"
et l'Orchestre "Jupiter"

Onzième page du programme des fêtes de fin d'année

MARDI 31 DECEMBRE 1991

21 H 30

Dîner de Gala
au Restaurant Italien du "Mamounia Club"
(Tenue de Soirée ou Traditionnelle)

Menu

Amuse Bouche

Assortiment de Raviolis aux Deux Sauces

Gambas Tièdes aux Champignons des Bois

Granité au Sambucca

Civet d'Agneau Corsé au Chianti
Tagliatelles Blanches

Salade Gourmande

Calendrier de l'An Neuf

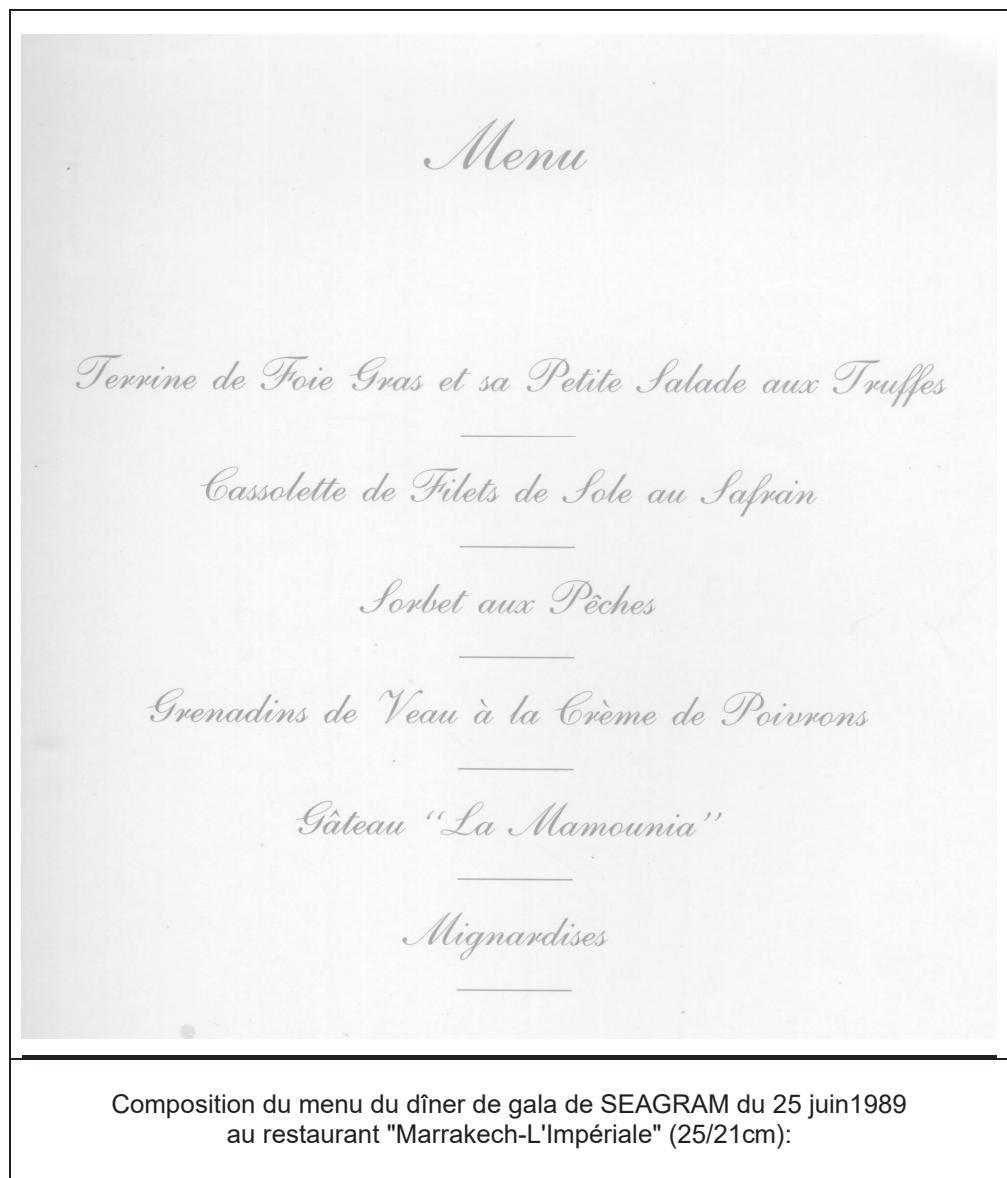
Mignardises

Café

Douxième page du programme des fêtes de fin d'année

IV/ Menus de gala pour particuliers :

1/ Menu du dîner de gala de SEAGRAM du 25 juin 1989 au restaurant "Marrakech-L'Impériale" :



2/ Menu de gala de l'association d'aide aux Paralysés du Sud du Maroc du 29 décembre 1989:

Récital exceptionnel de
Monsieur Serge LAMA

Accompagné de
Yves GILBERT et ses Musiciens

Présenté par
Monsieur Claude SERILLON

Décoration
Michel CROZEMARIE

La page de gauche du dîner de gala de l'associationd'aide aux Paralysés
du Sud Maroc du 29 décembre 1989(19/25,5cm)

Dîner de Gala

Amuse Bouche

*Terrine de Foie Gras
et sa Petite Salade aux Truffes Fraîches*

Suprême de Loup Beurre au Safran

Sorbet Normand

*Mignonnettes de Filet de Boeuf
Sauce Périgourdine
Haricots Verts
Pommes Fondantes*

Gateau Mamounia

Mignardises

Café

Menu du dîner de gala de l'association
d'aide aux Paralysés du Sud Maroc du 29 décembre 1989

CHAPITRE III : BANQUETS, COCKTAILS, BUFFETS, DEJEUNERS

HOMMES D'AFFAIRES ET MENUS DE GALA A "LA MAMOUNIA" (1990) :

On appelle baquet dans un hôtel toute opération de restauration qui ne fait pas partie des opérations habituelles et quotidiennes des points de vente.

Voici ci-après la composition des banquets : cocktails, buffets, déjeuners hommes d'affaires et menus de gala de l'hôtel "La Mamounia" en 1990 :

I/Les cocktails :

MINI COCKTAIL	MINI COCKTAIL
(6 pièces : 3 froides, 3 chaudes)	(6 pieces : 3 hot, 3 cold canapes)
Olives noires Olives vertes piquantes Amandes salées	Black olives Spicy green olives Salted almonds
Canapés au jambon blanc Canapés aux deux œufs et tomates Pain surprise au jambon et fromage	Ham canapes Tomato, egg fishroe canapes Dressed ham and cheese Sandwlches
Pruneaux au bacon Feuilletés au gruyère Quichettes au jambon	Ham and crisp bacon Cheese cake Mini ham pies

COCKTAIL MAROCAIN	MOROCCAN COCKTAIL
Assortiment de briouates Mini pastilla Variété de salades marocaines Cervelle d'agneau au cumin Mini kefta Mini kabab Ailerons de poulet m'charmel Kefta aux œufs Beignet de crevettes Brochettes de foies de volaille	Assortment of spring rolls Small tradltional pigeon pies Wide selection of Moroccan salads Lamb braiins wlth cumin seeds Mini minced meat balls Mini skewers with lamb Fried spicy chicken wings Small meat balls with eggs in tomato sauce King prawns deep fried In batter Chicken livers skewers
Pâtisseries marocaines Briouates au miel Mini baghrir Salade d'oranges à la cannelle	Finest sélection of Moroccon pastries Puff pastries with blossom honey Small honey pancakes Orange salad with cinnamon

COCKTAIL N. 1	COCKTAIL N. 1
(20 pièces : 10 Froides, 6 chaudes, 4 Sucrées)	(20 pieces : 10 cold, 6 hot, 4 sweet)
FROID Canapés au saumon fumé Canapés aux œufs de saumon Canapés aux crudités Canapés à la mousse de foie Feuilletés aux asperges Barquettes de crevettes Pain surprise à la crème d'anchois Bouchées à l'œuf de caille Tartelettes à la mousse de jambon Salés au fromage	COLD <i>Smoked salmon canapes</i> <i>Canapes with roe</i> <i>Tomato cucumber canapes</i> <i>Chlcken liver mousse</i> <i>Puff paste with asparagus tips</i> <i>Shrimp tartelets</i> <i>Anchovies butter sandwiches</i> <i>Ouails egg canapes</i> <i>Ham mousse tartelets</i> <i>Cheese crisps</i>
CHAUD Croissants au jambon Assortiment de briouates Jambonnettes de volaille panées Quiche lorraine Choux au fromage et paprika Feuilletés à la saucisse	HOT <i>Ham croissant</i> <i>Assortment of spring rolls</i> <i>Deep tried chicken wings</i> <i>Ham and cheese pie</i> <i>Putt paste with farm cheese</i> <i>Paprika flavour</i> <i>Sausage rolls</i>
SUCRES Tartelettes petits fours aux fruits Millefeuilles à la fraise Religieuses au café Barquettes aux amandes	SWEET <i>Assortment of French pastries</i>

COCKTAIL N. 2	COCKTAIL N. 2
(7 froides, 10 chaudes+ pièces de buffet)	(7 cold, 10 hot +buffet pieces)
FROID Pain surprise au jambon et fromage Canapés au saumon fumé Canapés aux pointes d'asperges Canapés au poisson fumé Canapés au jambon d'Ifrane Canapés au foie gras Bouchées aux crevettes	COLD <i>Loaf stuffed with mini ham and cheese sandwiches</i> <i>Smaked salmon canapes</i> <i>Asparagus tips canapes</i> <i>Smoked fish canapes</i> <i>Raw ham canapes</i> <i>Goose lever canapes</i> <i>Shrimp pies</i>
CHAUD Pruneaux au bacon Torsades feuilletées au fromage Allumettes aux anchois Keffa sauce piquante Brochettes de crevettes Ailerons de volaille panés Bouchées aux escargots Quichettes au jambon Briouates à la viande Pizzas aux oignons	HOT <i>Prunes with crisp bacon</i> <i>Cheese fingers</i> <i>Anchovies sticks</i> <i>Meat balls with chilly sauce</i> <i>Prawns on a skewer</i> <i>Fried chicken wings</i> <i>Mini burgundy snail vol au vent</i> <i>Cheese and ham pie</i> <i>Meat spring rolls</i> <i>Onion pizzas</i>
PIECES DE BUFFET Langouste à la Parisienne Miroir de chaud et froid de canard	BUFFET PIECES <i>Dressed cold crayfish Parisian style</i> <i>Mirror with suprem of duck</i>
DESSERT Présentoir de gâteaux marocains Assortiment de pâtisseries de salon	DESSERT <i>Variety of Moroccan pastries</i> <i>Assortment of french pastries</i>

II/ Les buffets :

MAJORELLE	MAJORELLE
Assortiment de crudités de saison Table de hors-d'œuvre Terrine de canard Oeufs à la Russe Loup en bellevue Tians farcis à la Provençale Buisson de crevettes royales	<i>Gardeners basket</i> <i>Selection of appetizers</i> <i>Terrine of duckling</i> <i>Russian stuffed eggs</i> <i>Dressed sea bass</i> <i>Assortment of stuffed vegetables</i> <i>Pyramid of king prawns</i>
Risotto de foie de volaille chaud Fruits de mer en croustade à la royale Baron d'agneau rôti au jus d'ail Tagine de poisson à la mode d'Essaouira	<i>Chicken liver risotto</i> <i>Seafood crust</i> <i>Roasted leg of lamb with garlic</i> <i>Braised fish Essaouira style</i>
Bouquetière de légumes Riz à l'orientale Gratin de pommes de terre	<i>Assortment of vegetables</i> <i>Oriental rice</i> <i>Gratineed potatoes</i>
Tarte feuilletée aux fruits Gâteau «feuille d'automne» Cascade de fruits de saison Entremet à la vanille Pomme bonne femme	<i>Puff poste fruit tart</i> <i>«Autumn leaves» cake</i> <i>Cascade of seasonal fruits</i> <i>Blanc manger</i> <i>Baked apple</i>
Café, thé à la menthe	<i>Coffee, mint tea</i>

ESSAOUIRA	ESSAOUIRA
Huîtres de Mogador (en saison) Buisson de crevettes royales Salade de poulpe à l'orientale Sardines à l'escabèche Langouste en chaud et froid Mousseline de turbot Sauce cocktail	<i>Oysters from Mogador</i> <i>Pyramid of king prawns</i> <i>Oriental octopus salad</i> <i>Sardines in white wine and lemon</i> <i>Dressed crayfish</i> <i>Turbot and spinach mousseline</i> <i>Cocktail sauce</i>
Soupe de poissons de l'Atlantique Poisson m'charmel Brochettes de gambas Loup en croûte aux algues Rouget en habit vert Croustade de homard Thon rôti à la marocaine	<i>Fish soup from the ocean</i> <i>Braised fish Moroccan style</i> <i>king prawns on skewers</i> <i>Sea bass baked in crust of sea weed</i> <i>Red mullet in spinach leaves</i> <i>Lobster served on a crust</i> <i>Fresh tuna Fish Moroccan style</i>
Pommes vapeur Riz au safran Fenouil sauté au beurre	<i>Parsley potatoes</i> <i>Saffran rice</i> <i>Buttered fresh fennel</i>
Sorbets aux fruits rouges Soupe d'ananas au Champagne Entremet à la vanille Gâteau aux deux chocolats Miroir au cassis Bavaroise au grand Marnier Pommes au four à la confiture	<i>Red berries sberbets</i> <i>Pineapple with Champagne</i> <i>Blanc manger</i> <i>Two chocolates cake</i> <i>Blackcurrant mousse</i> <i>Grand Marnier mousse</i> <i>Baked apples with jam</i>
Café, thé à la menthe	<i>Coffee, mint tea</i>

PALMERAIE	PALMERAIE
Caviar d'aubergine Sardines à l'escabèche Œuf en gelée à l'estragon plateau scandinave oignons grelots et champignons a la Grecque Daurade en chaud et froid et taboulé terrine de foie de volaille filet de bœuf en gelée assortiment de salades	<i>Eggplant caviar</i> <i>Sardines white wine and lemon</i> <i>Jellied egg with tarragon</i> <i>Scandinavian seafood platter</i> <i>White spring onions and mushrooms breek style</i> <i>Dressed red breem with semolina salad</i> <i>Chicken liver terrine</i> <i>Filet of beef in aspic</i> <i>Assortment of salads</i>
Filet de bœuf en gelée Assortiment de salades Filet de sole à la Joinville Jambon cuit au four à la Louisiane Méchoui d'agneau Tagine de kefta aux œufs Tagine de poulet au citron Brochettes de gambas	<i>Filet of sole with white wine sauce</i> <i>And pink shrimps</i> <i>Baked ham</i> <i>Roasted lamb</i> <i>Meat balls with tomato sauce</i> <i>and eggs</i> <i>stewed chicken with lemon curd</i> <i>King prawn skewers</i>
Riz créole Pommes à l'Anglaise Assortiment de légumes de saison	<i>Rice</i> <i>Parsley potatoes</i> <i>Sélection of season vegetables</i>
Feuilleté de mandarines Pyramide de gâteaux au chocolat Tarte aux fruits rouges Flan parisien Cascade de fruits de saison Soupe de fruits	<i>Tangerine orange puff paste</i> <i>Chocolate pastries pyramid</i> <i>Red berries pie</i> <i>Caramel custard</i> <i>Fruit pyramid</i> <i>Exotic fruit salad</i>
Café, thé à la menthe	<i>Coffee, mint tea</i>

CASINO	CASINO
Palomette fumée d'Agadir Avocat aux crevettes Sauce cocktail Assortiment de salades Et de hors d'œuvres Œufs farcis à la Monégasque Barquettes de fruits de mer Quiche Lorraine au jambon de mouton Miroir de charcuterie langouste à la Parisienne Terrine de loup au fenouil frais Buisson de crevettes royales Gigot d'agneau à la fleur de thym Assortiment de briouates Contrefilet Belle Hélène Sauce béarnaise Coquelet grillé à la diable Rouget en papillote Bouchées à la financière	<i>Smoked fish from Agadir</i> <i>Shrimp cocktail</i> <i>Large sélection of salads</i> <i>and appetizers</i> <i>stuffed eggs with tuna fish</i> <i>Seafood crust</i> <i>Cheese pie with mutton ham</i> <i>Mirror with delicatessen</i> <i>Dressed crayfish Parisian style</i> <i>terrine of sea bass with fresh fennel</i> <i>Pyramid of king prawns</i> <i>Roasted leg of lamb</i> <i>with thyme</i> <i>Assortment of spring rolls</i> <i>Roasted sirloin of beef</i> <i>Belle Hélène</i> <i>Grilled devilled baby chicken</i> <i>Red mullet cooked in a foil wrapper</i> <i>Little vol au vent</i> <i>with olive and beef tiling</i>
Gratin de pommes à la Lyonnaise Pommes fruits sautées au beurre Riz à l'Egyptienne	<i>Baked sliced potatoes with onions</i> <i>sautéed apples</i> <i>Egyptian style rice</i>
Pièce montée croquembouche Œufs à la neige gisou Crème au caramel Cascade de fruits de saison Flan aux fruits confits Millefeuille aux fruits rouges Tarte des Sœurs Tatin	<i>Pièce monté croquembouche</i> <i>Poached meringue eggs</i> <i>with vanilla cream</i> <i>Caramel custard</i> <i>Seasonal fruits</i> <i>Baked custard with fruits</i> <i>Putt paste red fruits pie</i> <i>Hot baked apple pie with caramel</i>
Thé à la menthe ou café	<i>Coffee, mint tea</i>

III/ Les déjeuners hommes d'affaires :

DEJEUNER N°.1	DEJEUNER N°.2	DEJEUNER N°.2
<p>La croustade de fruits de mer</p> <p>Le poulet de grain grillé à la diable</p> <p>Pommes gaufrettes tomates provençales</p> <p>La tarte des Sœurs Tatin</p> <p>Thé à la menthe</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>	<p>La crème de volaille «Agnès Sorel»</p> <p>Les trois côtes d'agneau grillées au romarin</p> <p>Pommes noisette</p> <p>la tarte au citron meringuée</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>	<p>L'effilochée de jambon de pays et sa salade aux noix</p> <p>La fricassée de volaille à l'estragon</p> <p>Pâtes tes fraîches</p> <p>Cœur de laitue en salade</p> <p>La soupe d'ananas au champagne</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>
<i>DEJEUNER N°.1</i>	<i>DEJEUNER N°.2</i>	<i>DEJEUNER N°.3</i>
<p><i>Seafood crust</i></p> <p><i>Grilled devilled baby chickens</i></p> <p><i>Waffer potatoes</i></p> <p><i>Provencal tomatoes</i></p> <p><i>Hot baked apple with caramel</i></p> <p><i>Mint tea or coffee</i></p>	<p><i>Cream of chicken soup with asparagus tips</i></p> <p><i>Grilled prime rib lamb chops</i></p> <p><i>Roasted noisette potatoes</i></p> <p><i>Lemon meringue pie</i></p> <p><i>Mint tea or coffee</i></p>	<p><i>Waferthin slices of raw ham</i></p> <p><i>Mixed salad with walnuts</i></p> <p><i>Chicken fricasse with taragon</i></p> <p><i>Fresh buttered noodles</i></p> <p><i>Lettuce heart salad</i></p> <p><i>Pineapple with champagne</i></p> <p><i>Mint tea coffee</i></p>

DEJEUNER N°.4	DEJEUNER N°.5	DEJEUNER N°.6
<p>Le feuilleté léger au blanc de volaille</p> <p>Le carré de veau rôti aux bâtonnets de légumes à la ciboulette</p> <p>La salade à l'huile d'olive verte</p> <p>La tarte aux poires et aux amandes</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>	<p>Les crevettes roses sur lit d'avocat Sauce cocktail</p> <p>le gigot d'agneau en cocotte et sa jardinière de légumes de saison</p> <p>la salade composée</p> <p>le bavarois glacé à la vanille et au chocolat amer</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>	<p>les tartelettes feuilletées de crevettes aux champignons</p> <p>Le canard à la bigarade aux zestes d'orange et de citron</p> <p>Tagliatelles à la crème</p> <p>Les œufs à la neige gisou</p> <p>Thé à la menthe ou café</p>
DEJEUNER N°.4	DEJEUNER N°.5	DEJEUNER N°.6
<p><i>Light puff paste with breast of chicken</i></p> <p><i>Rib of veal with spring vegetables and chives</i></p> <p><i>Tossed green salad with olive oil</i></p> <p><i>Almond paste and pears pie</i></p> <p><i>Mint tea or coffee</i></p>	<p><i>Pink shrimps and avocado cocktail sauce</i></p> <p><i>Stewed leg of lamb with seasonal trimmed vegetables</i></p> <p><i>Mixed salad</i></p> <p><i>Bavarois with vanilla and bitter chocolate flavour</i></p> <p><i>Mint tea or coffee</i></p>	<p><i>Crusts with shrimp and mushroom filling</i></p> <p><i>Roasted duckling with orange and lemon rinds</i></p> <p><i>Creamed fresh noodles</i></p> <p><i>Poached meringue eggs with vanilla cream</i></p> <p><i>Mint tea or coffee</i></p>

IV/ Les menus de gala :

MENU N°.1	MENU N°.2 (A)	MENU N°.2 (B)
<p>La petite nage de lotte et son beurre parfumé au safran</p> <p>Le carré de gigot d'agneau rôti à l'essence de thym</p> <p>Les pommes gratinées</p> <p>L'assiette des trois parfums de chocolat avec orange confite</p> <p>Mignardises</p> <p>Café</p>	<p>Assortiment de salades fines marocaines</p> <p>Pastilla aux pigeonneaux</p> <p>Couscous aux sept légumes</p> <p>Présentoir de pâtisseries marocaines</p> <p>Thé à la menthe</p>	<p>Panaché de briouates (Poissons, viande, riz et crevettes)</p> <p>Charria medfouna</p> <p>Daurade m'charmel</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p> <p>Thé à la menthe</p> <p>Pâtisseries marocaines</p>
MENU N°.1	MENU N°.2 (A)	MENU N°.2 (B)
<p><i>Braised monkfish with saffron butter</i></p> <p><i>Roasted rack of thyme flavoured lamb with its trimmings</i></p> <p><i>The three flavours et chocolate with stewed oranges</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>	<p><i>Selection of finest moroccan salads</i></p> <p><i>Pigeon and almond pie</i></p> <p><i>Couscous with seven vegetables</i></p> <p><i>Dressed moroccan pastries</i></p> <p><i>Mint tea</i></p>	<p><i>Mixed spring rolls (Meat, fish, rice and shrimp stuffing)</i></p> <p><i>steamed pigeon and spiced noodles</i></p> <p><i>Spicy red breem with green and red peppers</i></p> <p><i>Orange salad with cinnamon</i></p> <p><i>Mint tea</i></p> <p><i>Moroccan pastries</i></p>

MENU N°.3	MENU N°.4	MENU N°.5
<p>Le filet de turbot en papillote à la julienne de légumes</p> <p>Le train de côté de bœuf rôti aux aromates de l'Atlas</p> <p>Les pommes cocotte et haricots verts au beurre</p> <p>La tarte aux coings façon Tatin</p> <p>Les mignardises</p> <p>Café</p>	<p>Les millefeuilles d'escargots</p> <p>Le loup poché à la vapeur de thym et son beurre blanc</p> <p>La granité au Vermouth dry</p> <p>Le quasi de veau braisé à la bourgeoise</p> <p>L'entremet glacé aux fruits rouges et son coulis</p> <p>Les mignardises</p> <p>Café</p>	<p>La salade aux artichauts, asperges et crevettes</p> <p>Le bar braisé au Champagne</p> <p>Le sorbet au Calvados</p> <p>L'émincé d'agneau de lait à la tomate et au basilic</p> <p>Les pommes fondantes</p> <p>Les millefeuilles aux pommes et sa sauce caramel</p> <p>Les mignardises</p> <p>Café</p>
MENU N°.3	MENU N°.4	MENU N°.5
<p><i>Filets of turbot cooked in a foil wrapper with trimmed spring vegetables</i></p> <p><i>Roasted prime ribs of beef Seasoned with herbs from the Atlas</i></p> <p><i>Melting potatoes Buttered French green beans</i></p> <p><i>Hot quince pie with caramel sauce</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>	<p><i>Light puff paste with burgundy snails fricassee</i></p> <p><i>Steamed filets of sea bass Creamed butter</i></p> <p><i>Dry vermouth sherbet (spoons)</i></p> <p><i>Roasted saddle of veal «bourgeoise» style</i></p> <p><i>Chilled fruit mousse with strawberry sauce</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>	<p><i>Shrimp salad with artichoke hearts and asparagus tips</i></p> <p><i>Braised sea bass with Champagne</i></p> <p><i>Apple Brandy sherbet</i></p> <p><i>Thinly sliced joint of lamb with basil and tomatoes</i></p> <p><i>Baked buttered potatoes</i></p> <p><i>light puff paste apple pie caramel sauce</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>

MENU N°.6	MENU N°.7	MENU N°.8
<p>Le consommé double à l'essence de truffes</p> <p>Le duo de sole et de gambas au Vermouth</p> <p>Le filet de bœuf et sa poêlée de champignons sauvages</p> <p>Pommes Maxim's</p> <p>le biscuit praliné et sa sauce chocolat</p> <p>Mignardises Café</p>	<p>Le jambon de mouton légèrement fumé avec sa moussaka d'aubergines</p> <p>Le gratin de homard à la Fernand Point</p> <p>le sorbet à la bergamote</p> <p>Le civet de cuisses de canard au poivre rose et ses pâtes fraîches</p> <p>La tulipe de glace à la menthe et au chocolat amer</p> <p>Mignardises Café</p>	<p>La salade folle au foie gras de canard</p> <p>Cassolette de filet de sole à la crème</p> <p>Le sorbet au citron</p> <p>le canard braisé aux petits navets confits</p> <p>le vacherin glacé à la crème Chantilly</p> <p>Mignardises Café</p>
MENU N°.6	MENU N°.7	MENU N°.8
<p><i>Beef consomme with truffel essence</i></p> <p><i>The fillets of sole and gambas Vermouth sauce</i></p> <p><i>Fillet of beef and sauteed wild mushrooms</i></p> <p><i>Maxim potatoes</i></p> <p><i>Hazelnut cake with chocolate sauce</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>	<p><i>Leg of mutton prepared like york ham served with eggplant stew</i></p> <p><i>Lobster fricassee with mushrooms gratineed</i></p> <p><i>Wild orange sherbet</i></p> <p><i>Stewed leg of duckling with pink pepper corns served with buttered fresh noodles</i></p> <p><i>Sherbet of fresh mint together with bliter chocolate ice cream</i></p> <p><i>Mignardises / Coffee</i></p>	<p><i>Tossed salad with fresh duck liver</i></p> <p><i>Fillet of sole with cream sauce in casserole</i></p> <p><i>Lemon sherbet</i></p> <p><i>Braised duckling with stewed turnips</i></p> <p><i>Vanilla Ice cream meringue with whipped cream</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>

MENU N°.9	MENU N°.10
<p>Le foie gras de canard et ses toasts briochés</p> <p>Le gigot de lotte aux copeaux de gingembre frais et au Vermouth</p> <p>Le granité au citron vert</p> <p>La selle d'agneau rôtie aux petits légumes de saison</p> <p>La salade à l'huile d'olive vierge</p> <p>La soupe de fraises au Champagne</p> <p>Mignardises Café</p>	<p>Les deux mousselaines de turbot et de saumon accompagnées de leurs sauces</p> <p>La langouste grillée au Cognac</p> <p>Le sorbet au gingembre et thé</p> <p>Le filet de bœuf à la Wellington et ses pommes de terre aux truffes</p> <p>La salade composée</p> <p>La grande assiette de sorbets à la feuille de menthe</p> <p>Mignardises Café</p>
MENU N°.9	MENU N°.10
<p><i>Fresh home made duck liver with toast</i></p> <p><i>Joint of monkfish with fresh ginger Vermouth sauce</i></p> <p><i>Lime sherbet</i></p> <p><i>Saddle of lamb with trimmed spring vegetables</i></p> <p><i>Lettuce hearts with olive oil dressing</i></p> <p><i>Strawberries with Champagne</i></p> <p><i>Mignardises Coffee</i></p>	<p><i>The mousselaines of salmon and turbot served with its two sauces</i></p> <p><i>Crlled crayfish flambeed with Cognac</i></p> <p><i>Ginger and tea sherbet</i></p> <p><i>Fillet of beef Wellington Sauteed potatoes with truffels</i></p> <p><i>Mixed salad</i></p> <p><i>Selection of sherbets</i></p> <p><i>Mignardises Cofee</i></p>

MENU N°.11	MENU N°.12
<p>La dodine de canard et son foie gras</p> <p>le ragoût de crevettes royales au basilic</p> <p>Le granité au Champagne</p> <p>La côte de bœuf à la moelle et au vin rouge</p> <p>Pommes amandines</p> <p>Soufflé glacé au citron avec ses fraises au coulis de framboise</p> <p>Mignardises Café</p>	<p>Le duo de sole et de saumon en terrine aux deux sauces</p> <p>Le feuilleté léger de queues de crevettes à la julienne de morilles au Madère</p> <p>Le sorbet à la menthe sauvage</p> <p>Le faisan en Chartreuse et ses cannellonis de choux verts</p> <p>la tarte aux zestes d'orange et son sorbet au chocolat amer</p> <p>Mignardises Café</p>
MENU N°.11	MENU N°.12
<p><i>Duck gallantine with duck liver</i></p> <p><i>King prawn fricasse with fresh basil</i></p> <p><i>Champagne spoons</i></p> <p><i>Prime rib of beef with marrow and red wine sauce</i></p> <p><i>pommes amandines</i></p> <p><i>Chilled lemon soufflé with strawberries Raspberry sauce</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>	<p><i>Terrine et turbot and salmon with two sauces</i></p> <p><i>light crust with sauteed king prawns and morels Madeira sauce</i></p> <p><i>wild mint sherbet</i></p> <p><i>Braised pheasant with stuffed green cabbage rolls</i></p> <p><i>Orange curd pie with bitter chocolate sherbet</i></p> <p><i>Mignardises</i></p> <p><i>Coffee</i></p>

Les tarifs des cocktails, buffets, déjeuners hommes d'affaires et menus de gala à "La Mamounia" (année 1990) :

TARIFS DES BUFFETS ET DES COCKTAILS <i>BUFFETS AND COCKTAILS PRICE LIST</i>	
BUFFETS	
MAJORELLE	MDH 550
ESSAOUIRA	MDH 600
PALMERAIE	MDH 650
CASINO	MDH 700
COCKTAILS	
MINI COCKTAIL	MDH 60
COCKTAIL MAROCAIN / MOROCCAN COCKTAIL	MDH 300
COCKTAIL N° 1	MDH 250
COCKTAIL N° 2	MDH 400
WELCOME DRINK	
Jus de fruits avec alcool <i>Fruit juices with alcohol</i>	MDH 85
	MDH 85
Jus de fruits sans alcool <i>Fruit juices without alcohol</i>	MDH 85
	MDH 65
THE D'ACCUEIL	
Thé à la menthe, jus d'orange, jus de pamplemousse, pâtisseries marocaines <i>Mint tea, orange juice, grapefruit juice. and moroccan pastries</i>	MDH 85
	MDH 85
PAUSE CAFE <i>COFFEE BREAK</i>	
Caté, thé à la menthe, jus de pamplemousse <i>Coffee, mint tea, grapefruit juice</i>	MDH 55
	MDH 55
Café, thé à la menthe, jus d'orange, jus de pamplemousse pâtisseries marocaines + pâtisseries parisiennes <i>Coffee, mint tea, orange juice, grapefruit juice, moroccan and trench pastries</i>	MDH 85
	MDH 85

TARIFS DES DEJEUNERS HOMMES D'AFFAIRES ET DES MENUS DE GALA BUSINESS MENU LUNCHES AND GALA MENUS PRICE LIST		
DEJEUNERS HOMMES D'AFFAIRES BUSINESS MENU LUNCHES		
DEJEUNER N°1	LUNCH N° 1	MDH 350
DEJEUNER N°2	LUNCH N° 2	MDH 350
DEJEUNER N°3	LUNCH N° 3	MDH 375
DEJEUNER N°4	LUNCH N° 4	MDH 400
DEJEUNER N°5	LUNCH N° 5	MDH 425
DEJEUNER N°6	LUNCH N° 6	MDH 450
TARIFS DES MENUS DE GALA GALA MENUS PRICE LIST		
MENU N°1		MDH 450
MENU N°2(A)		MDH 450
MENU N°2(B)		MDH 500
MENU N° 3		MDH 460
MENU N° 4		MDH 480
MENU N° 5		MDH 500
MENU N° 6		MDH 520
MENU N° 7		MDH 640
MENU N° 8		MDH 650
MENU N° 9		MDH 700
MENU N° 10		MDH 700
MENU N° 11		MDH 750
MENU N° 12		MDH 800

DEUXIEME PARTIE :

COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE "PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI 5 ETOILES" (1992) ET A L'HOTEL "ATLAS MEDINA & SPA 5 ETOLES" (2007) :

CHAPITRE I : COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE "PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI" (1992) :

Présentation du Complexe "Palais des Congrès-Hôtel Mansour Eddahbi" :

Le "Palais de Congrès" et l'hôtel "Mansour Eddahbi 5 étoiles" constituent un complexe, construit sur 8 hectares, ouvert en 1989 en plein centre de Marrakech.

La capacité de l'hôtel Mansour Eddahbi était de 441 unités d'hébergement (403 chambres et 38 suites). Le complexe disposait de six restaurants à l'hôtel Mansour Eddahbi :

- "La Palmeraie" : cuisine internationale,
- "Al Bahja" : spécialité marocaine,
- "La Ménara" : grill sur réservation,
- "La Maison du Caesar" : cuisine italienne,
- "Le Rendez-Vous" : snack piscine
- "Le Restaurant Viennois" : cuisine cascher

Le palais des congrès disposait de la salle royale (salle multifonctionnelle), en plus des salles de commissions et de sous commissions qui peuvent contenir des mises en place pour buffets, open bars et pauses café.

Le "Complexe Palais des Congrès-Hôtel Mansour Eddahbi" est l'œuvre d'Abdelhadi Alami Srifi, financier, hôtelier et écrivain marocain.

Au complexe, la restauration était confiée à trois personnes qui formaient un trio incontournable. Il s'agissait des personnes suivantes :

- Mr. "KouchaMohktar", Directeur Général, ancien de la Formation Hôtelière de la C.E.R.I.A. de Belgique et ancien cadre de la Société Hôtelière Diafa puis de Dounia PLM.

- Mr. "Elbaz El Houcine" Chef des Cuisines du Complexe, Ancien Elèvede la Formation Hôtelière Marocaine, assisté par Mr. "Girafe" puis Mr. "Habroune".
- Mr. "Benaissa Abdellatif", Directeur de Restauration Adjoint, Ancien de la Formation Hôtelière du Nord du pays où il a fait ses débuts dans la restauration, avant de faire carrière avec la Société Hôtelière Dounia PLM.

Les menus et les buffets banquets au complexe se composaient de la manière suivante :



Vue du hall de l'hôtel Mansour Eddahbi (5étoiles)

(Extrait de dépliant publicitaire)

I/ Menus :

1/ MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS (code A) :

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 1/8 :

Salade croquante au chèvre ou Œufs cocotte à la fricassée de rognons ou Bisque de crevettes à la julienne de légumes ou Cœurs d'artichauts façon du chef	Pavé de bar à la vapeur, coulis de poivron ou Chausson de veau Savoyarde ou Aiguillettes de canard au poivre vert ou Gigot d'agneau grillé, soja sauce Pomme béarnaise Epinards à la crème Carotte à la menthe	Pithiviers aux amandes ou Neige de pommes ou Glaces aux choix ou Fruits de saison
---	---	---

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 2/8 :

Rosace d'avocat et flan d'asperges
ou
Consomme de poireaux aux salpictons de homard
ou
Feuilleté au gingembre et riz de veau à la crème
ou
Terrine de canard aux pistaches

.....

Délice de grondin aux grains de sésame
ou
Coquelet au miel et aux épices
ou
Carré d'agneau rôti au jus au romarin
ou
Faux filet à la poêlée de champignons
Primeurs de légumes
Tomate aux cèpes
Gratin dauphinois

.....

Jalousie aux fruits, coulis de fraises
ou
Bavarois aux pêches
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 3/8 :

Cœurs de palmier aux crevettes
ou
Velouté aux pointes d'asperges
ou
Œufs pochés au jambon sur nid d'épinards
ou
Gâteau de dorade froid, sauce rémoulade

.....

Escalope de dinde à la crème
ou
Noix d'entrecôte poêlée forestière
ou
Longe de porc rôtie aux pruneaux
ou
Paupiettes de sole bonne femme
Pomme dauphine
Choux de Bruxelles au beurre
Tomate printanière

.....

Gâteau forêt noire
ou
Mousse arc-en-ciel
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 4/8:

Palomette fumée et sa petite salade
ou
Crème de volaille val fleuri
ou
Terrine de lapin à l'orange
ou
Jambon de parme aux fruits

.....

Rumsteak grillé, sauce choron
ou
Blanc de saint-pierre Bercy
ou
Poulet en cocotte grand-mère
ou
Foie de veau sauté aux raisins
Pomme croquette
Tomate au vert
Jardinière de légumes

.....

Charlotte aux pommes
ou
Mousse au chocolat
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 5/8:

Panaché de légumes à la grecque

ou

Soupe de maïs fermière

ou

Croustillant chaud aux fruits de mer

ou

Salade lorraine

.....

Escalope de veau au jus de cèpes

ou

Petite nage de turbot, sauce hollandaise

ou

Noisette d'agneau à la fleur de thym

ou

Emincé de volaille au curry et pommes

Pommes Amandine

Pois frais Crécy

Laitue au beurre

.....

Eventail de pêche melba

ou

Mille feuilles aux poires

ou

Glaces aux choix

ou

Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 6/8 :

Œufs en berceuse au foie de volaille
ou
Soupe du pêcheur aux croûtons aillés
ou
Sélection d'hors d'œuvres variés
ou
Fraîcheur de crevettes aux agrumes

.....

Médaillon de bœuf marchand de vin
Etuvée de caneton aux cerises
ou
Délice de barbue au beurre de concombre
ou
Côte de porc poêlée, purée normande
Pommes noisette
Carottes glacées
Courgette à la fondue de tomate

.....

Tarte tiède aux pommes
ou
Œufs à la neige
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 7/8 :

Salade mixte au thon
ou
Potage garbure aux croûtons
ou
Cocktail de crevettes sauce rose
ou
Feuilleté des augustins

.....

Paillardine de bœuf flambée Dian
ou
Gigot de lotte rôtie au basilic
ou
Mini ragout de lapin à la moutarde
ou
Blanc de poulet Marie-Louise
Pomme château à l'ail
Epinards en mousseline
Demi-poivron fourré Crécy

.....

Crêpes au miel d'ananas
ou
Paris-brest aux noix
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

MENUS DEMI-PENSION OU EXPRESS 8/8:

Fonds d'artichauts princesse
ou
Potage Minestrone
ou
Assortiment de fines salades chérifiennes
ou
Salade d'avocat façon Guacamole

.....

Epaule d'agneau farcie au vert
ou
Escalope de pageot à la Waleska
ou
Noix de veau braisée à la Mode
ou
Jambon grille Hawaïenne
Pommes sautées au bacon
Chartreuse de légumes

.....

Dartois frangipane
ou
Flan de coulis de citron
ou
Glaces aux choix
ou
Fruits de saison

2/ MENUS D'AFFAIRES (code B) :

MENU D'AFFAIRES 1/4 :

Salade gourmande
aux copeaux de palomette fumée

Filet de daurade en habit vert
Fondue de tomate au basilic

Jambonnettes de volaille, sauce Périgourdine
Jardinière aux légumes
Pommes fondantes

MENUS D'AFFAIRES 2 /4 :

Velouté de poireaux aux salpicons de homard

Feuilleté aux fruits de mer sauce Joinville

Carre d'agneau persillé à la moutarde
Petits pois à la française
Ragoût d'artichaut à la paysanne
Gratin dauphinois

Charlotte aux pommes vertes,
sauce d'abricot

MENUS D'AFFAIRES 3/4 :

Gâteau de volaille aux noix et sa fine gelée

Paupiettes de sole aux épinards, sauce homardine

Pave de rumsteck aux champignons

Julienne de carotte à la ciboulette

Haricots verts au beurre

Pomme dauphine

Feuillantine de pêches caramélisées,

Coulis de fraises

Café

MENUS D'AFFAIRES 4/4 :

Bisque de crevettes aux profiteroles

Suprême de pageot royal aux écailles de courgettes

Sauce normande

Etuvée de canard à l'orange

Primeurs de légumes

Pommes château

Délice de poires au caramel

Café

3/ MENUS MAROCAINS (code C) :

MENUS MAROCAINS 1/4 :

Assortiment de fines salades marocaines

.....

Panaché de briouates aux trois farces

.....

Poulet m'quali aux olives et citron confits

.....

Pastilla au lait et amandes

MENUS MAROCAINS 2/4 :

Harira marrakchia

.....

Pastilla à la mode de Tétouan

.....

Tfaia d'agneau aux œufs et amandes

.....

Salade d'orange à la cannelle

.....

Pâtisserie marocaine

MENUS MAROCAINS 3/4 :

Pastilla aux fruits de mer

.....

Pageot royal au four à la Tangéroise

.....

Pigeonneaux k'dra aux amandes

.....

Ceffa de riz aux noix à la cannelle

.....

Pâtisserie marocaine

MENUS MAROCAINS 4/4 :

Pastilla aux pigeons et amandes à la fassie

.....

Loup bar farcis aux fruits de mer

.....

Epaule d'agneau dorée aux primeurs

.....

Couscous à la vieille tradition

.....

Corbeille de fruits de saison

.....

Pâtisserie marocaine

4/ MENUS ITALIENS (code D) :

MENUS ITALIENS 1/4 :

Insalata di funghi e gamberetti
Salade de crevettes roses et champignons

.....
Cannelloni alla fiorentina
Cannelloni farcis aux épinards et viande hachée

.....
Petti di pollo alla valdostano
Blanc de poulet au jambon et mozzarella

.....
Macedonia di frutta al maraschino
Salade de fruits rafraîchis au marasquin

MENUS ITALIENS 2/4 :

Supa di pesce alla livornese
Soupe de poisson, rouille et croûtons aillés

.....
Branzino al frutti di mare
Suprême de bar aux fruits de mer

.....
Fettine di abbacchio alla cacciatora
Carré d'agneau rôti à la duxelles de champignons

.....
Cassata alla siciliana
Biscuit glacé aux trois parfums

MENUS ITALIENS 3/4 :

Prosciutto di parma con frutta
Jambon de parme aux fruits

.....
Coda di rospo alla sorrentina
Queue de lotte rôtie aux aromates

.....
Braciolone alla palermitana
Poitrine de veau farcie au vert

.....
Tortagelato alla frutta di stagione
Tarte glacée aux fruits de saison

.....
Mignardises

MENUS ITALIENS 4/4 :

Barchetta di sfoglia al frutti di mare
Feuillantine aux fruits de mer

.....
Filetti di sogliola con ripieno di spinaci e basilico
Paupiettes de sole farcies aux épinards et basilic

.....
Tournedos Rossini
Filet de bœuf au parfait de foie gras

.....
Fragoline alla piemontese
Pêché mignon aux fraises

.....
Mignardises

5/ MENUS GALA (Code E) :

MENUS DE GALA 1/4 :

Terrine d'avocat aux crevettes roses
.....
Turbans de sole farcis, sauce normande
.....
Sorbet à l'orange
.....
Noix de gigot d'agneau en chevreuil
Epinards a la crème,
noisette de carottes glacées
pommes château
.....
Mignardises

MENUS DE GALA 2/4 :

Salade de crevettes royales
.....
Filet de saint-pierre à la julienne de concombre
Paillettes dorées au roquefort
.....
Sorbet à la menthe
.....
Mignon de bœuf aux deux poivres
Chartreuse d'épinards et champignons
....
Pièce montée
.....
Mignardises
.....
Café

MENUS DE GALA 3/4 :

Fraîcheur de langouste à l'exotique

.....

Délice de lotte à la duxelles de champignons

Crème mousseuse aux perles roses

.....

Sorbet au pamplemousse

.....

Selle d'agneau farcie aux pruneaux

Flan de potiron

Cœurs de laitue glacés

Pommes cocotte

.....

Mignardises

.....

Café

MENUS DE GALA 4/4 :

Roule de saumon fumé au flan d'asperges

.....

Croustillant chaud de homard et crevettes royales

Sauce crémeuse aux pistils de safran

.....

Sorbet au citron

.....

Cœur de filet de bœuf (sauce périgourdine)

Moussaka d'épinards

Mousseline de carottes

Pommes Amandine

.....

Péché mignon aux fraises

.....

Mignardises

.....

Café



Vue de la Salle Royale du Palais des Congrès de Marrakech

(Extrait de dépliant publicitaire)

II/ BUFFETS (Code F) :

BUFFET "CLASSIQUE" F1 :

Salades :

Grand choix de crudités et salade cuites
Salades marocaines
Salades composées à l'américaine
Salades vertes

Miroirs :

Pièces de poisson en belle vue
Palomette et anguille fumées
Rôti et chaud froid de volaille
Roastbeef froid
Charcuterie (jambon, salami, mortadelle et pâté)
Roti de porc froid

Sauces froides :

Vinaigrette, mayonnaise, ketchup et moutarde

Plats chauds :

Carre d'agneau à la moutarde
Dames de daurade a la grenobloise
Tagine de kefta aux œufs
Tagine de poulet aux olives et citrons confits

Garnitures :

Jardinière de légumes
Pommes vapeur persillée
Riz à l'orientale Ratatouille niçoise

Desserts :

Assortiment de pâtisseries
Corbeille de fruits de saison
Flan au caramel
Pudding diplomate
Macédoine de fruits

BUFFET "COMPAGNARD" F2 :

Salades :

Grand choix de crudités et salade cuites
Salades vertes
Variété de petites barquettes farcies
Légumes à la grecque
Omelette aux épinards
Tourte aux poireaux
Quiche lorraine

Miroirs :

Galantine de volaille
Pâté de compagne
Terrine de canard aux pistaches
Tête de veau pressée en aspic
Fromage de chèvre au thym
Assortiment de charcuterie (jambon, salami, mortadelle)

Sauces froides:

Vinaigrette, ravigote, mayonnaise, moutarde, gribiche et ketchup

Plats chauds :

Blanquette de veau à l'ancienne
Lapin sauté chasseur
Poulet à la basquaise
Baron d'agneau rôti à la provençale
Longe de porc à la bordelaise

Garnitures :

Bohémienne de légumes
Gratin dauphinois
Epinards à la crème
Riz pilaw

Desserts :

Assortiment de pâtisseries
Mousse de chocolat
Oeufs à la neige
Corbeille de fruits de saison
Plateau de fromages
Macédoine de fruits

BUFFET "PECHEUR" F3 :

Salades :

Grand choix de crudités et salade cuites
Sélection de fines salades marocaines
Salades composées à l'américaine
Salades vertes
Salades aux fruits de mer
Barquettes à la mousse de thon
Tomates farcies à la monégasque
Fonds d'artichauts à la bry-mont
Buissons de crevettes roses
Salade de moules et julienne de céleri

Miroirs :

Pageot royale en belle vue
Chaud froid de turbot farci aux épinards
Daurade au four à la marocaine
Palomette et anguille fumée
Terrine de bar au safran et coriandre
Assortiment de charcuterie

Sauces froides :

Vinaigrette, mayonnaise, tartare, cocktail, ketchup et moutarde

Plats chauds :

Navarin de saint -pierre aux cèpes et poivre vert
Calamar à l'américaine
Soles belle meunière à la ciboulette
Boulettes de merlan à la provençale
Paëlla valencienne

Garnitures :

Primeurs de légumes
Pommes à l'anglaise
Harcots blancs à la bretonne
Riz créole
Epinards au gratin

Desserts :

Assortiment de pâtisseries parisiennes
Tarte aux fruits
Crème beau rivage
Miroirs glacés
Corbeilles de fruits de saison
Macédoine de fruits

BUFFET "ITALIEN" F4 :

Salades :

Salades de mozzarella et tomate

Melon au jambon de Parme

Salades frisées aux lardons sautés

Salade de bœuf cru à la coriandre

Assortiment de petits légumes farcis

Calamars farcis

Salade de crevettes roses et champignons

Salade de fenouil et pamplemousse

Riz aux crevettes et poivrons doux

Miroirs :

Assortiment de charcuterie italienne

(jambon de parme, mortadelle, salami et saucisson)

Terrine de foie de volaille à l'origan

Terrine de canard aux pistaches

Bar cru mariné à l'aneth et citron

Gigot d'agneau froid rôti au romarin

Assortiment de pizza

Sauces froides :

Vinaigrette, huile d'olive et citron, mayonnaise au thon,

sauce verte, moutarde, ketchup .

Plats chauds :

Osso buco à la florentine

Escalopines de bœuf à la pizzaïola

Carré d'agneau persillé à l'ail

Cannellonis farcis aux épinards et hachis de bœuf

Gratin de lasagnes à la bolognaise

Garnitures :

Rizotto à la paysanne

Tagliatelles à la carbonara

Spaghettis napolitaine

Gnocchi à la romaine

Desserts :

Assortiment de pâtisseries siciliennes

Génoise aux fruits confits

Macédoine de fruits rafraîchis au marasquin

Corbeilles de fruits de saison

BUFFET "MAROCAIN" F5 :

Salades :

Salades de tomate et concombre crus
Variantes de légumes au vinaigre
Salades méchouia(tomate et poivron cuits)
Fonds d'artichauts et fenouil au jus de citron
Salade de carottes à l'orange et banane
M'derbel de potiron
Patates douces aux raisins secs
Salade de tomate et oignon
Caviar d'aubergine
Tomate et poivron frits
Salade verte à l'orange
Salade de betterave au sucre
Salade de betterave aux œufs
Salade de pomme de terre m' charmel
Salade de courgette à l'ail et persil
Salade de choux fleur au safran et coriandre
Salade de riz aux amandes et raisins secs
Salade de riz aux petit pois et poivron doux

Miroirs :

Pastilla à la fassie
Pastilla aux fruits de mer
Panaché de briouates aux trois farces
Daurade au four à la mode de Safi
Pageot royale farci aux riz et crevette
Sauces froides :
Citronnelle à l'huile d'olives, citron, ail et persil
vinaigrette, chermoula

BUFFET "MAROCAIN" F5 (suite):

Couscous aux sept légumes
Tagine de veau aux pruneaux
Tagine d'agneau m'khadder
Poulet m'quali aux olives et citron confits
Pigeonneaux k'dra aux amandes
Tangia de jarrets d'agneau aux oignons et citron confit
Tangia de pieds de bœuf aux pois chiches

Garnitures :

Bouquetière de légumes
Pomme de terre safranées
Riz à l'orientale
Lentilles au potiron
Desserts :
Salade de fruits à la fleur d'oranger
Salade d'orange à la cannelle
Pastilla au lait et amandes
Tarte aux noix et raisins
Pâtisserie marocaine
Crêpes à l'orange et miel
Tarte aux amandes
Corbeilles de fruits de saison

BUFFET "PRESTIGE" F6 :

Salades :

Crudités de saison et salades cuites
Salades composées à l'américaine
Sélection de fines salades marocaines
Macédoine de légumes à la grecque
Assortiment de barquettes garnies
Fonds d'artichauts garnis
Carolines et duchesses diverses
Bouquet d'asperges et cœurs de palmier
Avocat aux crevettes
Choix de frivoltés
Tomates farcies en surprise
Mayonnaise de volaille
Tartare de fruits de mer
Riz aux crevettes roses et poivrons doux
Riz à l'égyptienne

Miroirs :

Langouste et homard à la parisienne
Pyramides de crevettes royales
Buissons de crevettes roses hawaïens
Timbales de filets de sole Escoffier
Saumon et palomette fumés à la norvégienne
Pièces de poisson en belle vue
Chaud - froid de volaille à l'estragon
Contrefilet à la gelée moscovite

Sauces froides :

Vinaigrette, Citronnelle, Cocktail,
Tartare, Vincent, Raifort, Ravigote,
Mayonnaise, Moutarde à la crème

BUFFET "PRESTIGE" F6 (suite) :

Carre d'agneau persillé à la moutarde
Médaillon de bœuf aux deux poivres
Curry de volaille aux reinettes
Suprême de turbot homardine
Blanquette de saint-pierre aux cèpes
Filets de sole Joinville

Garnitures :

Primeurs de légumes
Riz à l'orientale
Jardinière de légumes
Pommes vapeur persillées
Epinards à la crème
Gratin dauphinois

Desserts :

Panaché de pâtisserie parisienne
Assortiment de tarte aux fruits
Forêt noire
Paris Brest
Savarin aux fruits
Mille feuilles aux poires
Miroirs glacés
œufs à la neige
Mousse au chocolat
Crème renversée au caramel
Salade de fruits rafraîchis au kirsch
Corbeille de fruits de saison

III/ CANAPES POUR OPEN BARS ET COCKTAIL (Code G) :

MINI COCKTAIL 1 :

Composition

Canapés froids (5pièces)

Canapés aux anchois
Canapés au jambon d'York
Canapés à la printanière
Hérissons au fromage
.....

Canapés chauds (5pièces)

Choix de mini pizza
Boulettes de viande sauce piquante
Fricassée de daurade à la provençale
Petites merguez grillées
.....

Olives noires, olives vertes,
olives pimentées
Cacahuètes et amandes salées,
Pommes chips,
Allumettes aux anchois,
au fromage, au paprika

MINI COCKTAIL_2 :

Composition

Canapés froids (10pièces)

Boulettes de crevettes royales
Canapés à l'armoricaine
Canapés aux pointes d'asperges
Canapés au Saumon fumé
Canapés au roquefort et noix
Canapés au jambon de Parme
Canapés à la mousse de foie gras
Hérisson de fromage

Canapés chauds (10 pièces)

Assortiment de briouates farcies
Choix de mini pizzas et quichettes lorraine
Boulettes de viande sauce piquante
Fricassée de daurade à la provençale
Crevettes roses à la provençale
Mini brochettes de viande, volaille et merguez

Olives noires, olives vertes, olives pimentées
Cacahuètes et amandes salées, pommes chips
Torsades aux anchois, au fromage, au paprika
Mini croissants au jambon, saucisse
Mini sandwich variés

Sucrés (5 pièces)

Pâtisseries parisiennes
Petits fours secs
Tartelettes aux Fruits

Tarifs des prestations banquets
Complexe Plais des Congrès - Hôtel Mansour Eddahbi
21/11/1992

TYPE DE MENU	CODE	TARIF EN DH
<u>MENUS EXPRESS</u>	A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8	210
<u>MENUS D'AFFAIRES</u>	B1, B2, B3, B4	300 350
<u>MENUS MAROCAINS</u>	C1 C2 C3 C4	300 350 400 450
<u>MENUS ITALIENS</u>	D1 D2 D3 D4	300 350 400 450
<u>MENUS DE GALA</u>	E1 E2 E3 E4	500 550 600 650
<u>BUFFETS</u>		
"CLASSIQUE"	F1	210
"CAMPAGNARD"	F2	250
"ITALIEN"	F3	350
"PECHEUR"	F4	300
"MAROCAIN"	F5	400
"PRESTIGE"	F6	500
<u>CANAPES POUR</u> <u>OPEN BAR ET</u> <u>COCKTAIL</u>	G1 G2	75 250

**AUTRES COMPOSITIONS AU COMPLEXE (NON INDIQUEES SUR LA LISTE DES TARIFS
BANQUETS):**

1/ Petit Déjeuner Mansour Eddahbi :

JUS DE FRUITS FRAIS
Orange, Pamplemousse

.....
FRUITS EN COMPOTE ou AU SIROP
Pommes, Abricots, Poires ou Pêches

.....
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

.....
CAFE AU LAIT, THE AU CITRON, CHOCOLAT
THE A LA MENTHE, LAIT CHAUD

.....
LAIT FRAIS, YAOURT NATURE ET FRUITE, EAU MINERALE

.....
BEURRE, MIEL, CONFITUURES, MARMELADE

.....
CORBEILLE DU BOULANGER
Pain de campagne, pain de seigle, pain de mie.
Pain Viennois, pain aux noix,
petit pain au chocolat, croissant,
brioche, Schnech aux raisins

.....
BEIGNETS, CRÊPES, FEUILLETES

.....
CEREALES
Cornflakes, Crousty miel

.....
ŒUFS A LA COQUE, ŒUS BROUILLES

.....
PLATEAU DE FROMAGES

.....
SOUPE D'ORGE AU LAIT

2/ Petit Déjeuner Marocain :

JUS DE FRUITS FRAIS
Orange, Pamplemousse

.....

SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER

.....

COROLLES D'ORANGE A LA CANNELLE

.....

CAFE AU LAIT, THE A LA MENTHE, THE AU JASMIN

.....

LAI D'AMANDE, YAOURT, EAU MINERALE, LAIT FRAIS

.....

BEURRE FONDU, HUILE D'OLIVE, HUILE D'ARGANIER
BEURRE, CRÈME D'AMANDE, MIEL, CONFITURE

.....

CORBEILLE DU BOULANGER
Pain galette complet. Pain matloua,
Beghrir, Sfen, R'zizas, R'gRaifs, M'laouis
Pâtisserie marocaine

.....

SOUPE D'ORGE AU LAIT, HARIRA

.....

ŒUFS AU PLAT AU KHLIAA
ŒUFS BROUILLES A L'HUILE D'OLIVE ET CUMIN
ŒUFS DURS A L HUILE D'ARGANIER

.....

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

.....

FRUITS SECS
Noix, Amandes, Dattes, Prunes, Figues, Raisins

3/ Petit Déjeuner Américain :

JUS D'ORANGE, JUS DE PAMPLEMOUSSE, JUS DE TOMATE

.....
SALADE DE FRUITS, FRUITS EN COMPOTE ou AU SIROP

Pommes, Abricots, Poires, ananas

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

.....
CAFE AU LAIT, THE AU CITRON, CHOCOLAT,
THE A LA MENTHE, LAIT CHAUD

.....
LAIT FROID, YAOURT NATURE ET FRUITE, EAU MINERALE

.....
BEURRE, MIEL, MARMELADE, CONFITURES

.....
CORBEILLE DU BOULANGER

Pain de campagne, Pain de seigle. Pain de mie

Pain viennois. Pain aux noix. Pain aux raisins

Petit pain au chocolat, croissant. Brioche, Schneck

.....
BEIGNETS, CREPES, FEUILLETE

.....
CEREALES

Cornfakes, crusty miel

.....
PLATEAU DE FROMAGES

.....
ŒUFS ET OMELLETTES AU CHOIX

Œufs brouillés, œufs à la coque, œufs au plat nature,
avec Jambon, bacon ou saucisse.

Omelette nature, au jambon, aux champignons

** ...

.....
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES

Jambon cuit, Salami, Mortadelle, Jambon fumé

.....
SOUPE D'ORGE AU LAIT

4/ Brunch :

BRUNCH

BUFFET FROID

.....

JUS DE FRUITS

Orange, pamplemousse, tomate

.....

FRUITS EN COMPOTE ou AU SIROP

Pommes, Abricots, Poires, Pêches, Ananas

.....

SALADE DE FRUITS

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

.....

CORBEILLE DU BOULANGER

Pain de campagne, Pain de seigle, Pain de mie,
Pain aux raisins Pain viennois, Pain marocain, Pain aux noix
Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Schneck aux raisins

.....

BEURRE, MIEL, MARMEIADE, CONFITURES

.....

CEREALES

Cornflakes, crusty miel

.....

LAIT FROID, YAOURT NATURE ET FRUITE, EAU MINERALE

.....

PLATEAU DE FROMAGES

VIANDES FROIDES ET CHARCUTERIE

Roastbeef, jambon, mortadelle, salami, pâté de campagne,
rôti de volaille, terrines, palomette fumée

.....

ASSORTIMENT DE PATISSERIE

MAROCAINES ET FRANCAISES

Brunch (suite) :

BRUNCH

BUFFET FROID

CAFE, THE AU CITRON, THE A LA MENTHE

.....

BEIGNETS, CREPES, FEUILLETES

.....

POULET GRILLE A L'AMERIQUE,

ROGNONS DE VEAU

MELI-MELO DE POISSONS

BROCHETTES DE VIANDEAUX AROMATES

MERGUEZ ET MINI HAMBURGER GRILLES

.....

OEUVFS ET OMELETTES AU CHOIX

Œufs brouillés à la coque. Œufs au plat nature,

avec jambon, bacon ou saucisse)

Omelette nature, au jambon au fromage ou aux champignons

.....

GARNITURES

POMMES BOULANGERES,

CHAMPIGNONS SAUTES A L'AIL ET AU PERSIL,

HARICOTS VERTS A LA FRANCAISE

PETITES TOMATES FARCIIES AUX FINES HERBES

CHAPITRE II : COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS A L'HOTEL "ATLAS MEDINA & SPA" (2007) :

Présentation de l'hôtel "Atlas Médina & Spa" :

L'hôtel "Atlas Médina & Spa 5 étoiles" faisait partie du groupe "Atlas Hospitality" ayant pour président directeur général Mr."Kamal Ben Souda".

"Atlas Hospitality" était considéré comme le second opérateur du Maroc en capacité, en chiffre d'affaires et en collaborateurs.

L'hôtel "Atlas Médina" avait une capacité de 222 chambres et 13 suites. Les premières années de l'ouverture de cet hôtel coïncidaient avec la fermeture de l'hôtel "La Mamounia" pour travaux de rénovation. Il était l'hôtel préféré des clients de "La Mamounia" pendant cette période de fermeture. A tel point que des tours opérateurs et des agents de voyages l'avaient surnommé "La Petite Mamounia".

La réussite de cet établissement était due à une collaboration étroite entre l'un des meilleurs directeurs hôteliers marocains Mr."Naciri SalahEddine", Directeur Général de l'hôtel "Atlas Médina& Spa", d'un côté et de l'autre côtéMr. "Kamal Ben Souda" Président Directeur Général du groupe "Atlas Hospitality", une personnalité rompue à la gestion des unités hôtelières et à la commercialisation au niveau national et international.

Mr. "Benkhamlich Jilali" était le chef des cuisines de l'hôtel "Atlas Médina & Spa". Il a collaboré avec Mr. "Naciri Salah Eddine" pour doter l'établissement d'une bonne organisation au niveau de la production en cuisine.

Les menus et les buffets banquets de l'hôtel "Atlas Médina & Spa" comportaient :

- Buffer petit déjeuner Atlas Médina
- Petit déjeuner américain
- Bunch
- Menus classiques
- Menus séminaires (3plats)
- Menus conférences (4 plats)
- Buffets jacaranda
- Buffets à thème
- Buffet marocain de cérémonie
- Quick lunch
- Menu de Gala
- Cocktails (food)

Buffet petit déjeuner **Atlas Médina**

Code AMA 1

Jus de fruits

Jus d'orange, de pamplemousse, d'ananas, de pêches

Fruits de saisons

Café, lait, thé à la menthe, thé noir, verveine, chocolat

Yaourt nature et fruité

Beurres et confiture

Beurre, beurre beldi, marmelade, confiture aux fraises,
aux abricots, aux figues,

Coin berbère

huile d'olive, huile d'argan,

Amlou

Miel du pays

Corbeille du boulanger

Boulangerie

Petit pain complet, petit pain aux olives, petit pain aux noix, petit pain de seigle,

Petit pain à l'orge, petit pain français ?

Pain de mie blanc, pain de mie de seigle, pain rond marocain, baguette parisienne

Grand pain de campagne complet, grand pain de campagne blanc

Viennoiserie

Croissant simple, croissant fourré, petit pain au chocolat, petites brioches, cake simple,
schnick, feuilleté aux fruits, étoiles feuilletées, beignets sucrés

Céréales

Corn-flakes, Crousty miel,

Compotes

Compote de pommes, de pêche, de pruneaux,
de poires, d'ananas, de figues

Fromage

Fromage blanc, fromage de chèvre du pays

Charcuterie

Station de chaud

Œufs brouillés, Bacon
Tomates grillées, Pommes de terre rissolée
Champignons
Harira
(*Soupe marocaine traditionnelle*)

Show cooking

Sfenj, Mlaoui, Beghrir

Salade et crudités

Rondelles d'orange au sucre, salade de fruits,
Concombre, olives dénoyautés

Fruits secs

Dattes, figues marinées,

Fruits découpés et crudités

Melon, orange, pamplemousse, tomates, concombre et olives

Petit déjeuner Américain

Code AMA2

Jus de fruits

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas

Confitures

Confiture d'abricot, confiture de pêche, confiture de fraises, confiture d'orange

Beurre, miel

Café, lait, thé à la menthe, Thé noir, verveine, chocolat

Corbeille du boulanger

Petit pain français, petit pain complet, petit pain aux olives, Petit pain aux noix, petit d'orge, pain de seigle, pain de campagne, Pain de mie, baguette française

Viennoiserie

Croissant simple, croissant fourré, petit pain au chocolat, schnick, brioche, Feuilleté aux fruits, étoile feuilletée, beignets.

Céréales

Corn-flakes, Crousty139ile, Choco rice.

Compotes

Compote de pommes, compote de pêche, pruneaux au sirop, ananas au sirop

Plateau de fromage

Plats chauds

Œufs brouillés, bacon, tomate grillée, pommes sautées, champignons, ragoût d'haricots blancs

Fruits frais découpés

Oranges, pamplemousse melon, salades de fruits frais

Légumes

Tomates, concombre, olives

Plats froids

Poulet rôti, Roastbeef

Charcuterie

Jambon cuit, salami de porc, salami de bœuf, galantine de dinde

Yaourt varié

Brunch

Code AMA 3

Buffet froid

Jus de fruits

Jus d'orange, de pamplemousse, d'ananas, de pêches

Compotes

Compote de pommes, de pêche, de pruneaux,
de poires, d'ananas, de figues

Corbeille du boulanger

Boulangerie

Petit pain complet, petit pain aux olives, petit pain aux noix, petit pain de seigle,
Petit pain à l'orge, petit pain français ?

Pain de mie blanc, pain de mie de seigle, pain rond marocain, baguette parisienne
Grand pain de campagne complet, grand pain de campagne blanc

Viennoiserie

Croissant simple, croissant fourré, petit pain au chocolat, petites brioches, cake simple,
schnick, feuilleté aux fruits, étoiles feuillettées, beignets sucrés

Beurres et confiture

Beurre, beurre beldi, marmelade, confiture aux fraises,
aux abricots, aux figues

Coin berbère

Huile d'olive, huile d'argan,
Amlou
Miel du pays

Compotes

Compote de pommes, de pêche, de pruneaux,
de poires, d'ananas, de figues

Céréales

Corn-flakes, Crousty miel,

Yaourt nature et fruité

Fromage

Fromage blanc, fromage de chèvre du pays

Charcuterie

Buffet chaud

Café, lait, thé à la menthe, thé noir, verveine, chocolat

Œufs brouillés, Bacon
Tomates grillées, Pommes de terre rissolée
Champignons
Harira
(soupe marocaine traditionnelle)

Merguez
Croquettes de poisson
Brochettes de poulet à la crème
Brochettes de viande en sauce
Mini hamburger
Pommes rissolées
Tomates grillées
Pommes frites

Desserts

Variété de pâtisserie marocaine et parisienne
Fruits de saison

Menus classiques

Code AMB 1

Crème de volaille forestière
ou

Carpaccio de lotte à l'huile d'olive
ou

Gratin d'aubergine au parmesan
ou

Tagine de dorade aux deux poivrons
ou

Coquelet rôti, sauce au miel
ou

Entrecôte poêlée à l'échalote
Pommes sautées à cru

Gratin de fenouil

Courgettes persillées
ou

Fruits de saison
ou

Gâteau à l'ananas, coulis de pêches
ou

Choix de glaces maison
ou

Péché mignon

Code AMB 2

Potage des quatre saisons
ou

Salade de sèche et crevettes
aux artichauts et haricots verts
ou

Lasagne à la bolognaise
et/ou

Tagine de foie de veau M'charmel
ou

Filet de pageot en croûte d'olives,
coulis de tomate au basilic
ou

Médaillons de poulet
fourré de cèpes, jus aux épices

Pommes boulangères

Petits pois à la française

Carottes forestières
et/ou

Fruits de saison
ou

Millefeuille aux poires caramélisées
ou

Profiteroles au chocolat chaud
ou

Miroir aux pêches

Code AMB 3

Potage Parmentier

ou

Salade niçoise à la vinaigrette de balsamique

ou

Crêpes aux épinards et ricotta

়োৱা

Quédratouimya aux oignons et amandes

ou

Filet de loup sur bohémienne

de légumes à l'huile d'olive

ou

Blanc de poulet farci aux herbes fraîches

Pommes pont neuf

Brocolis au beurre

Bâtonnet de carottes au gingembre

়োৱা

Fruits de saison

ou

Gâteau aux deux chocolats

ou

Vacherin glacé chantilly

ou

Gâteau opéra, vanille chocolat

Code AMB 4

Minestrone aux pâtes
ou
Roulade de truite fumée à la mousse de thon
ou
Fondant de légumes au coulis de tomate
et basilic
ou
Couscous aux sept légumes
ou
Filet de saint pierre à l'huile de soja
ou
Contre filet rôti aux herbes de l'atlas
Pommes rissolées
Gratin d'épinards
Jardinière de légumes
ou
Fruits de saison
ou
Tarte au citron meringuée
ou
Succès aux amandes
ou
Fondant au chocolat

Code AMB 5

Soupe de légumes à la paysanne

ou

Salade César aux copeaux de parmesan

ou

Pastilla aux fruits de mer

ঢাকা

Tagine d'agneau aux artichauts et petits pois

ou

Brochettes d'espadon à la portugaise

ou

Tandoori chicken

Pommes fondantes

Bouquetière de légumes

Aubergines arlésiennes

ঢাকা

Fruits de saison

ou

Pêche melba

ou

Parfait au café

ou

Tarte fine aux pommes

Code AMB 6

Petite marmite de pêcheur au safran
ou
Salade de tomate et mozzarella à la sicilienne
ou
Terrine de rascasse
়েৱ
Tagine de poulet aux olives et citron confits
ou
Pavé d'ombrine braisé au thym
et sa compote de tomate
ou
Filet de bœuf au poivre vert
Pommes château
Haricots verts au beurre
Gratin de choux-fleurs
়েৱ
Fruits de saison
ou
Moelleux au chocolat
ou
Poire belle Hélène
ou
Gâteau glacé

Code AMB 7

Crème de carottes crécy
ou
Cocktail de crevettes Florida
ou
Délice de rouget au fenouil
et crème de menthe
ou
Tagine d'agneau makfoul
ou
Filet de sole rôti, beurre citronné
ou
Fricassée de cuisse de poulet
à la crème d'estragon
Gratin dauphinois
Mousseline de navets aux amandes
Choux de Bruxelles
ou
Fruits de saison
ou
Gâteau forêt noire
ou
Nougat glacé, sauce à la pistache
ou
Banana Split

Code AMB 8

Crème de tomate à l'Andalous

ou

Salade waldorf au jus d'agrumes

ou

Pastilla aux poulet et amandes

়ুৰ

Tagine de bœuf aux légumes de saison

ou

Navarin de mérou à la paysanne

ou

Steak de dinde à la basquaise

Croquettes de pommes de terre

Brocolis au beurre

Mousseline de céleri aux brunoises de carottes

়ুৰ

Fruits de saison

ou

Feuilletés aux pommes caramélisées

ou

Sorbet à l'orange

ou

Tiramisu

Menus séminaires

Code AMC 1

Eventail d'avocat aux crevettes

Suprême de poulet poêlé forestier

Moelleux aux deux chocolats

Code AMB 2

Délice de rouget au coulis de tomate et basilic

Contre-filet rôti, sauce à l'échalote

Tarte au citron meringuée

Code AMC 3

Assiette belle jardinière à la vinaigrette de balsamique

Gigot d'agneau rôti à l'estragon

Feuilleté aux fruits, coulis de fraises

Code AMC 4

Méli-mélo d'artichauts, haricots verts
et crevettes roses à l'huile d'argan

Fricassée de cuisse de poulet à la crème de tomate

Charlotte aux fraises et moelleux de mangue

Code AMC 5

Roulade de truite fumée à la mousse de thon

Pièce de bœuf au sautoir, sauce poivrade

Miroir à l'orange

Code AMC 6

Mesclun au saumon fumé et fromage de chèvre du pays

Pavé de bar rôti au beurre citronné

Millefeuille aux pommes et son coulis de miel

Menus conférences

Code AMD 1

Salade du pêcheur, mesclun de verdure à l'huile d'olive

Croustade au poulet et champignons

Carré d'agneau rôti aux herbes de l'Atlas

Tarte aux fruits et son sorbet au chocolat

Code AMD 2

Bisque de homard et ses raviolis

Filet de dorade braisé au thym

Entrecôte poêlée forestière

Tiramisu

Code AMD 3

Salade de pêcheur et bouquet de saison à l'huile d'olive

Croustillant de pageot sur marinière de légumes

Suprême de poulet à la crème de morilles

Tarte aux pommes, sauce au caramel

Code AMD 4

Palomette fumée à la crème de menthe

Blanc de saint Pierre à la coriandre et oignons confits

Cuisses de canard sautées aux cèpes

Parfait glacé à la brésilienne,
Sauce vanille

Code AMD 5

Salade de crevettes royales et fine ratatouille
à l'huile d'argan

Suprême de bar rôti et fenouils grillés,
jus de crustacée

Mignons de filet de bœuf poêlé,
Mousseline de céleri aux brunoises de carottes

Chariot de pâtisserie

Code AMD 6

Truite de l'Atlas au fromage de chèvre
et vinaigrette de Dijon

Roulade de sole et saumon à la julienne de légumes,
Sauce Dugléré

Médaillon de filet de bœuf à la Périgourdine

Feuilleté aux poires à la williamine



Restaurant "Le Jacaranda" à l'hôtel Atlas Médina & Spa

(Extrait de dépliant publicitaire)

Buffet International

Code AME 1

Buffet froid

Œufs durs aux artichauts
Quiche aux poireaux
Salade de choux- fleurs mimosa
Ratatouille niçoise froide
Salade de pommes de terre aux anchois
Salade de carottes à l'orange
Salade mixte
Aubergines farcies
Courgettes farcies
Carottes miellées au cumin
Salade verte et salade de tomates
Médaillon de poissons en belle vue

Buffet chaud

Tagine de poissons M'charmel
Tagine de poulet aux olives et citrons confits
Sauté d'agneau aux haricots blancs
Rôti de bœuf à l'échalote

Garnitures

Riz à l'indienne
Bohémienne de légumes
Pommes sautées à cru

Desserts

Corbeille de fruits
Choix de mini pâtisserie
Assortiment de tartelettes aux fruits
Pudding à l'anglaise

Code AME 2

Buffet froid

Œufs mimosa
Assortiment de poisson fumé
Bouquet niçois
Salade de melon aux crevettes
Salade de pâtes au ricotta et basilic
Fenouil mariné au thym
Salade d'avocats, poulet et fromage
Assortiment de crudités, concombre et chou blancs
Salade verte et salade de tomates

Buffet chaud

Tagine de poisson à la fassi
Poulet rôti mascotte
Tagine d'agneau aux légumes de saison
Emincé de bœuf stroganoff

Garnitures

Pommes boulangères
Jardinière de légumes
Riz valencienne

Desserts

Tarte aux fruits
Crème caramel
Gâteau opéra
Corbeille de fruits

Code AME 3

Buffet froid

Salade niçoise
Choux- fleurs vinaigrette
Eventail de courgettes au thym
Tomate antiboise
Carotte râpée à l'orange
Œufs à la parisienne
Salade d'haricots verts aux girolles
Salade de verdure au roquefort
Salade de tomates, oignons et thon
Cocktail de fruits de mer
Terrine de foie de volaille et garniture

Buffet chaud

Filet d'ombrine au thym sur compote de tomates
Steak de dinde au poivre vert frais
Tagine de bœuf aux légumes de saison
Tagine de lentilles aux potirons et khliaa

Garnitures

Riz pilaw
Gratin dauphinois
Haricots verts au beurre

Desserts

Corbeille de fruits
Tartelettes multi fruits
Millefeuille aux pommes
Gâteau au praliné

Buffet Marocain

Code AME 4

Buffet froid

Assortiment de fines salades marocaines

Tomates confites à la cannelle
Carottes à l'eau de fleur d'oranger
Courgette à la chermoula
Salade de fraîcheur
Petite aubergine marinée
Chou fleurs au safran
Poivron à l'huile d'olive
Salade verte à l'orange
Potiron à la cannelle
Poisson au four
Zaalouk

Buffet chaud

Couscous aux sept légumes

Tagine de poissons à la fassi

Tagine de poulet aux olives et citron confits

Tagine d'agneau aux légumes

Garnitures

Riz à l'orientale

Pommes safranées

Buffet de dessert

Corbeille de fruits

Salade d'orange à la cannelle

Pâtisserie marocaine

Salade de fruits à la fleur d'oranger

Buffets à thème

Buffet Campagnard

Code AMF 1

Buffet froid

Caviar d'aubergine
Poireaux à la vinaigrette
Rillettes de lapin
Céleri rémoulade
Salade de verdure aux croûtons
Salade de riz aux fruits secs
Œufs mayonnaises
Eventail de salami
Choux rouges à la banane
Salade de tomate et oignons
Terrine de campagne

Buffet chaud

Navarin de rascasse à la paysanne
Civet de lapin
Cassoulet à la toulousaine
Pièce de bœuf braisé aux aromates

Garnitures

Risotto aux fruits de mer
Gratin dauphinois
Paysanne de légumes

Desserts

Corbeille de fruits
Tarte aux pommes
Gâteau forêt noire
Crème caramel

Buffet Pêcheur

Code AMF 2

Buffet froid

Salade de crevettes aux artichauts
et haricots verts croquant

Salade de seiches aux deux poivrons
Œufs durs aux crevettes

Médaillons de poissons en chaud froid
Quichettes de l'océan

Escalopines de poissons marinés aux baies roses
Buisson de crevettes

Concombre farci tartare de poissons

Salade de pommes de terre anchoyade
Tomate monégasque

Salade verte et salade de tomate

Médaillons de poisson en Bellevue

Buffet chaud

Suprême de loup belle meunière

Fricassée de seiche aux deux poivrons

Friture de poisson

Filet de dorade braisé aux herbes

Garnitures

Pommes vapeurs

Bouquetière de légumes

Penné aux fruits de mer

Desserts

Corbeille de fruits

Tarte aux amandes

Ile flottante

Gâteau praliné

Buffet Espagnol

Code AMF 3

Plats froids

Salade de tomate et oignons

Salade verte au thon

Œufs durs à la mayonnaise

Salade de riz à l'andalous

Poisson mariné, poulpes, sardines, anchois

Petites omelettes à l'espagnole

Blancs de seiches à la provençale

Médaillons de poisson en belle vue

Salade verte aux dès de fromage

Salade de crevettes à la coriandre

Salade de tomates

Terrine de poisson

Plats chauds

Paella valencienne

Panaché de poisson frits

Poulet à la basquaise

Boulettes de kefta à l'espagnole

Rôti de porc aux pruneaux

Garnitures

Pommes persillées

Gratin de fenouil

Desserts

Corbeille de fruits

Tarte au citron

Feuilleté aux fraises

Gâteau aux fruits

Buffet Italien

Code AMF 4

Plats froids

Salade de tomate à la mozzarella
Melon et jambon à l'italien
Veau au thon
Salade d'artichauts au ricotta
Emincé de bœuf aux cornichons
Salade à la Romaine
Assortiments de légumes grillés,
Courgettes et aubergines
Salade de pâtes et fromage blanc
Salade de fenouil à l'orange
Tomate et salade verte
Assortiments de charcuterie

Plats chauds

Filet de saint pierre à la sicilienne
Steak de dinde à la romaine
Lasagnes bolognaises aux fruits de mer
Médaillons de bœuf Napolitaine

Garnitures

Pommes sautées au basilic
Farfalés aux quatre saisons
Jardinière de légumes

Desserts

Corbeille de fruits
Tiramisu
Tartelette aux fruits
Millefeuille à la vanille

Buffet oriental

Code AMF 5

Plats froids

Courgettes sautées aux poivrons
Aubergines frites
Tomate farcie à l'œuf
Salade de concombre au yaourt
Taboulé à la menthe fraîche
Salade de lentilles aux fines herbes
Salade de pommes de terre au thon
Assortiment de légumes à la grecque
Salade riz à l'orientale
Salade verte et salade de tomate
Terrine de légumes
Homos à la Libanaise
FoulMoudamasse

Plats chauds

Filet de dorade au curry
Kebsa de basmati au poulet
Carré d'agneau à l'orientale
Chiche kabab

Garnitures

Moussaka à la turque
Choux blancs farcis
Riz madras

Desserts

Gâteau au chocolat
Tarte à l'orange
Corbeille de fruits
Millefeuille aux pommes

Buffet Asiatique

Code AMF 6

Plats froids

Salade de crevettes aux germes de soja
Salade de poulet et vermicelle chinoise
Rouleau de printemps
Sushi à la japonaise
Salade de légumes à l'huile de sésame
Salade de melon aux crevettes
Salade exotique
Salade de riz à l'indienne
Spirale de volaille aux poivrons doux
Salade verte et salade de tomates
Poulet en gelée et garniture

Buffet chaud

Filets de soles à la cantonaise
Tandoori chicken
Carré d'agneau au miel et à l'ail
Emincé de bœuf au gingembre et champignons noirs

Garnitures

Emincé de pommes de terre aux poivrons
Etuvé de légumes à l'huile de soja
Basmati rice à la vapeur

Desserts

Bavarois asiatique
Tartelettes aux fruits exotiques
Gâteau aux fraises
Corbeille de fruits

Buffet Latino Américain

Code AMF 7

Buffet froid

Salade américaine

Salade mexicaine aux crevettes roses

Salade grand ferme aux noix

Salade Danichef

Cocktail de pamplemousse et orange à la menthe

Salade de betterave aux pommes fruits

Salade de thon aux oignons

Petites feuilletées au thon

Tomates farcies

Salade de tomate et salade verte

Terrine de lapin

Buffet chaud

Filet de saint pierre aux deux poivrons

Blanc de poulet à la mexicaine

Contre filet rôti à la moutarde

Hamburger au fromage

Garnitures

Riz pilaw

Pommes sautées

Jardinière de légumes

Desserts

Corbeille de fruits

Tarte aux noix

Gâteau moka

Mousse au chocolat

Buffet Marocain de cérémonie

Code AMG 1

Buffet froid

Foie de veau à la chermoula
Cervelle d'agneau aux herbes fraîches
Salade chérifienne
Zaalouk
Aubergine marinée
Courgette à la chermoula
Potiron confit aux graines de sésames
Poivrons et courgettes farcis
Tomates confites à la cannelle
Poivrons frits et marinés
Salade de fraîcheur
Carottes à l'eau de fleur d'oranger
Salade de crevettes au coriandre

Entrées chaudes

Pastilla au poulet à la fassi
Pastilla aux fruits de mer
Assortiment de briouates
(*Poulet, poisson, viande hachée et riz*)
Pageot royale farci au fruits de mer

Buffet chaud

Méchoui d'agneau sur lit de menthe
Tagine d'agneau aux artichauts et petits pois
Tagine de bœuf aux cardons
Tagine de veau aux olives concassées
Tagine de poulet aux olives et citrons confits
Tagine de saint pierre M'charmel
Couscous aux sept légumes
Tagine de pieds de veau aux pois chiches
Guédratouimia

Desserts

Fruits de saison
Sélection de pâtisserie marocaine
Salade de fruits à la fleur d'oranger
Salade d'orange à la cannelle

Quick lunch

(Servidebout)

Code AMH 1

Hors d'œuvre

Assortiment de mini salades
et crudités de saison
Tortilla à l'espagnole
Croquettes de poisson

Sandwiches

Mini sandwich au poulet
Mini sandwich au fromage
Mini sandwich au jambon
Mini sandwich à la truite fumée
Mini sandwich à la palmette fumée

Plats chauds

Mini brochettes de dinde
Mini brochettes de kefta
Mini brochettes de bœuf
Marinées aux épices
Assortiment de mini pizzas

Desserts

Variété de pâtisserie marocaine
Variété de pâtisserie parisienne
Petits fours
Fruits de saison

Menus de gala

Code AMI 1

Rosace de truite saumonée aux pointes d'asperges vertes,
Vinaigrette à l'huile de pépin de raisin

Filet de loup rôti sur marinière de légumes

Sorbet au citron parfumé au champagne

Côte de veau de lait poêlée,
Sauce au foie gras

Feuilleté aux poires caramélisées
et sa truffe au chocolat

Mignardises

Café

Code AMI 2

Tartare de saumon et truite fumée aux agrumes

Paupiettes de sole à la normande

Sorbet au Grand Marnier

Magret de canard rôti,
Petites poires pochées, sauce périgourdine

Omelette norvégienne

Mignardises

Café

Code AMI 3

Eventail d'avocat aux crevettes royales
et mesclun de saison à la truite fumée de l'Atlas

Filet de saint pierre en croûte de thym,
Velouté d'artichauts et jus de crustacés

Sorbet à l'orange

Mignons de filet de bœuf poêlé,
Jus à la tapenade d'olives

Vacherin glacé aux fraises

Mignardises

Café

Code AMI 4

Salade landaise au foie gras chaud

Dorade en croûte d'olives, coulis de tomate et basilic

Sorbet au calvados

Médaillons de bœuf en chevreuil,
Mousseline de céleris au brunoises de carottes

Feuille à feuille au chocolat amer,
Sauce anglaise

Mignardises et café

Code AMI 5

Roulade de saumon fumé à la mousse de thon

Dos de dorade braisé au thym sur compote de tomate

Sorbet à la bénédictine

Cœur de filet de bœuf rôti, sauce forestière

Gâteau glacé aux fruits de la passion

Mignardises

Café

Code AMI 6

Carpaccio de langouste à l'huile d'olive et citron vert

Filet de rouget,
Jus de coquillage et fenouil à la grecque

Sorbet au gingembre

Noisettes d'agneau fourrées au foie gras,
Jus à la menthe fraîche

Succès aux fruits rouges

Mignardises

Café

Code AMI 7

Médaillons de langouste
sur marinière de légumes à l'huile d'argan

Suprême de loup cuit au four,
Cœur de fenouil à la grecque et jus de crustacés

Sorbet au Grand Marnier

Filet de bœuf rôti,
Jus mousseux au foie gras et fine champagne

Petite salade de verdure au roquefort

Gâteau glacé aux fruits de la passion

Mignardises Médina

Café

Code AMI 8

Délice de saumon fumé à la mousse d'asperges

Filet de bar braisé au champagne

Sorbet à la Bénédictine

Magret de canard aux poires caramélisées

Salade pastorale à la vinaigrette de parmesan

Mascarpone au café sur fond de cacao

Mignardises Médina

Café

Cocktail N°1
(Food)

(CANAPES CHAUDS ET FROIDS)

Code AMJ 1

Canapés froids

Canapés à la palomette fumée
Canapés au fromage blanc
Canapés aux crevettes roses
Canapés aux asperges
Terrine de poissons

Canapés chauds

Mini brochettes de volaille au safran
Mini brochettes de bœuf aux fines herbes
Filet de Saint Pierre mariné et frit
Boulettes de kefta à la sauce tomate

Amuse bouches

Olives noires et olives vertes
Cacahuètes et amandes salées
Allumettes aux anchois
Allumettes au fromage et au paprika
Pommes chips

Cocktail N°2

(Food)

Code AMJ 2

Canapés froids

Saumon fumé au câpre et l'aneth
Œufs de truite, œufs durs et tomates
Fromage gruyère et paprika
Barquette de volaille marinée aux herbes
Foie gras à la mignonnette de poivre blanc
Pointes d'asperge, beurre de ciboulette

Canapés chauds

Mini quiches aux légumes
Mini pizzas variées
Briouates mixtes
Boulettes de kefta au riz
Mini brochettes de poulet
Mini brochettes de viande
Mini brochettes de poissons

Canapés sucrés

Petits fours secs
Choux à la crème
Mini tartelettes aux amandes
Mini tartelettes aux fruits
Mini opéra café, chocolat
Mini forêt noire
Mini moka

Salés

Petits salés
Cacahuètes grillées
Amandes grillées
Olives variées
Chips

Cocktail dînatoire 1

Code AMJ 3

Canapés froids

Barquettes de volaille aux olives
Tapenade et mozzarella
Magret de canard fumé et mangue
Roulade de saumon fumé tartare
Foie gras de canard à la mignonnette de poivre
Filet d'agneau au curry et amandes
Œufs de lump

Canapés chauds

Thon à la niçoise
Goujonnnettes de sole tartare
Ailerons de poulet pané
Briouates mixtes
Mini pastilla au poulet
Mini pastilla aux fruits de mer
Mini pizzas variées
Mini croustade aux fruits de mer

Canapés sucrés

Petits fours secs
Eclairs café et chocolat
Petits choux à la nougatine
Tartelettes aux amandes
Tartelettes aux fruits de saison
Assortiment de pâtisserie marocaine
Gâteau opéra

Canapés salés

Petits salés
Amandes grillées
Cacahuètes
Olives chips

Café et thé

Cocktail dînatoire 2

Code AMJ 4

Canapés froids

Foie gras de canard
Saumon fumé tartare
Rillettes de canard à la fleur de thym
Barquettes aux crevettes
Barquettes au poulet mariné aux herbes
Fromage blanc aux amandes
Tonneaux de concombre aux crevettes
Spirale de volaille aux poivrons
Magret da canard fumé à la mangue
Médaillons de langouste aux œufs de truite

Canapés chauds

Briouates mixtes
Mini pastilla à la Fassi
Mini pastilla aux fruits de mer
Mini pizzas variées
Quiche aux épinards et crevettes roses
Mini vol au vent aux fruits de mer
Mini brochettes de poulet au safran
Mini brochettes de viande au coriandre
Boulettes de kefta au riz
Mini brochettes de poissons au poivre doux
Goujonnettes de sole, sauce rouille
Ailerons de poulet sauce tartare

Canapés sucrés

Petits fours aux amandes
Choux au caramel
Eclairs au café
Truffe au chocolat amer
Tartelettes aux fruits exotiques
Mini forêt noire
Mini opéra au café

Salés et amuses gueules

Café et thé

Composition de l'open bar sans alcool

Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus d'ananas
Jus de tomate
Lait d'amandes
Variété de limonades
Café, lait, thé à la menthe, thé noir
Eaux minérales

Pâtisseries marocaines Mini pâtisseries françaises

SNCR

Composition du lunch paquet

Entrée

1 tranche de jambon (60g), 1 tranche de roastbeef (60g), 1 tranche de fromage (60g)

Plat principal

1/4 de poulet rôti

Garniture

2 œufs durs, 1 tomate, Cornichons, Olives confite

Condiments

Sel, poivre, moutarde,

Pain

3 petits pains

Dessert

1 pomme, 1 orange, 1 pâtisserie

Boissons incluses

1/2 eau minérale

L'ensemble est emballé dans du papier cellophane alimentaire et rangé dans un carton spécial.



Vue du restaurant "Le Tatawi" de l'hôtel "Atlas Médina & Spa"

(Extrait de dépliant publicitaire)

**Récapitulatif des menus et buffets banquets
à l'hôtel l'Atlas Médina
(2007)**

PRESTATION	CODE
Petit déjeuner Atlas Médina	AMA 1
Petit déjeuner Américain	AMA 2
Brunch	AMA 3
	AMB 1
	AMB 2
	AMB 3
	AMB 4
	AMB 5
	AMB 6
	AMB 7
	AMB 8
	AMC 1
	AMC 2
	AMC 3
Menus séminaires (3plats)	AMC 4
	AMC 5
	AMC 6
	AMD 1
	AMD 2
	AMD 3
Menus conférences (4 plats)	AMD 4
	AMD 5
	AMD 6

Buffet jacaranda	
International 1	AME 1
International 2	AME 2
International 3	AME 3
Marocain	AME 4
Buffet à thème	

	Campagnard	AMF1
	Pêcheur	AMF 2
	Espagnol	AMF 3
	Italien	AMF 4
	Oriental	AMF 5
	Asiatique	AMF 6
	Latino Américain	AMF 7
	Buffet marocain de cérémonie	AMG 1
	Quick lunch	AMH 1
		AMI 1
		AMI 2
		AMI 3
	Menu de Gala	AMI 4
		AMI 5
		AMI 6
		AMI 7
		AMI 8
	Cocktails (food)	
	Cocktail 1	AMJ 1
	Cocktail 2	AMJ 2
	Cocktail Dînatoire 1	AMJ 3
	Cocktail Dînatoire 2	AMJ 4
	Autres	
	Composition de l'open bar sans alcool	
	Composition du lunch paquet	

**CHAPITRE III : PLATS DE LA CUISINE MAROCAINE RENCONTRES
DANS LES ETABLISSEMENTS D'HEBERGEMENT CLASSES A
MARRAKECH (1991-2007) :**

1/ LES ENTREES :

HARIRA MARRAKCHIA	TRADITIONAL MOROCCAN SOUP
CHORBA	LIGHT SOUP WITH VEGETABLES AND CHICKEN
ASSORTIMENT DE FINES SALADES MAROCAINES	SELECTION OF FINE SALADS
CERVELLE D'AGNEAU A LA TOMATE	LAMB BRAIN WITH TOMATOES
PANACHE DE BRIOAUTES	PUFF PASTRY STUFFED WITH RICE AND MINCE MEAT
PASTILLA AUX PIGEONS ET AMANDES	PUFF PASTRY STUFFED WITH PIGEONS AND ALMONDS
KHLIGH AUX OEUFS	MARINATED DRY MEAT WITH EGGS
FILET DE DAURADE M'CHARMEL	FISH SEA BREAM WITH SPICY SAUCE
KETBANES D'AGNEAU ET KEFTA, RIZ AU SAFRAN	LAMB SHISH KEBAB AND MINCED MEAT ON RICE WITH SAFFRON
BOULETTES DE KEFTA AUX OEUFS	MINCED MEAT BALLS COOKED WITH TOMATOES AND EGGS
KEBAB MAGHDOUR	CUBES OF LAMB IN ONION AND PARSLEY SAUCE WITH EGGS

2/ LA VOLAILLE :

DJAJ M'CHAMEL	CHICKEN MARINATED AND ROASTED
DJAJ M'QUALLI	CHICKEN PICKLED WITH LEMON AND OLIVES
KEDRA TOUIMIYA	PIGEONS WITH ALMONDS AND OLIVES
PIGEONS FARCI A LA SEMOULE ET AUX AMANDES	STUFFED PIGEONS WITH SEMOLINA AND ALMONDS

3/ LES COUSCOUS :

COUSCOUS AUX SEPT LEGUMES	COUSCOUS WITH LAMB AND VEGETABLES
COUSCOUS ROYAL AU POULET	COUSCOUS WITH CHICKEN, SWEET DRY GRAPES AND ONIONS

4/ LES TAGINES :

TAGINES D'AGNEAU TFAYA	LAMB IN TAGINE WITH ALMONDS
TAGINE D'AGNEAU M'AASSEL	LAMB WITH SWEET TOMATOES
TAGINE D'AGEAU M'KHADDER	LAMB WITH SEASONAL VEGETABLES
TAGINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AMANDES	LAMB WITH SWEET PRUNES AND ALMONDS
TAGINE DE VEAU MAKFOUL	VEAL TAGINE WITH TOMATOES, ONIONS AND CINNAMON

5/ LES SPECIALITES :

TRID AU POULET	CHICKEN IN PANCAKES WITH SAUCE
PAGEOT AU FOUR	BECKER, MOROCCAN STYLE
LOUP FARCI A LA MODE DE FES	SEA PERCH, STUFFED FES STYLE
CHAARIYA MADFOUNA	STEAMED VERMICELLY GARNISH WITH PIGEONS
EPAULE D'AGNEAU DOREE	ROASTED BABY LAMB SHOULDER
MECHoui	ROASTED LAMB
TANJIA MARRAKCHIA	FINE PIECES OF LAMB COOKED IN JAR
PASTILLA AUX FRUITS DE MER	PUFF PASTRY STUFFED WITH SEA FOOD
BROCHETTES D'AGNEAU MARINE AUX HERBES	SKEWERS OF MARINATED LAMB WITH PARSLEY
BROCHETTES DE POULET MARINE AU SAFRAN	SKEWERS OF MARINATED CHICKEN WITH SAFFRON
BROCHETTES DE VIANDE HACHEE AUX AROMATES	SKEWERS OF MINCED MEAT WITH SPICES
HERGMA DE PIEDS DE VEAU AUX POIS CHICHES OU HARICOTS BLANCS	VEAL LEG WITH CHICK PEAS OR WHITE BEANS

6/ LES DESSERTS :

SALADE DERUITS FRAIS A LA FLEUR D'ORANGER	<i>FRESH FRUIT SALAD WITH ORANGE FLAVOUR</i>
SALADE D'ORANGE A LA CANNELLE	<i>MARINATED ORANGE SLICES WITH CINNAMON</i>
ASSORTIMENT DE PATISSERIES MAROCAINES	<i>VARIETY OF MOROCCAN PASTRY</i>
PASTILLA AU LAIT ET AMANDES	<i>PUFF PASTRY WITH MILK AND ALMONDS</i>
CIGARES ET BRIOUATES D'AMANDES AU MIEL	<i>PUFF PASTRY STUFFED WITH ALMONDS AND HONEY</i>

TROISIEME PARTIE:

TEXTES DE LOIS RELATIFS A LA CLASSIFICATION DES RESTAURANTS ET A LA CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU MAROC :

Extrait de l'Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques :

- Peuvent être classés restaurants de tourisme, les établissements de restauration répondant aux normes citées ci - après :

25 - Restaurants classes " 1 Fourchette " :

C'est un restaurant - snack ou self service caractérisé par la bonne qualité de ses repas et la simplicité de sa cuisine et qui répond aux normes suivantes :

A - Salle à manger :

Elle doit être bien aérée, éclairée et décorée ;

Elle doit être climatisée ;

La superficie requise ne doit pas être inférieure à 0.80 m²par couvert ;

La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0,03 m ;

Les tables doivent être molletonnées et revêtues de polyester ou de nappes. Les nappes, napperons et serviettes doivent être en tissu et en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client ;

La vaisselle, la verrerie et les couverts doivent être de bonne qualité et en bon état d'entretien et de propreté.

B - Les locaux sanitaires clients :

Des sanitaires pour clients en nombre suffisant qui doit être proportionnel à la capacité de l'établissement séparés pour hommes et femmes, doivent être maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électriques et un W.C avec abattant et balayette.

C - Cuisine :

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;

- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

C - 1) Locaux :

- des locaux doit permettre un nettoyage facile.
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.
- La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable. - La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage.
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C - 2) Equipements :

- Une aire de cuisson, table chauffante, batterie de cuisine et matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, un pass de service, fours, friteuses.... Une aire pour la préparation de la viande avec matériel nécessaire.
- Une aire pour la préparation de légumes avec matériel nécessaire.
- La chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent être équipées également d'une sonnette d'alarme et d'un gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageot en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans une même chambre froide à des emplacements distincts.
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle doit être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m.

- Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail.

- Des lave mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion).

D - Personnel :

- Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté du personnel nécessaire.

- Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparées hommes / femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de capacité de 20 employés.

E - Prestations de service :

Le restaurant classé " 1 fourchette " doit :

- Présenter une carte rédigée en langues arabe et française, contenant les différents plats, repas et boissons servis avec la mention de leur prix ;

- Présenter un menu touristique, comprenant au moins un hors-d'oeuvre, un plat garni et un dessert ;

- Le menu touristique doit être présenté de façon à permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;

Le mode de service est le service à l'assiette.

F - Hygiène et Sécurité :

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;

- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;

- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, éventuellement bouche incendie et R.I.A). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur. L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

26 - Restaurants classes " 2 Fourchettes " :

Le restaurant classé " 2F " est un établissement de restauration caractérisé par la bonne qualité de ses repas, de ses services et de son équipement et qui répond aux normes suivantes :

A) Salle à manger :

- Elle doit être dotée d'un système d'aération et de climatisation, d'une décoration bien étudiée et d'un ameublement en bon état.
- La superficie requise ne doit pas être inférieure à 1 m²par couvert.
- La distance entre les tables ne doit pas être inférieure à 0,70 m.
- Le sol doit être revêtu de moquette de bonne qualité ou de tapis.
- Les tables doivent être molletonnées et munies de nappes, napperons et serviettes en tissu, en parfait état de propreté et changés au départ de chaque client.
- Des vestiaires clients doivent être gardés et aménagés dans des endroits facilement accessibles.
Une cabine téléphonique doit être mise à la disposition de la clientèle.

B - Locaux sanitaires clients :

Des sanitaires clients, dont le nombre devra être proportionnel avec la capacité de l'établissement, séparés pour hommes et femmes, doivent être prévus et maintenus en parfait état de propreté et désinfectés régulièrement et doivent comprendre un 1wc séparé et 1 lavabo muni de distributeur de savon liquide et de sèche mains électriques.

C - cuisine :

La surface de la cuisine ne doit pas être inférieure à :

- 55% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est inférieur ou égal à 30 ;
- 50% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 30 et inférieur ou égal à 50 ;
- 40% de la surface de la salle à manger lorsque le nombre de couverts est supérieur à 50.

La conception et l'agencement de la cuisine doivent être étudiés afin de permettre le respect des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire. Tout le personnel doit porter la tenue réglementaire.

C - 1) - Locaux :

- L'agencement des locaux doit permettre un nettoyage facile.
- Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche.
- cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable.
- La cuisine doit être pourvue d'un système d'évacuation rapide et efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage.
- Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte doivent être régulièrement nettoyés ou changés.
- Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires.

C - 2) - Les équipements :

La cuisine doit être dotée des équipements suivants :

- Une aire de cuisson, tables chauffantes, fourneaux, matériel de fonctionnement, tables de travail en inox, pass de service, fours, friteuses... ;
- Une porte battante à double accès à la cuisine ;
- Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- Une aire pour la préparation de la viande ;
- Une aire pour la préparation du poisson ;
- Les chambres froides, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. Les chambres froides doivent

être équipées également d'une sonnette d'alarme et de gilet anti-froid. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. En cas de capacité insuffisante en chambres froides, les différentes catégories de denrées seront conservées dans la même chambre froide dans des emplacements distincts ;

- Une plonge batterie dans un local séparé, munie des équipements nécessaires, avec prise d'eau dotée de produits bactéricides et étagères de rangement ou système d'égouttage mobile ;
- Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut- être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2 m ;
- Une plonge pour légumes et fruits ;
- Une cave du jour dans des endroits aérés et accessibles ;
- Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;

Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placé à proximité des plans de travail ;

Des lave-mains qui doivent être dotés d'un système de commande à pied et installé à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche-mains électriques.

D- Personnel :

Le personnel de cuisine doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme, ou confirmée par l'expérience, et comprendre un chef de cuisine qualifié assisté d'un personnel en nombre suffisant (cuisiniers, commis de cuisine, plongeurs).

Le personnel de la salle à manger doit être proportionnel à la capacité d'accueil du restaurant et comprendre obligatoirement un maître d'hôtel assisté par un chef de rang et un commis par tranche de 30 tables. Toutefois, l'exploitant peut lui-même remplir cette fonction dam la mesure où il justifie de la qualification professionnelle requise.

Le personnel doit être en tenue vestimentaire correcte et parler, outre la langue arabe, la langue française au moins.

Les vestiaires et les blocs sanitaires du personnel doivent être isolés et séparés hommes /femmes. Ces locaux doivent comprendre au moins deux lavabos et 1 W.C avec 1 urinoir par tranche de 20 employés.

E- Prestations de service :

Le restaurant classé " 2 fourchettes " doit :

- Présenter une carte rédigée en langues arabe, française et anglaise au moins, avec la mention des prix et comprendre une gamme variée de spécialités culinaires ;
- Présenter au moins deux menus dont la composition doit permettre au client le choix entre deux ou trois spécialités pour chaque groupe de plats ;
- Présenter un menu touristique comprenant au moins un hors - d'œuvre, un plat garni et un dessert ;
- Présenter une carte de boissons.

Les clients doivent avoir la possibilité de demander le changement des plats qui font partie du menu moyennant le paiement de la différence pouvant exister entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

La vaisselle doit être d'excellente qualité ; les couverts et la verrerie de bonne qualité et doivent être disponibles dans une proportion d'une fois et demi la capacité du restaurant. La réserve, de nappes, napperons et serviettes doit être de trois fois le nombre de tables.

F- Hygiène et Sécurité :

L'établissement doit répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et doit être doté :

- D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs ;
- De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie dans tous les locaux communs ;
- De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée, éventuellement R.I.A et bouche d'incendie). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial, remis en cas de besoin aux organismes de contrôle.

27 - Restaurants classes " 3 fourchettes " :

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants " 2 fourchettes " et à celles énoncées ci-après, sont classés dans la catégorie " 3 fourchettes ".

A) Salle à manger :

Superficie : 1,20 m² par couvert.

Couverts en métal argenté et verrerie fine.

Vaisselle en porcelaine d'excellente qualité.

Tables roulantes de présentation.

Décoration bien étudiée. Mode de service : sur guéridon (un guéridon par tranche de 20 couverts).

B) Cuisine :

Un local pâtisserie dûment équipé, aéré et séparé avec un système de climatisation.

Tables chaudes.

Chambres froide supplémentaire.

Extracteur d'air mécanique.

C) Divers :

Bar isolé.

Installations générales bien entretenues.

Service effectué rapidement.

Personnel de salle qualifié et parlant, outre la langue arabe, deux langues étrangères au moins dont le français.

28 - Restaurants classés " Luxe " :

Les restaurants de tourisme répondant aux normes requises pour les restaurants classés dans la catégorie " 3 fourchettes " et celles énoncées ci-après sont classés dans la catégorie " luxe ".

A) Entrée :

L'entrée des clients doit être séparée de l'entrée du service.

B) salle à manger :

Superficie : 1. 30 m² par couvert.

Couverts en métal argenté, verrerie en cristal.

Vaisselle en porcelaine de qualité supérieure avec monogramme.

Nappes, napperons et serviettes en tissu de haute qualité.

Système de climatisation (chaud et froid).

Présentation d'une grande carte gastronomique et une carte de boissons.

Présentation d'une carte, des spécialités marocaines raffinées.

Chauffe - assiettes.

Service apéritifs et digestifs.

C) Personnel :

Le Chef de cuisine doit être issu d'une école de formation hôtelière et ayant une expérience professionnelle de cinq années, ou justifiant d'une expérience de dix années à un poste similaire dans un établissement touristique.

Un chef de partie saucier, un chef de partie rôtiisseur, un chef de partie pâtissier.

Un maître d'hôtel, deux chefs de rangs et deux commis par tranche de 30 tables.

D) Cuisine :

Armoire frigorifique, sorbetière, grill, bain-marie.

E) Divers :

Un bureau de tabac.

Une cabine téléphonique insonorisée.

Un parking pour 50% de la clientèle.

Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, destinées à la consommation :

Le premier ministre,

Vu la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale, promulguée par le dahir n° 1-88-179 du 22 rabii I 1414 (10 septembre 1993)

Vu la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises, promulguée par le dahir n° 1-83-108 du 9 moharrem 1405 (5 octobre 1984) ;

Après examen par le conseil des ministres réuni le 2 moharrem 1420 (19 avril 1999),

DECRETE :

Article premier

Conformément aux dispositions de l'article premier de la loi susvisée n° 17-88, les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, périssables, destinées à la consommation humaine ou animale, doivent porter l'indication de leur date de production et celle de leur péremption.

Au sens du présent décret, on entend par :

1 - Conserve : les denrées d'origine animale ou végétale, périssables, dont la conservation est assurée par l'emploi combiné des deux techniques suivantes :

- Conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, aux gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55° C.
- Traitement par la chaleur, ou par tout autre mode autorisé par la réglementation en vigueur. Ce traitement doit avoir pour but de détruire ou d'inhiber totalement, d'une part les enzymes d'autre part les micro-organismes et leurs toxines dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée considérée ou la rendre impropre à la consommation humaine.

2 - Assimilée à une conserve ; toute denrée alimentaire dès lors qu'elle est préemballée.

3 - Denrée alimentaire : toute denrée, produit ou boisson destiné à la consommation humaine ou animale.

4 - Denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que remballage subisse une ouverture ou une modification.

Article 2

La liste des produits visés au deuxième alinéa de l'article 2 de la loi n° 17-88 susvisée est fixée à l'annexe I du présent décret. Pour ces produits, la durée de validité et s'il y a lieu les conditions spéciales de conservation, notamment la température à respecter, en fonction desquelles elle a été déterminée sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

Pour les denrées alimentaires préemballées ne figurant pas sur la liste des produits citée ci-dessus, l'inscription d'une date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs propriétés spécifiques dans des conditions appropriées est sous la responsabilité du conditionneur.

Article 3

Les conditions spéciales de conservation doivent être portées par étiquetage sur les produits selon les modalités qui seront précisées par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ou des ministres concernés.

Article 4

La date limite de validité est exprimée au niveau de l'étiquetage sous la forme :

- a) pour les produits figurant sur la liste visée en annexe I du présent décret ;
« À consommer jusqu'au ... », suivi de la date indiquée conformément à l'article 5 ci-dessous. Elle peut être également exprimée par la mention « à consommer jusqu'à la date figurant ... » suivie de l'endroit où elle figure sur l'emballage.
- b) pour les produits ne figurant pas sur la liste visée en annexe I du présent décret :
« À consommer de préférence avant le ... » suivi de la date indiquée conformément à l'article 5 ci-dessous. Elle peut être également exprimée par la mention « à consommer de préférence avant la date figurant ... » suivie de l'endroit où elle figure sur remballage.

Sont dispensées de l'indication de la date limite de validité les denrées alimentaires préemballées non périssables figurant dans l'annexe II du présent décret.

Article 5

La date limite de validité mentionnée ci-dessus et la date de production prévue par l'article premier de la loi susvisée n° 17-88 doivent être portées sur les emballages et exprimées, de façon apparente, en caractères parfaitement lisibles et indélébiles

Article 6

Le présent décret entrera en application six mois après la date de sa publication au Bulletin officiel.

Article 7

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des pêches maritimes, le ministre de la santé sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Bulletin officiel.

Fait à Rabat, le 18 moharrem 1420 (5 mai 1999).

Abderrahman Youssoufi,

Pour contreseing :

Le ministre de l'agriculture,

du développement rural

et des pêches maritimes,

Habib ElMalki.

Le ministre de la santé,

Abdelouahed El Fassi

ANNEXE I

Liste provisoire des denrées alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité (DLV)

Viande :

- Viandes hachées conditionnées réfrigérées,
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées,
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées.
- Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées,
- Les produits de charcuterie cuits conditionnés.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en F état.
- Les produits de charcuterie crus conditionnés à consommer après cuisson.
- Volailles entières éviscérées conditionnées réfrigérées,
- Volailles entières éviscérées conditionnées congelées ou surgelées.
- Pièces de volailles conditionnées réfrigérées,
- Pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées.
- Semi-conserves de viande ou de volaille.
- Abats conditionnés réfrigérés.

- Abats conditionnés congelés ou surgelés,
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés réfrigérés.
- Lapins et gibiers entiers éviscérés conditionnés congelés ou surgelés.
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées réfrigérés.
- Pièces de lapins et gibiers conditionnées congelées ou surgelées,
- Semi-conserves de lapins et de gibiers.
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérés.
- Cuisses de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées

Lait et produits laitiers :

- Lait cru conditionné
- Lait pasteurisé conditionné.
- Lait stérilisé conditionné.
- Lait stérilisé UHT conditionné.
- Crèmes crues fraîches conditionnées.
- Crèmes pasteurisées conditionnées.
- Crèmes stérilisées conditionnées.
- Crèmes stérilisées UHT conditionnées.
- Glaces alimentaires et crèmes glacées conditionnées.
- Préparation pour crèmes pasteurisées conditionnées.
- Préparation pour crèmes crues conditionnées.
- Lait fermentées conditionnés.
- Lben pasteurisé conditionné.
- Fromages frais conditionnés,
- Fromages à pâtes molle et à pâte persillée conditionnées.
- Fromage blanc pasteurisé conditionné.

Produits de la pêche :

- Poissons frais, réfrigérés préemballés
- Poissons gras.
- Poissons maigres.
- Poissons congelés ou surgelés.
- Poissons gras préemballés.
- Poissons maigres préemballés,
- Poissons plats préemballés,
- Poissons fumés préemballés.
- Poisson salé fumé à froid.
- Poisson salé fumé à chaud,
- Poisson gras séché préemballé.
- Poisson maigre séché préemballé.
- Semi-conserve de poissons,
- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelés.

- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés.

Plats cuisines :

- Réfrigérés.
- Conservés à chaud.
- Congelés ou surgelés.
- Œufs et ovo-produits
- Pâtes alimentaires aux œufs.
- Le contenu des œufs conditionné congelé ou surgelé.
- Produits d'épicerie :
- Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées.
- Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale.
- Eaux et boissons :
- Eaux minérales, de source ou de table.
- Boissons et limonades.
- Jus de fruits.

ANNEXE II

Liste des denrées alimentaires non périssables dispensées de l'indication de la date limite de validité

- Fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jus de légumineuses ;
- Vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ;
- Les boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool ;
- Les produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de part leur nature, sont normalement consommé dans le délai de 24 heures après la fabrication ;
- Les vinaigres ;
- Les sels de cuisines ;
- Les sucres à l'état solide.
- Les produits de confiseries consistant presque uniquement en sucre aromatisés et/ou colorés ;
- Les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher ;
- Les doses individuelles de glaces alimentaires.

Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservationde certains produits :

Le Ministre de l'Agriculture, du développement rural et des Eaux et Forêts ;

Le Ministre de la Pêche Maritime ;

Le Ministre de la Santé ;

Vu la loi n°17- relative à l'indication de la durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées à la consommation humaine et animale, promulguée par le dahir n°1-88-179 du 22 rabii 1414 (10 septembre 193) ;

Vu le décret n°2-95-908 du 18 moharrem 1420. (5mai 1999) pris en application de la loi n° 17-88, notamment ses articles 2 e t3,

Arrêtent :

Article premier

La durée de validité des conserves et assimilées et des boissons conditionnées destinées à la consommation humaine ou animale figurant à l'annexe I du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) ainsi que la température de leur conservation sont fixées dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 2

Outre l'indication de la date de production et de la date limite de validité qui doivent être portées sur les emballages conformément aux dispositions du décret susvisé n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999), la même date limite de validité suivie de l'indication de la température de conservation doivent être exprimées, de façon apparente et en caractères. Parfaitement lisibles et indélébiles, au niveau de l'étiquetage des produits figurant dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 3

Le présent arrêté conjoint sera publié au Bulletin officiel.

Rabat, le 2 hija 1421 (26 février 2001).

Le ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts,

Ismail Alaoui.

Le ministre de la pêche maritime

Saïd Chbaatou.

Le ministre de la Santé,

Thami El Khyari

Annexe

Durabilité et température de conservation des denrées alimentaires devant porter l'indication de la date limite de validité

Denrées Alimentaires	DLV	Température maximale de conservation
- Viandes hachées conditionnées réfrigérées	2j	3°C
- Viandes hachées conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	- 18°C
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées réfrigérées	5j	3°C
- Pièces de viandes assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées sous vide réfrigérées	12)	3°C
- Pièces de viandes cuites conditionnées sous vide réfrigérées	22 j	3°C
- Pièces de viandes conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
- Produits de charcuterie cuits conditionnés	3 mois	6°C
- Produits de charcuterie crus, conditionnés soumis à la dessiccation et conservés en l'état	3 mois	Ambiante
- Produits de charcuterie crus conditionnés réfrigérées à consommer après cuisson	2j	3°C
- Produits de charcuterie crus conditionnés sous vide réfrigérés.	6j	3°C
- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées réfrigérées	6j	3°C

- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées sous vide réfrigérées	12j	3°C
- pièces de Volailles assaisonnées ou enrobées conditionnées réfrigérées	6j	3°C
- Volailles entières éviscérées et pièces de volailles conditionnées congelées ou surgelées	9 mois	-18°C
- Semi-conserves de foie gras pasteurisées	12 mois	4°C
- Abats rouges conditionnés réfrigérés	5j	3°C
- Abats blancs conditionnés réfrigérés	2j	3°C
- Abats conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°C
- Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés réfrigérés	6j	3°C
- Lapins et gibiers entiers éviscérés et pièces de lapins et gibiers conditionnés congelés ou surgelés	9 mois	-18°C
- Semi-conserves de lapin et gibier réfrigérées	6 mois	4°C
- Cuissons de grenouilles conditionnées réfrigérées	6j	3°C
- Cuissons de grenouilles conditionnées congelées ou surgelées	12 mois	-18°C
- Lait pasteurisé conditionné réfrigéré	3j	6°C
- Lait stérilisé conditionné		Ambiante
- Lait stérilisé UHT conditionné	6 mois	Ambiante
- Crèmes pasteurisées conditionnées réfrigérées	20 j	6°C
- Crèmes stérilisées conditionnées	6 mois	Ambiante
- Crèmes stérilisées UHT conditionnées	6 mois	Ambiante
- Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées	24 mois	-18°C
- Glaces alimentaires et crèmes glacées pasteurisées conditionnées	24 mois	-18°C
- Préparations pasteurisées conditionnées réfrigérées pour Crèmes glacées	20 j	6°C

- Préparations pasteurisées congelées conditionnées pour crèmes glacées	24 mois	- 18° c
- Lait fermenté pasteurisé conditionné réfrigérées sauf Lben	30 j	6°c
- Lben pasteurisé conditionné réfrigérées	21 j	6°c
- Dessert frais lacté conditionné réfrigéré	30 j	6°c
- Fromage frais pasteurisé conditionné réfrigéré	7)	6°c
- Fromage à pâte molle et à pâte persillée conditionnées réfrigéré	60 j	8°c
- Fromage frais pasteurisés conditionnés réfrigéré en emballage étanche	30 j	6°c
- Fromage moût fouetté	26 semaines	Ambiante
- Poisson frais, réfrigéré préemballé :		
• poissons gras	8)	2°c
• poissons maigres	8j	2°c
Poissons congelés ou surgelés :		
• poissons gras préemballés	24 mois	- 18° c
• poissons maigres préemballés	24 mois	- 18° c
• poissons plats préemballés	24 mois	- 18° c
- Poissons fumés préemballés :		
• Poissons salés fumés à froid	3 mois	10° c
• Poissons salés fumés à chaud	6 mois	Ambiante
- Poissons gras séchés préemballés	3 mois	Ambiante
- Poissons maigres séchés préemballés	6 mois	Ambiante
- Semi conserves de poissons	18 mois	15° c
- Marinades de poissons	3 mois	5°
- Marinades de poissons conditionnées en verre	6 mois	5°

- Mollusques et crustacés préemballés congelés ou surgelé	2.4 mois	-18° c
- Mollusques et crustacés préemballés réfrigérés	8j	2°c
- Plats cuisinés :		
• Réfrigérés	6j	3°c
• Conservés à chaud	1j	65° c
• Congelés ou surgelés	18 mois	-18° c
- Œufs et ovo produits :		
• Pâtes alimentaires fraîches aux œufs réfrigérées	24 j	3°c
• Contenus des œufs conditionnés congelé ou surgelé	12 mois	- 18° c
- Produits d'épicerie :		
• Graisses alimentaires congelées ou surgelées conditionnées	28 mois	-18°c
• Pâtes alimentaires fraîches farcies avec des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées	6j	3°c
- Jus de fruits frais conditionnés réfrigérés	5j	3°c
-Jus de fruits frais réfrigérés conditionnés sous vide	10 j	3°c

TABLE DES MATIERES

Avant propos :	5
PREMIERE PARTIE :	
HOTEL "LA MAMOUNIA" :	7
Présentation de l'hôtel "La Mamounia" :	
CHAPITRE I :	
LES RESTAURANTS ET LES CARTES DES METS A L'HOTEL LA MAMOUNIA (ANNEE 1990)	10
I/ Le Restaurant "La Calèche" (restaurant de la cuisine bourgeoise française) :	10
1/ Le restaurant "La Calèche"	10
2/ La carte du restaurant la "Calèche"	11
II/ Le Restaurant marocain (restaurant de la gastronomie marocaine)	16
1/ Le restaurant de la gastronomie marocaine de La Mamounia	16
2/ La carte du restaurant de la gastronomie marocaine de "La Mamounia"	17
III/ Le Restaurant " Marrakech - L'Impériale" (restaurant de la gastronomie française)	23
1/ Le restaurant " Marrakech - L'Impériale"	23
2/ La carte du restaurant " Marrakech - L'Impériale"	25
IV/ Le Restaurant italien (restaurant de la gastronomie italienne)	31
1/ Le restaurant de la gastronomie italienne (le restaurant italien)	31
2/ La carte du restaurant Italien de "La Mamounia"	31
V/ Le Room Service	37
1/ Le room service de "La Mamounia"	37
2/ La carte du room service de "La Mamounia"	38
VII/ Le Buffet des Trois Palmiers (buffet au bord piscine)	48
1/ Le Buffet des Trois Palmiers	48
2/ La composition des plats du buffet des trois palmiers	48
VIII/ Les plats du jour dans les restaurants et les fiches techniques de fabrication	50
1/ Les plats du jour dans les restaurants (1990)	50
Plats du jour du mercredi 31/1	50
Plats du jour du dimanche 18/3	51
Plats du jour du mercredi 4 mai	52

Plats du jour du samedi 8 juin	53
2/ Les fiches techniques de fabrication des plats de cuisine	54
Filet de daurade	56
Couscous aux 7 légumes	57
Briouates au Riz	58
CHAPITRE II :	
TYPES DE MENUS DE NOEL, DE LA SAINT-SYLVESTRE,	59
PROGRAMME DE FETES DE FIN D'ANNEE ET MENUS DE	
GALA POUR PARTICULIERS :	
I/ Menus de Noël	59
1/ Menu du dîner de Noël au restaurant "Marrakech - l'Impériale" du 24 décembre 1989	60
2/ Menu du dîner de Noël au restaurant "Marrakech - l'Impériale" du 24 décembre 1991	61
II/ Menus de la Saint-Sylvestre	62
1/ Menu du dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de "La Mamounia" du 31 décembre 1988	62
2/ Menu du dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de "La Mamounia" du 31 décembre 1990	64
3/ Menu du dîner de la Saint Sylvestre au Ballroom de "La Mamounia" du 31 décembre 1991	66
III/ Programme des fêtes de fin d'année (année 1991)	68
IV/ Menus de gala pour particuliers	80
1 Menu du dîner de gala de SEAGRAM DU 25 juin1989 au restaurant "Marrakech-L'Impériale"	80
2/ Menu du dîner gala de l'association d'aide aux Paralysés du Sud du Maroc du 29 décembre 1989	81
CHAPITRE III :	
BANQUETS, COCKTAILS, BUFFETS, DEJEUNERS HOMMES D'AFFAIRES ET MENUS DE GALA	83
A "LA MAMOUNIA" (1990) :	
1/ Les cocktails	84
2/ Les buffets	87
3/ Les déjeuners hommes d'affaires	91
4/ Les menus de gala	93
Les tarifs des cocktails, buffets, déjeuners hommes d'affaires et menus de gala à "La Mamounia" (année 1990) :	98

DEUXIEME PARTIE :

COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE 100

"PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI
5 ETOILESI" (1992)

ET A L'HOTEL "ATLAS MEDINA & SPA 5 ETOILES" (2007) :

CHAPITRE I :

COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE 100

"PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI" (1992) :

Présentation du Complexe "Palais des Congrès-Hôtel Mansour Eddahbi" :

I/ Menus 103

 1/ Menus demi-pension ou express 103

 2/ Menus d'affaires 111

 3/ Menus marocains 113

 4/ Menus italiens 115

 5/ Menus de gala 117

II/Buffets 120

III/ Canapés pour open bar et cocktails 128

Tarifs des prestations banquets au "Complexe Plais des Congrès - Hôtel Mansour Eddahbi" 21/11/1992 130

Autres compositions au complexe (*non indiquées sur la liste des tarifs banquets*) 131

Petit déjeuner Mansour Eddahbi 131

Petit déjeuner marocain 132

Petit déjeuner américain 133

Brunch 134

CHAPITRE II :

COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS A L'HOTEL 136

"ATLAS MEDINA & SPA" (2007)

Présentation de l'Hôtel "Atlas Médina & Spa" :

Buffet petits déjeuners (A) 137

Menus classiques (B) 142

Menus séminaires (C) 150

Menus conférences (D) 152

Buffet international et à thème (E, F) 156

Buffet marocain de cérémonie (G) 167

Quick lunch (H) 168

Menu de Gala (I) 169

Cocktails (food) et cocktail dinatoire (j) 173

Composition de l'open bar sans alcool	177
Composition du lunch paquet	177
 Récapitulatif des menus et buffets banquets à l'hôtel l'Atlas Médina (2007)	179
 CHAPITRE III :	181
PLATS DE LA CUISINE MAROCAINE RENCONTRES DANS LES ETABLISSEMENTS D'HEBERGEMENT CLASSES A MARRAKECH (1991-2007) :	
1/ Les entrées	181
2/ La volaille	181
3/ Les couscous	182
4/ Les tagines	182
5/ Les spécialités	182
6/ Les desserts	183
 TROISIEME PARTIE :	
TEXTES ET REGLEMENTS RELATIFS A LA CLASSIFICATION DES RESTAURANTS ET A LA CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES AU MAROC :	184
Extrait de l'Arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques :	184
Décret n° 2-95-908 du 18 moharrem 1420 (5 mai 1999) pris pour l'application de la loi n° 17-88 relative à l'indication de la durée de validité sur les conserves et assimilées et les boissons conditionnées, destinées à la consommation :	193
Arrêté conjoint du ministre de l'agriculture, du développement rural et des eaux et forêts, du ministre de la pêche maritime et du ministre de la santé n° 440.01 du 2 hija 1421 (26 février 2001) relatif à la durée de validité et aux conditions de conservation de certains produits :	198

Titre : Souvenirs de Restauration à Marrakech
Auteur : Mohamed Ennazk

Edition : 1^{ère}édition 2021
Dépôt légal : 2021MO3100
ISBN : 978-9920-34-001-4

Tous droits réservés à l'auteur

Ce livre a été imprimé à l'Imprimerie El Watanya

Rue Abou Oubaida Cité Mohammadia - Marrakech - MAROC