

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...



## Mohamed Ennazk

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

Email : ennazk@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,  
desrestaurants 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
<b>PREMIERE PARTIE :</b>	<b>7</b>
HOTEL "LA MAMOUNIA" :	
Présentation de l'hôtel "La Mamounia" :	
<b>CHAPITRE I :</b>	
<b>LES RESTAURANTS ET LES CARTES DES METS A L'HOTEL</b>	<b>10</b>
<b>"La MAMOUNIA" (ANNEE 1990)</b>	
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
<b>DEUXIEME PARTIE :</b>	
COKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU COMPLEXE	100
PALAIS DES CONGRES-HOTEL MANSOUR EDDAHBI (1992)	
ET A L'HOTEL ATLAS MEDINA (2007) :	
CHAPITRE I :	
COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS BANQUETS AU	
"COMPLEXE PALAIS DES CONGRES-HOTEL	100
MANSOUR EDDAHBI" (1992) :	
CHAPITRE II :	
COCKTAILS, MENUS ET BUFFETS	
A "L'HOTEL ATLAS MEDINA& SPA" (2007)	136
CHAPITRE III :	
PLATS DE LA CUISINE MAROCAINE RENCONTRES DANS LES	181
HOTELS DE RENOMMEE INTERNATIONALE A MARRAKECH	
(1991-2007) :	
<b>TROISIEME PARTIE :</b>	
TEXTES ET REGLEMENTS RELATIFS A LA CLASSIFICATION	184
DES RESTAURANTS ET A LA CONSERVATION DES	
PRODUITS ALIMENTAIRES AU MAROC :	

## **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<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> siècle "La Mamounia" est considérée comme l'un des hauts lieux de Marrakech. Ce vaste jardin d'oliviers appartenait à Abdelmoumen Ibn 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<sup>e</sup> siècle, 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.

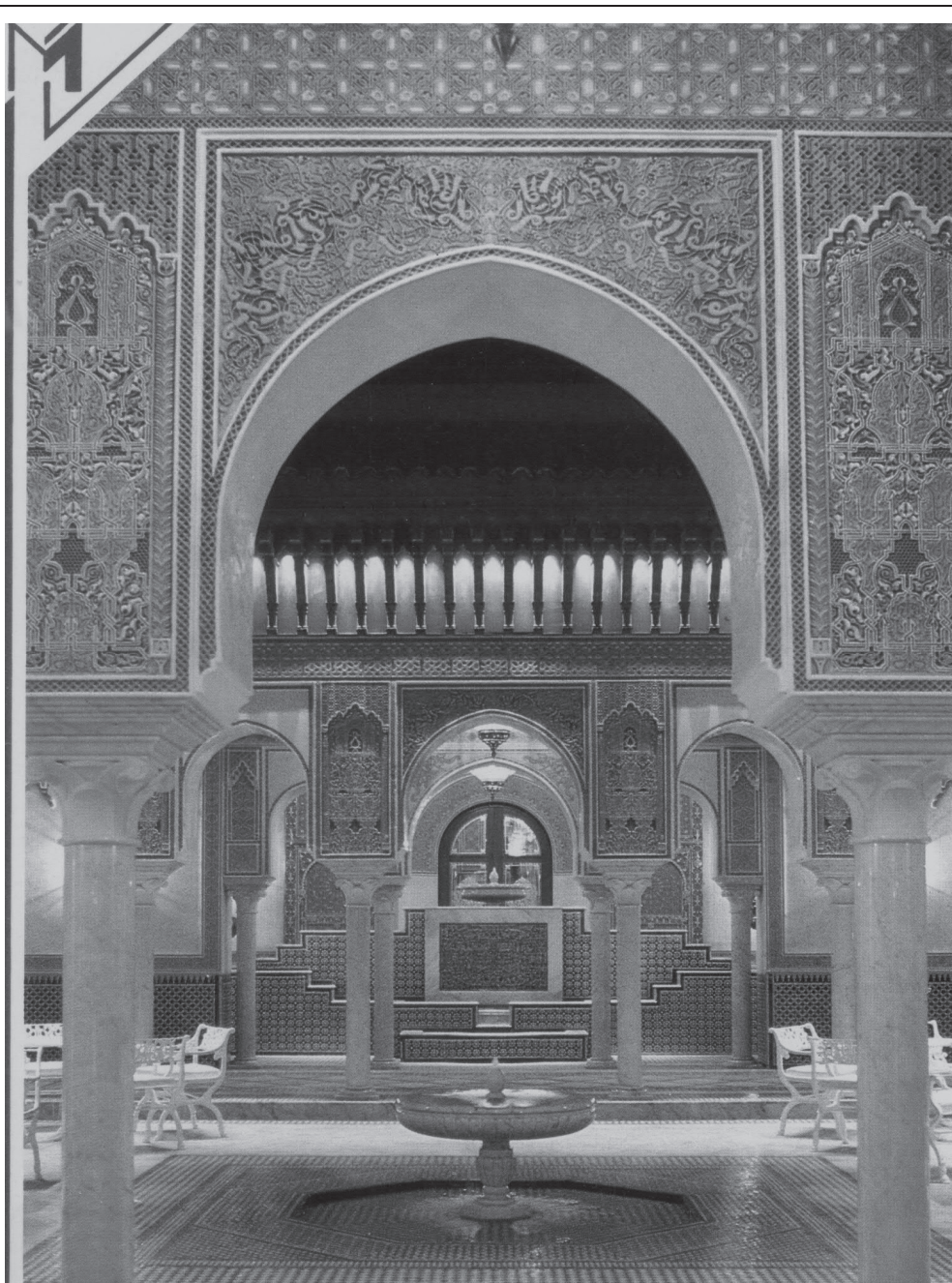
L'hôtel "La Mamounia" a connu au moins quatre importantes rénovations avant celle de 1977. André Paccard, décorateur de Sa Majesté Le Roi Hassan II, rénove l'hôtel en cinq mois à la fin des années 1980 avec un mélange de décoration art-déco assimilé à la tradition architecturale marocaine.

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)



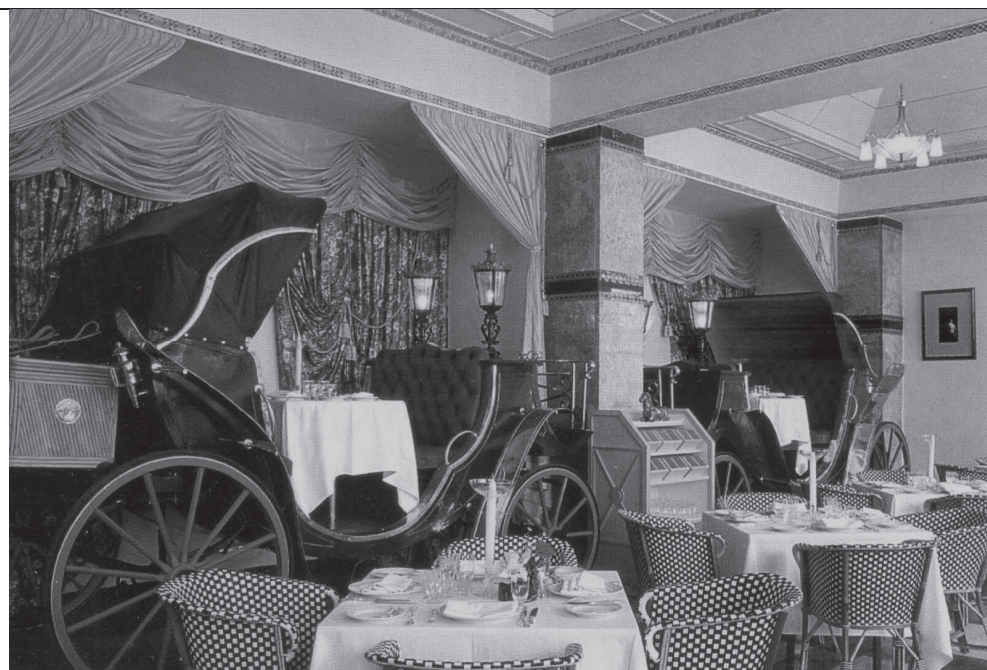
## **CHAPITRE I : LES RESTAURANTS ET LES CARTES DES METS A** **L'HOTEL "LA MAMOUNIA" (ANNEE 1990) :**

### **1/ 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 maîtres d'hôtel de ce restaurant de vendre plus de plats à prix élevé.



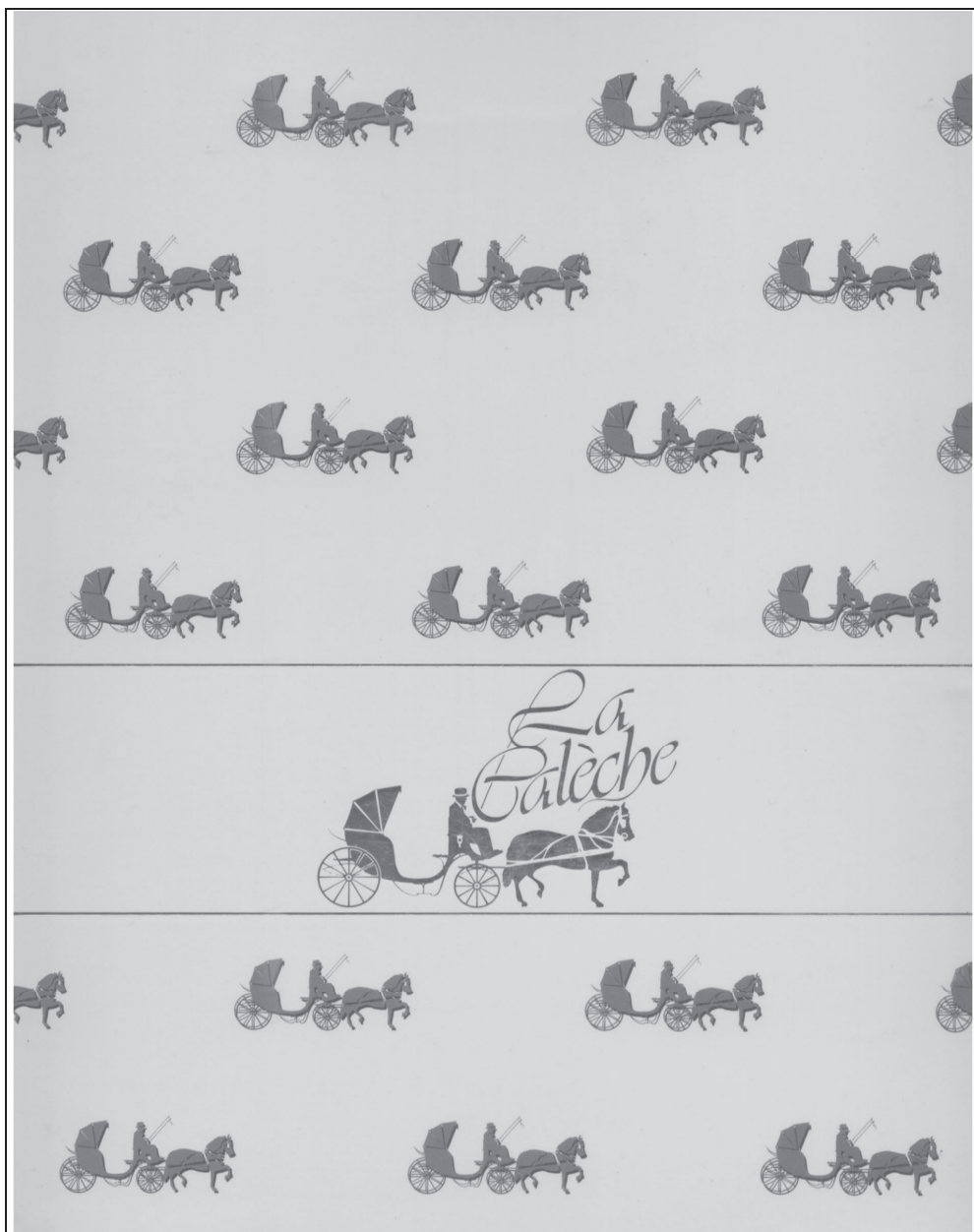
**Carte du restaurant "La Calèche" (Année 1990)**

"La vichyssoise 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'œuvres 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'œuvres 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.



Couverture de la carte du restaurant "La Calèche" - 23/25 cm  
(Année 1990)

## *Prémices*

<i>Salmon Fumé et ses Toasts Froids</i>	200.
<i>Voiture de Hors d'Œuvres 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 Gamba</i>	200.

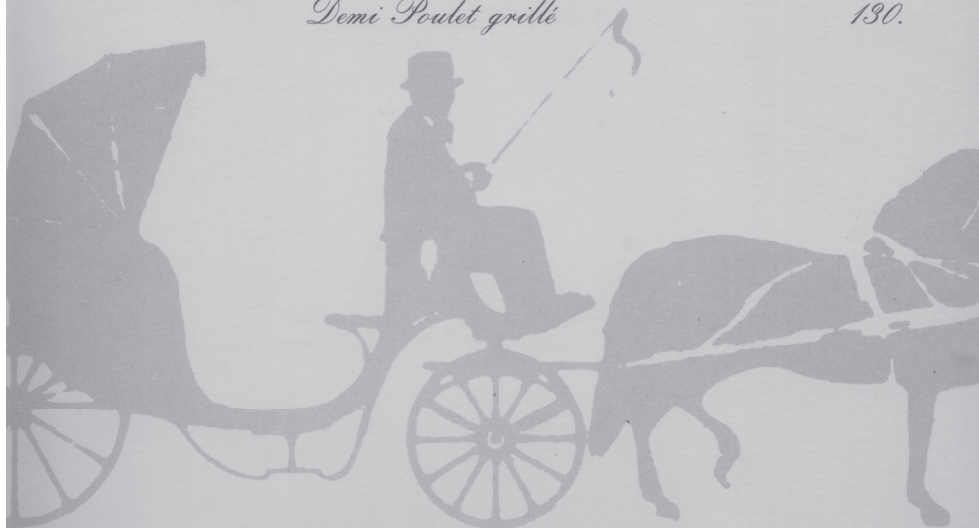
## *Poissons et Crustacés*

<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 Papillote</i>	150.

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

## *Viandes et Volailles*

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



## *Grillades*

*À votre demande*

<i>Entrecôte, Côtes d'Agneau, Filet de Bœuf</i>	<i>150.</i>
<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.

Ala 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. "AbdelhayZahiri" assisté par Mr. "Soulkani".

Le chef de cuisine était une femme Mme "HajjaLaaziza", Elle était entourée d'une brigade de femmes cuisinières parmi les meilleures femmes cuisinières marocaines à Marrakech. "HajjaLaaziza" et sa brigade travaillaient sous la responsabilité du chef des cuisines Mr. "BoujamaaMars", cet ancien élève e 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 cuisinesMr. "Boujmaa Mars" durant ces mssions.

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 photophoreset 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 concernaitle service d'un buffet petit déjeuner ou d'un déjeuner dans ce restaurant suite à la demande d'une clientèlede 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'charmél"
- et "Boulettes de Kefta aux Oeufs".



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





## Les Entrées

<b>Harira Marrakechia</b> La Soupe Marocaine Traditionnelle	65
<b>Chorba</b> Potage Léger aux Légumes et Poulet	65
<b>Sélection de Salades Fines</b>	80
<b>Cerveille d'Agneau à la Tomate</b>	70
<b>Panaché de Briouates</b> Feuilleté Farci au Riz et à la Viande Hachée	75
<b>B'Stilla</b> Feuilleté Farci de Pigeons et d'Amandes	130
<b>Filet de Daurade M'Charmel</b> Filet de Daurade Mariné aux Herbes	130
<b>Ketbanes d'Agneau et Kefta, Riz au Safran</b> Brochettes d'Agneau et Viande Hachée	130
<b>Boulettes de Kefta aux Oeufs</b>	130
<b>Kabab Maghdour</b> Brochettes d'Agneau en Sauce et aux Oeufs	130

## Les Couscous

<b>Couscous aux Sept Légumes</b>	140
<b>Couscous Royal au Poulet</b>	130
<b>Couscous aux Pigeonneaux</b>	140

## المشويات

<b>حريرة مراكشية</b> الحساء المغربي التقليدي
<b>شورية</b> حساء خفيف بالخضر والدجاج
<b>منوعات من السلطة الشهية</b>
<b>فخ خروف الضماض</b>
<b>تشكيلة بريوات</b> فطائر محشوة بالأرز واللحم المفروم
<b>بسطيلة</b> فطائر محشوة بالخام واللوز
<b>شرايح سمك مرجان مشوي</b> سمك مرجان بالصلصة المشوية
<b>أسيخ لحم خروف وكفتة على أرز بالزعفران</b>
<b>طحين كفتة بالبيض</b> كربات كفتة مطبوخة في طحين مع الضماض والبيض
<b>كباب مغدور</b> أسيخ لحم خروف في صلصة البصل والقدونس مع البيض

## الكسكس

<b>كسكس بسيعة خضر</b> كسكس (من دقيق السميد) مع لحم الخروف والخضر
<b>كسكس ملوكي بالدجاج</b> كسكس (من دقيق السميد) مع الدجاج والزيت والبصل
<b>كسكس بالحمام</b>

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 Confites

120

### Kedra Touimiya

Pigeons aux Amandes et aux Oignons

120

### Poussin Maammar

Poussin Farci au Riz à la Cannelle

Sauce au Miel

POUSSIN FARCI AU PERSIL

140

140

## Touagènes

### Tagine d'Agneau "Tfaya"

Tagine d'Agneau aux Amandes

130

### Tagine d'Agneau M'Aassef

Tagine d'Agneau au Coulis de Tomates Sucrées

130

### Tagine d'Agneau M'Khadder

Tagine d'Agneau aux Légumes de Saison

130

### Tagine d'Agneau aux Pruneaux

130

### M'Hammar (minimum 2 personnes)

Epaule d'Agneau Dorée

130 par pers.

### Tagine de Veau M'Akfoul

Tagine de Veau aux Oignons, Tomates et Cannelle

130

## الدواجن

### دجاج مشريل

دجاج مشريل مع

### دجاج مقلي

دجاج مملح بالليمون والريحون

### لقدرة تومية

حمام باللوز والبصل

### فوخ معمور

فوخ مملح بالأرز والقرصة

صلصة بالعسل

## الطواجن

### طحين لحم الخروف «أفافية»

لحم خروف في طحين مع اللوز

### طحين لحم الخروف «المعسل»

لحم خروف مع الطماطم الحليوة

### طحين لحم خروف مخضر

لحم خروف مع خضروات الموسم

### طحين لحم خروف بالبرقوق

لحم خروف مع البرقوق الحلو

### الحمير (لشخصين على الأقل)

كفت خروف صغير مشوي

### طحين لحم العجل مقبول

لحم العجل في طحين مع الطماطم والبصل والقرصة

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



## Spécialités Mamounia sur Commande

## اختصاصات المأمونية «تحت الطلب»

<b>Trid</b> (minimum 2 personnes) Feuilleté au Poulet en Sauce	135 par pers. لكل شخص	التريد (لشخصين على الأقل) نطائر بالدجاج والصلصة
<b>Pageot au Four</b>	140	سمك المرحان بالفن سمك المرحان مطبوخ بالطريقة المغربية
<b>Chaâriya Medfouna</b> Vermicelle à la Vapeur, Garni de Pigeons	135	شعرية مدفونة شعرية مطبوخة بالخار ومرصعة بالخما
<b>Epaule d'Agneau Farcie</b> Epaule d'Agneau Farcie à la Semoule et aux Amandes	140 par pers. لكل شخص	كتف خروف محشي كتف خروف محشي باللوز ودقيق السميد
<b>Mechoui</b> (minimum 2 personnes) Agneau à la Broche	170 par pers. لكل شخص	المشوي (لشخصين على الأقل) لحم خروف مشوي على السبخ
<b>Loup Farci à la Mode de Fès</b> (minimum 2 personnes)	160 par pers. لكل شخص	سمك القاروس بالطبخ الفاسي (لشخصين على الأقل) سمك نخري محشو ومطبوخ على طريقة فاس
<b>Tangia Marrakchia</b> (minimum 2 personnes) Jarret d'Agneau avec Oignons, Citron Confit, Cumin. Cuit en Pot au Feu sur la Braise	140 par pers. لكل شخص	طنجية مراكشية (لشخصين على الأقل) موزة من فخذ الخروف بالليمون المخلل والصل والكمون مضبوحة على الفحم
<b>Pastilla aux Fruits de Mer</b>	140	بسطيلة ثمار البحر نطائر محشوة بأغذية 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. "AbdenaïmToubaoui" 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 chefdes 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 cartepuisqu'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).

Ala demande de la clientèle de l'hôtel, en congrès, séminaire, incentiveou parfois à la demande des autorités de la ville des buffets déjeuners ou dînerspouvaient 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 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"
- L'"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'Épinard 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",
  - "Épigramme 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'Huîtres et des Briouates	150. ✓
Crevettes Royales à Notre Façon	280.
Raviolis de Homard Sabayon au Basilic	180.
Salade de Turbot "Marrakchi"	150. ✓
Terrine de Foie Gras et sa Petite Salade aux Truffes	350.
Gigot de Mouton Façon 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	280.

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>	<i>35.</i>
<i>Canard en Colombo</i>	<i>25.</i>
<i>Lapin Sauté en Tapenade au Basilic</i>	<i>150. /</i>
<i>Carilles Grillées aux Carottes, Baies Roses et Champignons</i>	<i>25.</i>
<i>Filet de Boeuf au Paprika et aux Cornichons à la Russe</i>	<i>190. /</i>
<i>Côte de Boeuf au Gâteau de Cèpes, Sauce aux Morilles</i>	<i>150.</i>
<i>Emincé d'Agneau à la Coriandre</i>	<i>160. /</i>
<i>Palette d'Agneau au Fromage Blanc et Menthe Fraîche</i>	<i>160. -</i>
<i>Epigramme d'Agneau à la Moderne</i>	<i>160. -</i>

*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*

*Sorbets*

*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.

Mlle "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
- Suggestimento 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>Melanzane Ripiene al Parmigiano e Basilico</i> .....	90
Aubergines Farçies 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 Epinards et Cervele	
<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 Bœuf 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'Agneau 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 Cioccolata 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 au dressage 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. "Bouaboula" 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.

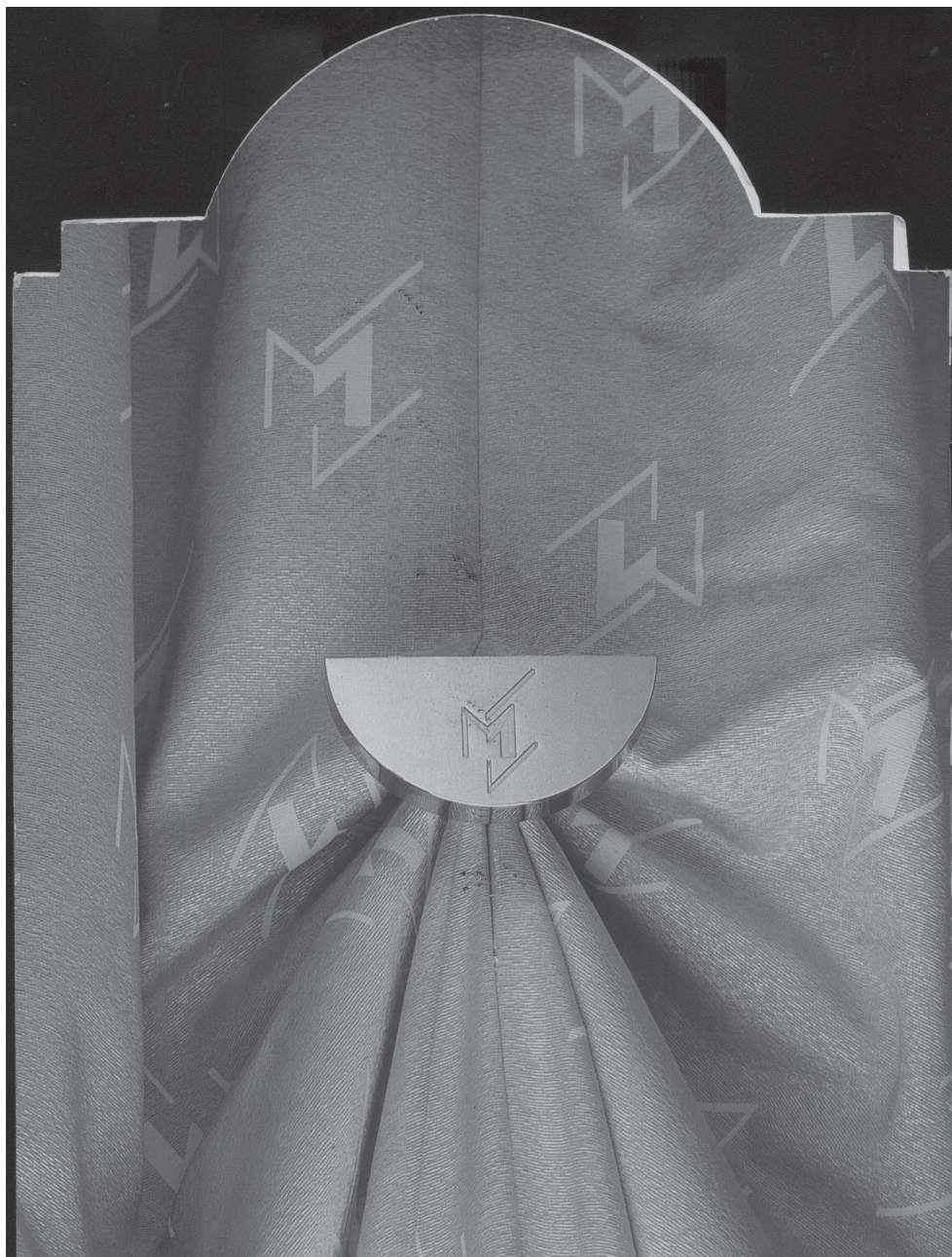
## **2/ La carte du room service de "La Mamounia" :**

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 بالنعناع، شاي بالليمون  
30 شراب شوكلاته ساخن، شاي صيني  
50 بيضتان مجهزتان حسب طلبكم  
70 بيضتان مع الجامبون أو البيكون أو السجق  
70 أوملت عادي  
70 أوملت بالجبن  
50 بيض مضروب مقلي  
110 متنوعات من الجبن  
25 زبادي عادي أو بالفاكهة  
50 كورن فليكس أو كريسيبس أو بوريدج  
80 فطائر مع شراب القيقب  
55 كوكتيل ليمون هندي طازج  
100 فواكه الموسم  
60 سلطة فواكه الموسم الطازجة بالنعناع  
60 فواكه طازجة مطبوخة (برقوق أو تين)

### فطار كنتال

سلة الخبز الطازج وتحتوي على الأصناف المتنوعة التالية :  
خبز صغير، خبز بالشوكلاته، كرواسان، خبز محمص،  
بقسناط، زبادي، فاكهة الموسم، زبد، مربى، عسل،  
عصير البرتقال أو الليمون الهندي 120

وماتختارونه مما يلي :

قهوة، شاي بالنعناع، شاي بالليمون، شاي صيني،  
شراب شوكلاته ساخن.

### افطار مغربي

سفنج، بغيرير، رغيف بالعسل والزبد، خليع  
بالبيض، حريرة، عصير البرتقال، شاي بالنعناع ام  
القهوة بالحليب 155

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



## قائمة تقديم الطعام بالغرف

### ■ سندوتشات متنوعة ■

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

### ■ الحلوى والاييس كريم ■

100	منوعات من الفطائر الفرنسية
100	كريم كراميل
100	كمثرى "هيلين" الجميلة
100	قشدة شكولاته بالروم
100	سلة فواكه الموسم
90	سلطة فواكه طازجة
90	منوعات من الاليس كريم والسوريه

### ■ المشهيات مع مشروباتكم ■

80	شطائر صغيرة بالجبن والجامبون (6 قطع)
110	كويرات من الكفتة (همبورغر) (6 قطع)
50	مقانيق (10 قطع)
100	قطع خبز بالشهيات الباردة (10 قطع)

### ■ المشهيات ■

950	كفيار (50 غ)
350	كبد الأوز (بريجور)
260	سلمون نرويجي مدخن
120	كوكيتل جيمري على الأفوكادو
120	سلطة متنوعة "نسواز"
80	سلطة طماطم (بجبن الموزاريلا الريخان وزيت الزيتون)
110	حساء دنب الثور ساخن أو بارد
110	حساء الخضروات
120	أومليت حسب الطلب

### ■ اطباق لحوم باردة ■

140	جامبون
160	جامبون مدخن
180	منوعات من اللحم البارد

### ■ مختارات من الاسماك واللحوم ■

	إستفسروا من قسم تقديم الطعام بالغرف
210	عن أسماك اليوم
210	فيليه بقري مشوي أو مقلي
210	شعير غروف مشوي مع أعشاب
210	جبال الأطلس
210	تشكيلة لحوم مشوية
210	اسكالوب فينواز
180	نصف دجاجة مشوية بالصلصة الحارقة
120	تشكيلة من الجبن
25	زبادي عادية 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,  
Khligh 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 Figs \_\_\_\_\_ 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 Effeillé 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 ■

<i>Pour le Poisson, selon arrivage, consulter le Room-Service</i> _____	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	
Sousages	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
Niçoise 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 ■

<i>Fish according to availability, enquire with Room Service</i> .....	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-Sandwinch .....	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-Sandwinch 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)



## BUENOS DIAS

### ■ 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'Ghaif 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 \_\_\_\_\_ 100  
Frutas de la Estación con Menta \_\_\_\_\_ 60  
Compota de Frutas de Ciruelas \_\_\_\_\_ 60  
Pasas o de Higos \_\_\_\_\_ 60

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



## SERVICIO EN LA HABITACIÓN

### ENTREMESES

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

### PLATOS FRIOS

Jamón Blanco	140
Jamón Serrano Crudo	160
Plato de Fiambres	180

### SELECCION DE PESCADOS

#### Y CARNES

<i>Según llegada consultar el Servicio en la habitación</i>	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

### BOCADILLOS

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

### POSTRES Y HELADOS

Surtido de Pasteles Parisienses	100
Crema Volteada con Caramelo	100
Orejes 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

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

Au fond 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'qualli
  - 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'charmél



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

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

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

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

RESTAURANT	PLATS DU JOUR	MDH
<b>LA PISCINE</b>	EPAULE DE VEAU BRAISE	
	GIGOT D'AGNEAU ROTI A L'AIL	
	POULET ROTI AUX HERBES	
	MINI MAMBURGER AU POIVRE	
<b>CUISINE MAROCAINE PISCINE</b>	COUSCOUS AUX 7 LEGUMES	
	DUAURAPPE A LA MARCAINE	
	TAGINE DE POULET AUX OLIVES	
	BOULETTES KEFTA AUX OEUES	
<b>LA CALECHE</b>	TERRINE PE CANARD AU FOIE GRAS	150
	PIPERAPE BASQUAISE	160
	EMINCE PE FILET PE BOEUF STROGONOFF	130
<b>L'IMPERIALE</b>	HUITRES D'OUALIDIA VINAIGRETTE DE XERES	250
	SOLE FARCIE AUX SPAGHETTIS DE LEGUMES	
<b>L'ITALIEN</b>	GRATIN DE LASAGNES AUX EPINARDS ET MOZZARELLA	150
<b>MAROCAIN</b>	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'Instiut Supérieur Intenational 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 renommée 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.





## FIGES TECHNIQUE CUISINE

PLAT | FILET DE DAURADE

Nombre de Personnes 10 par

[illegible]

## CHEF DE CUISINE

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>			Plat : Filet de Daurade Nombre de Pax : 10 Pax	
<b>COMPOSITION</b>	<b>Composition</b>	<b>Quantité</b>	<b>P.U</b>	<b>Valeur</b>
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		
<b>Observations :</b>			<b>COUT TOTAL</b>	
			<b>NOMBRE DE PORTIONS</b>	
			<b>COUT PORTION</b>	
			<b>PRIX DE VENTE TTC</b>	
			<b>RATIO TTC</b>	
			<b>PRIX DE VENTE HT</b>	
			<b>RATION HT</b>	

## Fiches techniques de fabrication (1)

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

<b>FICHE TECHNIQUE</b>			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 cabbage	500 g		
Courge rouge	Red cabbage	500 g		
Coriandre	Coriander	2 bunches		
Piment vert	Hot chilli	30 b		
oignons	Onions	1 kg		
<b><u>Observations :</u></b>          			<b>COUT TOTAL</b>  <b>NOMBRE DE PORTIONS</b>  <b>COUT PORTION</b>  <b>PRIX DE VENTE TTC</b>  <b>RATIO TTC</b>  <b>PRIX DE VENTE HT</b>  <b>RATION HT</b>	

Fiches techniques de fabrication (2)

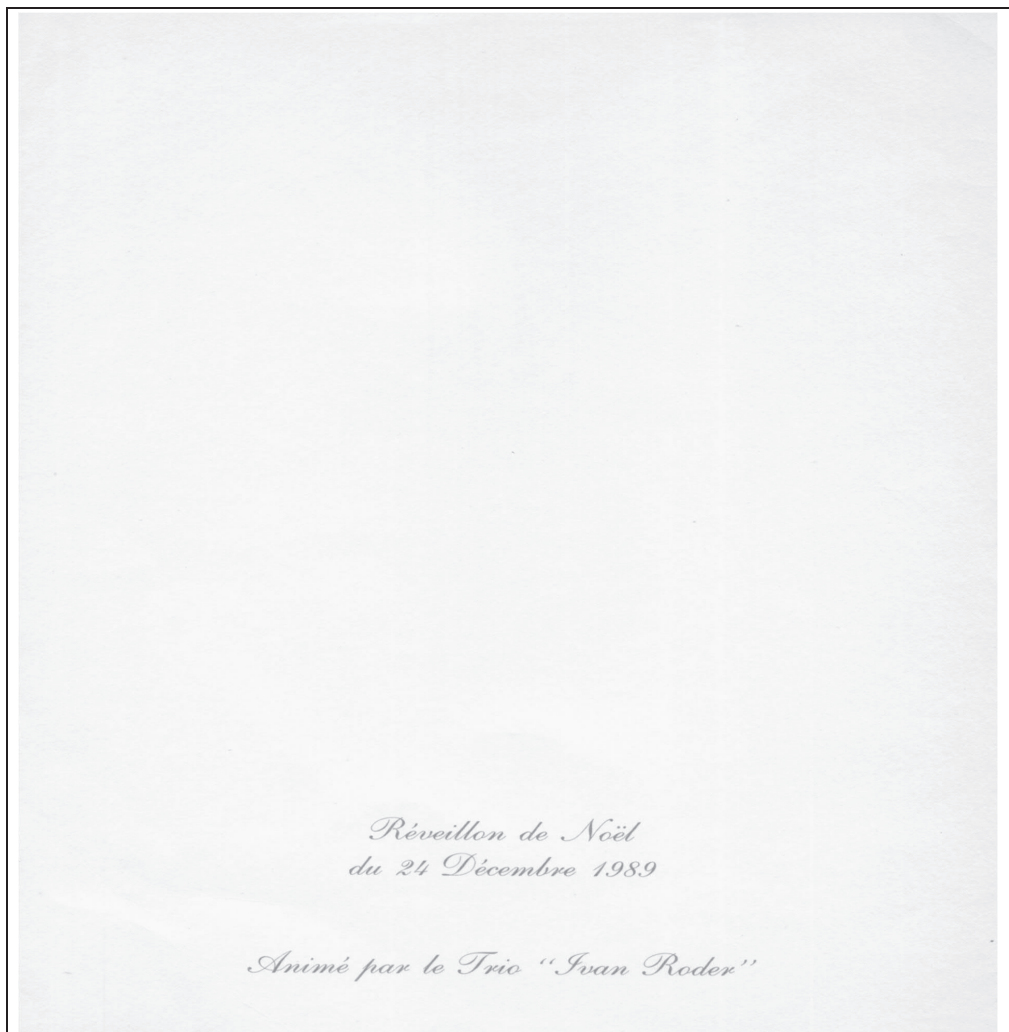
- **Fiche technique : Briouates au Riz :**

[illegible]

## Fiches techniques de fabrication (3)

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

**I/ Menus de Noël :**



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'Huîtres*

*Sorbet au Calvados*

*Carré d'Agneau Rôti à la Fleur de Thym*

*Pommes Sarladaise*

*Salade de Maches 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*

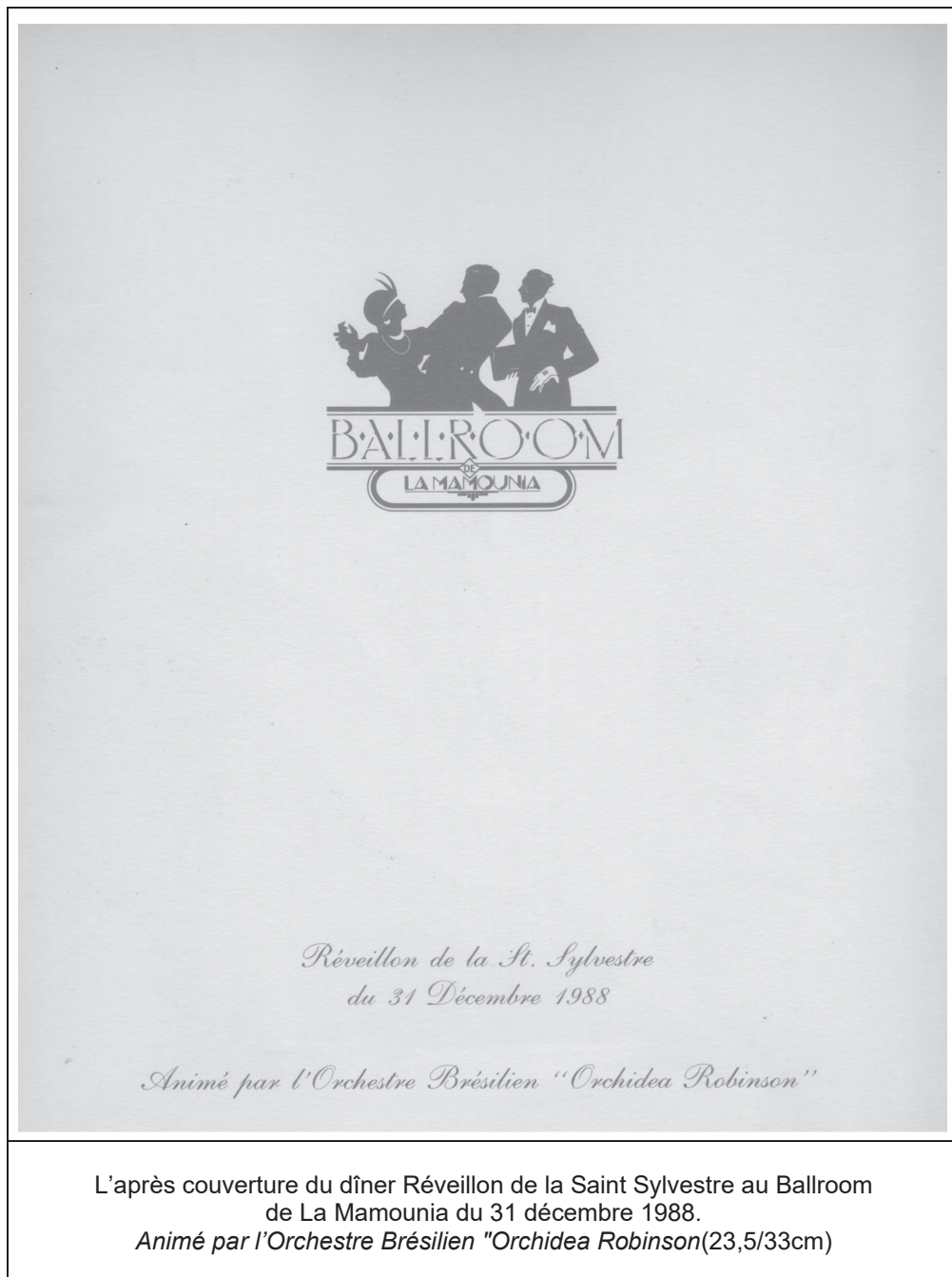
—  
*Mignardises*

—  
*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 :





# *Dîner de Gala*



## *Amuse Bouche*

---

*Saumon Fumé de Norvège*

*Oeufs à la Moscovite*

---

*Le Velouté d'Huîtres de Qualidia 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 Pariennes"*

Page avant composition du menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre  
au "Ballroom" de La Mamounia du 31 décembre 1990  
Soirée Cabaret "Les Nuits Pariennes"

*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*

---

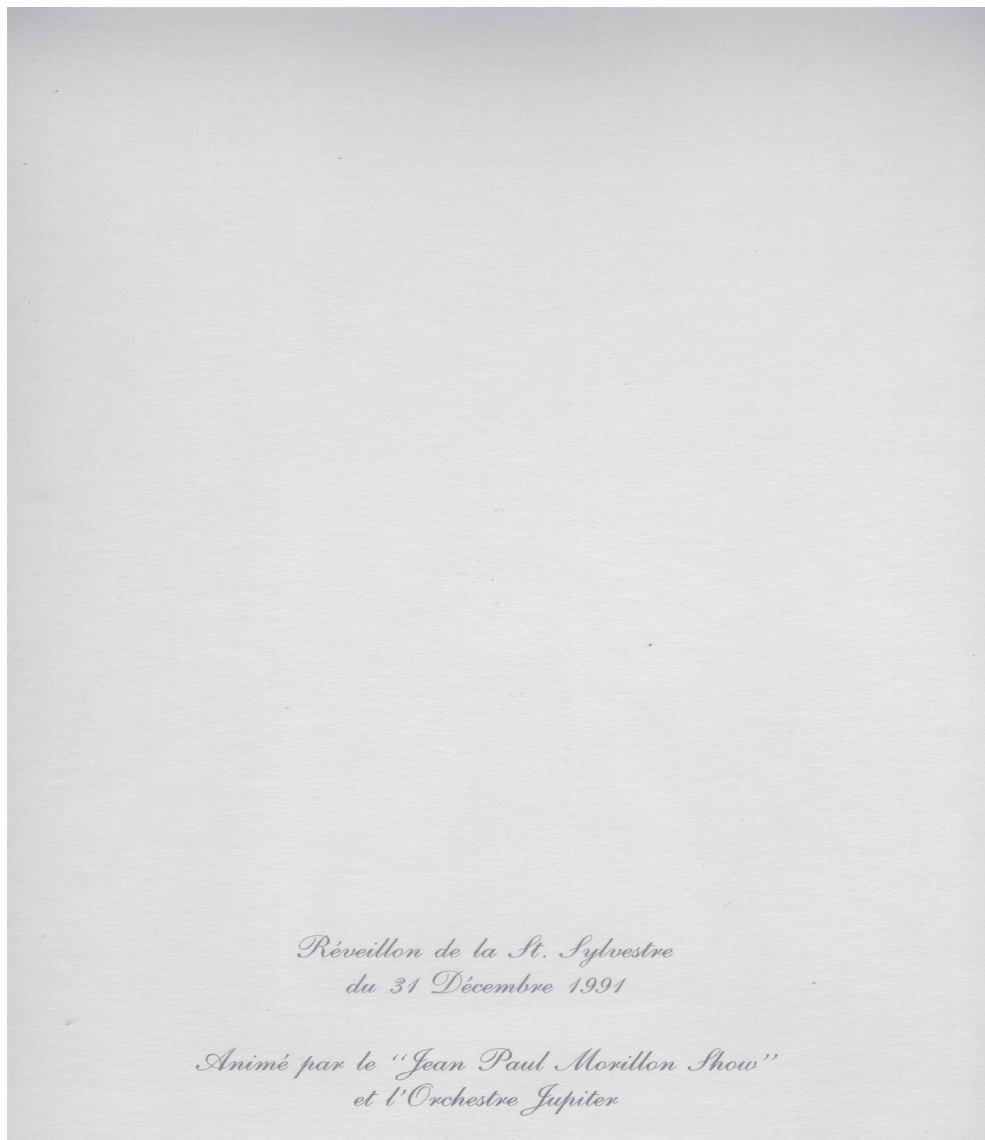
*Mignardises*

---

*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 Eclats 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*

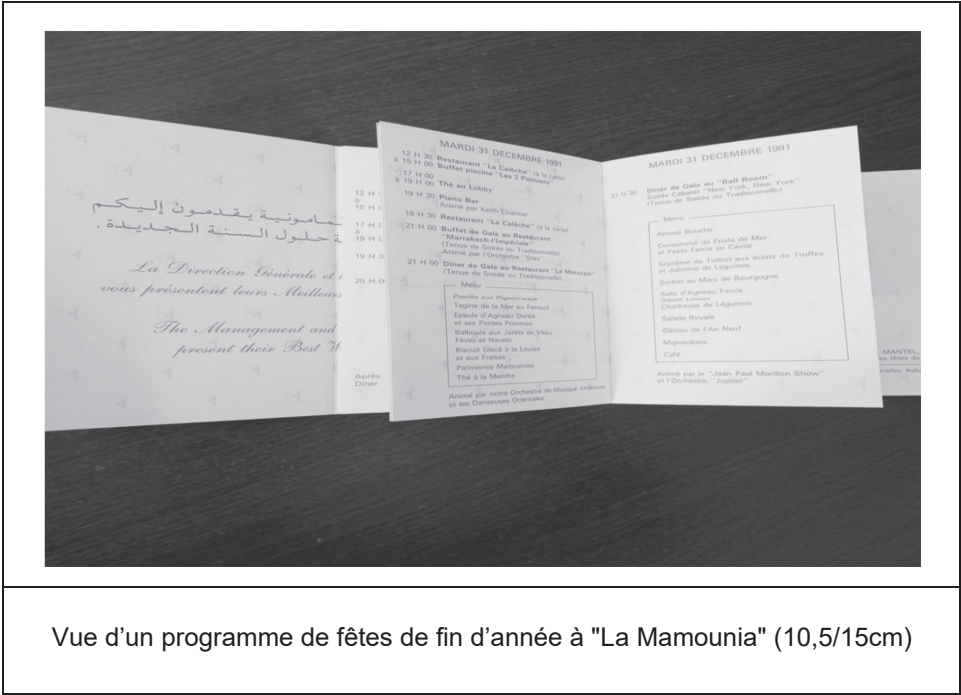
---

*Café*

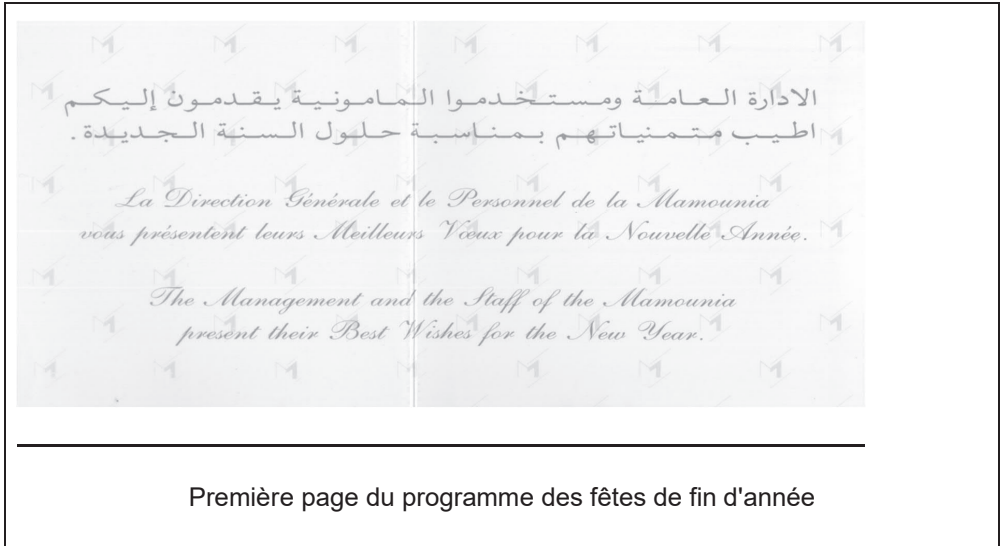
Composition du dîner de Saint-Sylvestre du 31/12/1991  
au Ballroom de La Mamounia

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

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  
à     **Thé au Lobby**

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 à 15 H 00	<b>Restaurant "La Calèche" (à la carte)</b>  <b>Buffet piscine "Les 3 Palmiers"</b>
17 H 00 à 19 H 00	<b>Thé au Lobby</b>
19 H 30	<b>Piano Bar</b> Animé par Keith Channer
20 H 00	<b>Restaurant "Marrakech-l'Impériale" (à la carte)</b> Animé par le Trio "Adagio"
	<b>Restaurant "le Marocain" (à la carte)</b> Animé par notre Orchestre de Musique Andalouse et les Danseuses Orientales.
	<b>Restaurant "La Calèche" (à la carte)</b>
	<b>Restaurant Italien du "Mamounia Club"</b> (à la carte)
A partir de 20 H 30	<b>Gala de Bienfaisance de l'A.P.S.M. au Ball Room</b> Avec Nina Simone en Concert <b>Soirée Animée par Jacques Chancel</b> (Renseignements et réservations auprès de l'Association)
Après Dîner	<b>Piano Bar avec Keith Channer</b> <b>Mamounia Club</b>

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  
à Thé au Lobby

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  
Pâtisseries 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

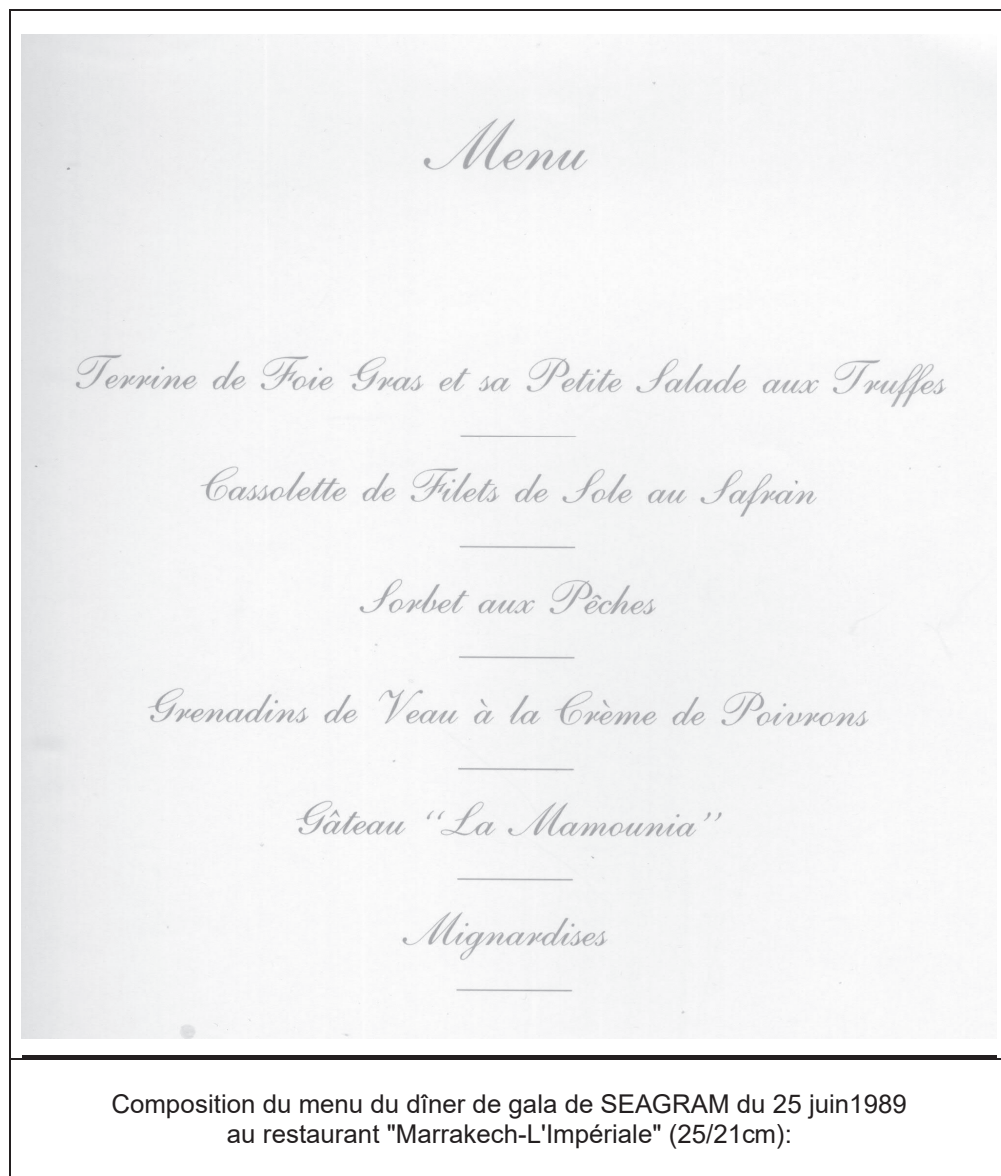
Café

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'association d'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*

*Gâteau 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 banquet 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 :

# 1/ 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 Sandwiches
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 Cerveille d'agneau au cumin Mini kefta Mini kabab Ailerons de poulet m'charmél Kefta aux œufs Beignet de crevettes Brochettes de foies de volaille	Assortment of spring rolls Small traditional pigeon pies Wide selection of Moroccan salads Lamb brains with 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 Moroccan 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)
<b>FROID</b> 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	<b>COLD</b> <i>Smoked salmon canapes</i> <i>Canapes with roe</i> <i>Tomato cucumber canapes</i> <i>Chicken 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>
<b>CHAUD</b> Croissants au jambon Assortiment de briouates Jambonnettes de volaille panées Quiche lorraine Choux au fromage et paprika Feuilletés à la saucisse	<b>HOT</b> <i>Ham croissant</i> <i>Assortiment of spring rolls</i> <i>Deep tried chicken wings</i> <i>Ham and cheese pie</i> <i>Puff paste with farm cheese</i> <i>Paprika flavour</i> <i>Sausage rolls</i>
<b>SUCRES</b> Tartelettes petits fours aux fruits Millefeuilles à la fraise Religieuses au café Barquettes aux amandes	<b>SWEET</b> <i>Assortment of</i> <i>French pastries</i>

COCKTAIL N. 2	COCKTAIL N. 2
(7 froides, 10 chaudes+ pièces de buffet)	(7 cold, 10 hot +buffet pieces)
<p><b>FROID</b></p> <p>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</p>	<p><b>COLD</b></p> <p><i>Loaf stuffed with mini ham  and cheese sandwiches  Smoked salmon canapes  Asparagus tips canapes  Smoked fish canapes  Raw ham canapes  Goose liver canapes  Shrimp pies</i></p>
<p><b>CHAUD</b></p> <p>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</p>	<p><b>HOT</b></p> <p><i>Prunes with crisp bacon  Cheese fingers  Anchovies sticks  Meat balls with chilly sauce  Prawns on a skewer  Fried chicken wings  Mini burgundy snail vol au vent  Cheese and ham pie  Meat spring rolls  Onion pizzas</i></p>
<p><b>PIECES DE BUFFET</b></p> <p>Langouste à la Parisienne  Miroir de chaud et froid de canard</p>	<p><b>BUFFET PIECES</b></p> <p><i>Dressed cold crayfish Parisian style  Mirror with suprem of duck</i></p>
<p><b>DESSERT</b></p> <p>Présentoir de gâteaux marocains  Assortiment de pâtisseries de salon</p>	<p><b>DESSERT</b></p> <p><i>Variety of Moroccan pastries  Assortment of french pastries</i></p>

## **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            Selection of appetizers            Terrine of duckling            Russian stuffed eggs            Dressed sea bass            Assortment of stuffed vegetables            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 rizotto            Seafood crust            Roasted leg of lamb with garlic            Braised fish Essaouira style</i>
Bouquetière de légumes Riz à l'orientale Gratin de pommes de terre	<i>Assortment of vegetables            Oriental rice            Gratin potatoes</i>
Tarte feuilletée aux fruits Gâteau «feuille d'automne» Cascade de fruits de saison Entremet à la vanille Pomme bonne femme	<i>Puff paste fruit tart            «Autumn leaves» cake            Cascade of seasonal fruits            Blanc manger            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'charmél 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>Saffron 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 Bavaoise 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 à la Grecque Daurade en chaud et froid et taboulé terrines 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</i> <i>mushrooms breck style</i> <i>Dressed red bream with</i> <i>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
<p> 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 </p>	<p> <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> </p>
<p> Gratin de pommes à la Lyonnaise  Pommes fruits sautées au beurre  Riz à l'Egyptienne </p>	<p> <i>Baked sliced potatoes with onions</i>  <i>sauteed apples</i>  <i>Egyptian style rice</i> </p>
<p> 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 </p>	<p> <i>Pièce montée 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> </p>
<p>Thé à la menthe ou café</p>	<p><i>Coffee, mint tea</i></p>

### 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 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 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> <i>Provencale 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>Wafertin slices of raw ham</i> <i>Mixed salad with walnuts</i></p> <p><i>Chicken fricasse with taragon</i></p> <p><i>Fresh buttered noodles</i> <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 bavaois 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>
<i>DEJEUNER N°.4</i>	<i>DEJEUNER N°.5</i>	<i>DEJEUNER N°.6</i>
<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>Bavaois 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'charmél</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p> <p>Thé à la menthe Pâtisseries marocaines</p>
<i>MENU N°.1</i>	<i>MENU N°.2 (A)</i>	<i>MENU N°.2 (B)</i>
<p><i>Braised monkfish with saffran 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 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 côte 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 (spooms)</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 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 fricasse 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 mousselines 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 vegetab'es Lettuce hearts with olive oil dressing</i></p> <p><i>Strawberries with Champagne</i></p> <p><i>Mignardises Coffee</i></p>	<p><i>The mousselines of salmon and turbot served with its two sauces</i></p> <p><i>Grilled 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 Coffee</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 cannelonis de choux verts</p> <p>la tarte aux zestes d'orange et son sorbet au chocolat amer</p> <p>Mignardises Café</p>
<i>MENU N°.11</i>	<i>MENU N°.12</i>
<p><i>Duck gallantine with duck liver</i></p> <p><i>King prawn fricasse with fresh basil</i></p> <p><i>Champagne spooms</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 morrels 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 BUFFETS AND COCKTAILS PRICE LIST	
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 juiceswithalcohol</i>	MDH 85 MDH 85
Jus de fruits sans alcool <i>Fruit juiceswithoutalcohol</i>	MDH 85 MDH 65
THE D'ACCUEIL	
Thé à la menthe, jus d'orange, jus de pamplemousse, pâtisseries marocaines <i>Mint tea, orange julce, grapefruit juice. andmoroccanpastries</i>	MDH 85 MDH 85
PAUSE CAFE COFFEE BREAK	
Caté, thé à la menthe, jus de pamplemousse <i>Coffee, minttea, grapefruit juice</i>	MDH 55 MDH 55
Café, thé à la menthe, jus d'orange, jus de pamplemousse pâtisseries marocaines + pâtisseries parisiennes <i>Cottee, minttea, orange juice, grapetrui juice, moroccan and trench pastries</i>	MDH 85 MDH 85

<b>TARIFS DES DEJEUNERS HOMMES D'AFFAIRES ET DES MENUS DE GALA</b> <i>BUSINESS MENU LUNCHES AND GALA MENUS PRICE LIST</i>		
<b>DEJEUNERS HOMMES D'AFFAIRES</b> <i>BUSINESS MENU LUNCHES</i>		
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
<b>TARIFS DES MENUS DE GALA</b> <i>GALA MENUS PRICE LIST</i>		
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 ETOILES" (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 Elève de 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 (5 étoiles)

*(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 salpicons 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 mais 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 :**

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

.....

Médaille de bœuf marchand de vin  
Etuée de caneton aux cerises  
ou  
Délice de barbe 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  
Oufs 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 polio 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 ai frutti di mare  
*Suprême de bar aux fruits de mer*

.....  
Fettine di abbachio 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 ai 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 :**

Fraicheur 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

.....

Pêché 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  
Haricots 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 pizzaiola  
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 frivolités  
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 tartes 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 rafraichis 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 OPEN BAR ET 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, CONFITURES, 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

.....

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

.....

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

.....

FRUITS SECS  
Noix, Amandes, Dattes, Prunes, Figs, 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, crousty miel

.....

PLATEAU DE FROMAGES

.....

ŒUFS ET OMELLETES AU CHOIX

Œufs brouillés, œufs a 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, crousty 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'AMERICAINE,  
ROGNONS DE VEAU

MELI-MELO DE POISSONS

BROCHETTES DE VIANDEAUX AROMATES

MERGUEZ ET MINI HAMBURGER GRILLES

.....

OEUFs ET OMELETTES AU CHOIX

Oeufs brouillés à la coque. Oeufs 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 FARCIES AUX FINES HERBES

## **CHAPITRE II :COCTAILS, 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 côté Mr. "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**

Oeufs 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, Crousty, 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 feuilletées, 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

\*\*\*

Oeufs 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

❧❧❧

Tagine de foie de veau M'charmél

ou

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

ou

Médallions de poulet  
fourré de cèpes, jus aux épices

Pommes boulangères

Petits pois à la française

Carottes forestières

❧❧❧

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

❧

Quédraoui mya 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

❧

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

❧❧❧

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

❧❧❧

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  
❧  
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  
❧  
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  
❧❧❧  
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  
❧❧❧  
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  
✽✽✽

Tagine de bœuf aux légumes de saison  
ou  
Navarin de mérrou 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  
✽✽✽

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

\*\*\*

Médailon 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  
Médallion de poissons en belle vue

### **Buffet chaud**

Tagine de poissons M'charmél  
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 tartes 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  
Médallions 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  
Médallions 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  
Médallions 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  
Médallions 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  
Kebssa 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'charmél  
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

\*\*\*

Médallions 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  
Goujonnettes 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  
Médallions 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



**Composition du lunch paquet**

**Entrée**

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

**Plat principal**

¼ 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**

½ 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)**

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

<b>Buffet jacaranda</b>	
International 1	AME 1
International 2	AME 2
International 3	AME 3
Marocain	AME 4
<b>Buffet à thème</b>	

Campagnard	AMF1
Pêcheur	AMF 2
Espagnol	AMF 3
Italien	AMF 4
Oriental	AMF 5
Asiatique	AMF 6
Latino Américain	AMF 7
<b>Buffet marocain de cérémonie</b>	AMG 1
<b>Quick lunch</b>	AMH 1
<b>Menu de Gala</b>	
	AMI 1
	AMI 2
	AMI 3
	AMI 4
	AMI 5
	AMI 6
	AMI 7
	AMI 8
<b>Cocktails (food)</b>	
Cocktail 1	AMJ 1
Cocktail 2	AMJ 2
Cocktail Dînatoire 1	AMJ 3
Cocktail Dînatoire 2	AMJ 4
<b>Autres</b>	
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 SAFFRAN	LAMB SHISH KEBAB AND MINCED MEAT ON RICE WITH SAFFRAN
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	<i>COUSCOUS WITH LAMB AND VEGETABLES</i>
COUSCOUS ROYAL AU POULET	<i>COUSCOUS WITH CHICKEN, SWEET DRY GRAPES AND ONIONS</i>

### 4/ LES TAGINES :

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

### 5/ LES SPECIALITES :

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

## 6/ LES DESSERTS :

SALADE DE FRUITS 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 m<sup>2</sup> par 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 séparés 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 m<sup>2</sup> par 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 dans 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 gamine 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'oeuvre, 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).

AbderrahmanYousseoufi,

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

#### Laits 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.
- Laits fermentés 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 ovoproduits
- 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 consommés 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 conservation de 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	12j	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 réfrigérés 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
- Cuisses de grenouilles conditionnées réfrigérées	6j	3°c
- Cuisses 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 stérilisée conditionnées	6 mois	Ambiante
- Crèmes stérilisée 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
- Laits fermentes pasteurisés conditionnés 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	lj	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
<b>PREMIERE PARTIE :</b>	
HOTEL "LA MAMOUNIA" :	7
Présentation de l'hôtel "La Mamounia" :	
CHAPITRE I :	10
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) :	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
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, PROGRAMME DE FETES DE FIN D'ANNEE ET MENUS DE GALA POUR PARTICULIERS :	59
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 juin 1989 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 A "LA MAMOUNIA" (1990) :	83
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 ETOILES" (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*

<i>des tarifs banquets</i> )	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<sup>ère</sup> 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