

Buffet Ftour Ramadan 2026

Les Soupes :

- Soupe du jour
- Harira marocaine avec dattes et chabbakia

. Viennoiserie et pains :

- 2 sortes de variétés de cake
- 2 sortes de variétés de pain de mie
- mini sandwichs de foie à la chermoula

Les délices marocaines :

- 3 sortes de M'samen
- 3 sortes de harcha
- Barhgrire

Chhiwate Palais Zahia

- Mini batbout farcis
- Mini quiches loraines
- 3 sortes de briouates salées
- 3 sortes de cigares salés

Fruits secs et sucrerie :

Figues, amandes entières, dattes, chabakia , sellou

Pastilla :

- 1 sorte de pastilla (Pastilla au poulet ou pastilla aux fruits de mer)

Plats froids :

Salades bar, variété de salades libanaises- sélection de salades marocaines.

Plats chauds



- 5 variétés de tajines : (poulet, viande, poisson, tajine Khlii aux œufs, Tajine végétarien.)

Légumes et gratins : légumes sautés, gratin de pomme de guerre, pommes nouvelles sautées, pommes douces au four, gratin de fruits de mer, Fedoua, légumes sautés, ratatouille,

Pâtisserie

Vérine Variété de pâtisserie française, variété de pâtisserie marocaine, variété de pâtisserie libanaise, crème caramel, Saint –Sébastien, corbeille de fruits, seffa à la cannelle

Boissons chaudes et froides :

- Thé, Café noir, café au lait, lait chaud
- Lait froid parfumé à l'eau de fleur d'oranger
- Jus de fruits,
- Eaux minérales
-

Prix : 450 DH pour clients individuels et 400,00 DH pour les groupes