



CHEF A DOMICILE – DÉJEUNER
(à partir de 6 personnes)

kémia marocaine *

(Braniya d'aubergines au miel et sésame, salade de lentilles vertes oignons rouges et câpres, poivrons rôtis à l'ail et jeben, foies de volaille orange et amandes, sardines mzawjin, ...)

Sélection de grillades

(Côtes d'agneau, foie de bœuf en charmoula, brochettes de volaille, brochettes de poisson, calamars, ...)

Miniatures gourmandes

Crème brûlée au romarin, mousse au chocolat, brownie, mini tartelettes aux fruits secs

OU

Basboussa aux figues sèches, mahalabiya aux fruits, choco orange, mini tartelettes aux fruits secs

Pain maison et mignardises

450 MAD par personne et hors boissons

*La composition peut changer en fonction du marché.

Frais de déplacement : 1 000 MAD en supplément

La prestation comprend sur place : un cuisinier, tout le matériel de cuisine nécessaire, un serveur et le service de table.





Menu diner « HEURE BLEUE »

Amuse-bouche :

Rouleaux d'anchois, légumes et sésame marinés sauce soja

Ou

Verrines de calamars cuits, citron confit sauce cocktail

Ou

Variations de betterave rouge « crue et cuite »

Mille-feuille d'araignée de mer décortiquée, tomate et pomme verte
vinaigrette au basilic

Ou

Poulpe mariné cuit à la vapeur

houmous et pousses d'herbes, vinaigrette d'olive et huile d'argan

Homard de nos côtes grillé, risotto safrané au parmesan et champignons

Ou

Filet de bœuf poêlé

jus à la moutarde de carvi, carottes et pruneaux secs aux ris de veau

Fromage de chèvre frais de Meskala

Crème brûlée au romarin

Ou

Pastilla aux fruits de saison, crème mascarpone à l'orange et cannelle

Pain et mignardises

TARIF 750 MAD par personne et hors boissons

*Les ingrédients peuvent changer en fonction du marché.

Frais de déplacement : 1 000 MAD en supplément

La prestation comprend sur place : un cuisinier, tout le matériel de cuisine nécessaire, un serveur et le service de table.



Menu dîner - Terre ou Mer

Amuse-bouche

Verrine de crevettes cuites, gingembre, condiments de pêche à la coriandre et huile d'olive

Ou

Verrine de sardines fumées, chakchouka de poivrons confits au fenugrec

Ou

Tartelette de khlii (bœuf confit) et mimosa d'œuf de caille

Gaspacho de pois chiches à l'eau de tomate, huile d'argan et cumin

Tartine de chèvre frais

Ou

Raviole ouverte de poissons de roche, caviar de chia, émulsion d'algue

Magret de canard rôti en croute de noix, morilles et variations de légumes de saison à l'orange et au miel, jus relevé au ras el hanout

Ou

Saint-pierre à l'unilatéral, charmoula au sésame

Mhansha de légumes jus parfumé au curcuma

Royal chocolat au croustillant d'amlou

Ou

Tiramisu fraîcheur aux fruits de saison

Pain maison et mignardises

TARIF 650 MAD par personne et hors boissons

*Les ingrédients peuvent changer en fonction du marché.

Frais de déplacement : 1 000 MAD en supplément

La prestation comprend sur place : un cuisinier, tout le matériel de cuisine nécessaire, un serveur et le service de table.



CHEF A DOMICILE - Dîner Souiri*

(à partir de 6 personnes)

Couscous Baddaz – Couscous de maïs aux poissons, légumes et bouillon aux épices

Hargma - confit de pieds de bœuf, pois chiches et cumin

Tagra de poisson au four

Tajine de moules aux olives et citron confit

Pastilla de poissons et fruits de mer

Assortiment de salades de légumes aux saveurs souiries

Pastilla au lait d'amande et cannelle

Pain maison et mignardises

TARIF 550 MAD par personne et hors boissons

Le menu comprend trois plats à choisir à la commande, l'accompagnement de salades et le dessert

*Les ingrédients peuvent changer en fonction du marché.

Frais de déplacement : 1 000 MAD en supplément

La prestation comprend sur place : un cuisinier, tout le matériel de cuisine nécessaire, un serveur et le service de table.





Menu « Enfant »

Filet de poisson pané, pomme de terre gratinée au cheddar

Ou

Goujonnettes de blanc de poulet, pommes frites ketchup et mayonnaise

Ou

Boulettes de kefta de bœuf à la sauce tomate

Crèmeux au chocolat

Ou

Panna cotta au caramel et salade de fruits frais

200 MAD par personne hors boissons

*Les ingrédients peuvent changer en fonction du marché.

Frais de déplacement : 1 000 MAD en supplément

La prestation comprend sur place : un cuisinier, tout le matériel de cuisine nécessaire, un serveur et le service de table.

