

HOTEL SAHRAI

FEZ • MOROCCO

**FAITES
DE VOTRE ÉVÉNEMENT
UN SUCCÈS!**





**SÉMINAIRES
CONFÉRENCES
RÉUNIONS D’AFFAIRES**

SÉMINAIRES - CONFÉRENCES - RÉUNIONS D'AFFAIRES

FORFAIT DEMI-JOURNÉE CLASSIQUE

600 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant 4h avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale
Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection;
sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Café d'accueil **LE MAROCAIN**

Déjeuner avec un **MENU À DEUX PLATS** au choix

FORFAIT DEMI-JOURNÉE SUPÉRIEURE

700 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant 4h avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale
Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection;
sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Café d'accueil **LE MAROCAIN**

Déjeuner avec un **MENU À TROIS PLATS** au choix

FORFAIT DEMI-JOURNÉE DELUXE

800 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant 4h avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale
Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection;
sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Pause-Café **LE PARISIEN**

Déjeuner ou diner **BUFFET**

SÉMINAIRES - CONFÉRENCES - RÉUNIONS D'AFFAIRES

FORFAIT JOURNÉE COMPLÈTE CLASSIQUE

850 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant toute la journée avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection; sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Café d'accueil

Pause-Café **LE MAROCAIN**

Déjeuner ou diner avec un **MENU À DEUX PLATS** au choix

Pause Café **LE PARISIEN**

FORFAIT JOURNÉE COMPLÈTE SUPÉRIEURE

950 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant toute la journée avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection; sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Café d'accueil

Pause-Café **LE MAROCAIN**

Déjeuner ou diner avec un **MENU À TROIS PLATS** au choix

Pause Café **LE PARISIEN**

FORFAIT JOURNÉE COMPLÈTE DELUXE

800 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 20 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire durant toute la journée avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale Eau minérale dans la salle de séminaire
Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection; sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Café d'accueil

Pause-Café **LE MAROCAIN**

Déjeuner ou diner **BUFFET**

Pause Café **LE PARISIEN**

SÉMINAIRES - CONFÉRENCES - RÉUNIONS D'AFFAIRES

FORFAIT RÉSIDENTIEL

2950 DHS PAR PERSONNE - pour un minimum de 10 personnes

La mise à disposition de la salle de séminaire toute la journée avec blocs-notes, stylos /crayons, décoration florale Eau minérale dans la salle de séminaire

Equipements standard dans la salle de séminaire: un vidéoprojecteur avec écran de projection; sonorisation de base; un pupitre; un flipchart; WIFI .

Hébergement en chambre single avec petit-déjeuner inclus

Café d'accueil

Pause-Café **LE MAROCAIN**

Déjeuner avec un **MENU À TROIS PLATS** au choix

Pause Café **LE SAHRAI**

Diner **BUFFET**



PAUSE - CAFÉ

PAUSE - CAFÉ

LE MAROCAIN

130 DHS par personne

Assortiment de pâtisseries Marocaines sucrées & salées
Thé à la menthe & Café
Jus d'orange
Eau Minérale

LE PARISIEN

170 DHS par personne

Assortiment de mini cakes et petits fours
Assortiment de macarons
Café & Thés
Jus de fruits frais
Eau Minérale

LE BRITISH

210 DHS par personne

Assortiment de viennoiseries
Finger sandwiches, scones & pâtisseries fines
Café & Thés
Jus de fruits frais
Eau Minérale

LE SAHRAI

280 DHS par personne

Trois canapés froids - salés
Assortiment de mini cakes et petits fours
Brochettes de fruits frais
Café & Thés
Jus de fruits frais
Eau Minérale



BANQUETS

BANQUETS

MENU EXPRESS

350 DHS par personne

Une entrée + Un plat OU Un plat + Un dessert

MENU SAVEUR

450 DHS par personne

Une entrée + Un plat + Un dessert

MENU DÉLICE

590 DHS par personne

Une entrée + deux plats + Un dessert

MENU DÉCOUVERTE

690 DHS par personne

Un voyage culinaire en 6 étapes proposé par le chef

BUFFET

450 DHS par personne

Oriental ou International



CUISINE INTERNATIONALE

- POUR BANQUETS -

CUISINE INTERNATIONALE POUR BANQUETS

ENTRÉES AU CHOIX

Velouté du Chef

Chèvre cendré chaud du Domaine de la Pommeraie,
fondue d'épinards, compote de pomme, Miel de l'Atlas

Salade Sahrai

Saumon frais, saumon fumé, gambas et œufs de truite, vinaigrette à la truffe

Foie gras « Canna de Java » avec sa brioche

PLATS AU CHOIX

Filet de loup bar sauvage

Purée de cèleri rave, légumes verts sautés à l'estragon et endive braisée, beurre blanc au citron vert

Magret de canard rôti au miel, poires à la graine de fenouil

Suprême de poulet sur un lit de légumes grillés,
Macaronis au parmesan à la truffe, sauce aux champignons

Entrecôte, sauce originale "Relais de Paris", frites

DESSERTS AU CHOIX

Choux craquelin, crème Chiboust à Amelou

Grand Marnier soufflé, carotte & orange en sorbet

Fondant au chocolat, bien coulant, glace à la vanille

Cheese-cake crémeux à l'ananas



CUISINE MAROCAINE
- POUR BANQUETS -

CUISINE MAROCAINE POUR BANQUETS

ENTRÉES AU CHOIX

Assortiment de fines salades marocaines
Aux légumes marinés, crus et mijotés

Trio de briouates
Petits feuilletés farcis aux légumes, sauce Harissa

Pastilla à la caille
Un classique de la gastronomie marocaine en sucré-salé : tourte croustillante farcie à la caille

Assortiment de mezzés variés froids & chauds

PLATS AU CHOIX

Djaj Bel Berkok
Tagine de poulet aux pruneaux

Lham mhamer
Agneau doré au four, confit d'oignons, carottes caramélisées

Hout Mkhadar
Dorade à la Chaarmoula de fez, légumes mijotés et rôtis au four

Assortiment de Machaoui

DESSERTS AU CHOIX

Croustillant de Pastilla à la crème et aux amandes grillées

Riz au lait parfumé à la fleur d'oranger & à la graine de Vanille

Mhancha traditionnelle au miel de l'Atlas, boule de glace vanille

Assortiment de gourmandises d'Orient



FORFAITS BOISSONS
- POUR BANQUETS -

FORFAITS BOISSONS POUR BANQUETS

FORFAIT BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

70 DHS par personne

Eau minérale plate et gazeuse
Café Nespresso ou Thé avec leurs mignardises

FORFAIT BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

100 DHS par personne

Eau minérale plate et gazeuse
1 soda ou jus
Café Nespresso ou thés avec leurs mignardises

FORFAIT VIN MAROCAIN CATÉGORIE 2

190 DHS par personne

Eau minérale plate et gazeuse
1/2 bouteille de vin marocain de 2^{ème} catégorie : blanc, rosé ou rouge (selon la suggestion du sommelier)
Café Nespresso ou thés avec leurs mignardises

FORFAIT VIN MAROCAIN CATÉGORIE 1

240 DHS par personne

Eau minérale plate et gazeuse
1/2 bouteille de vin marocain de 1^{ère} catégorie : blanc, rosé ou rouge (selon la suggestion du sommelier)
Café Nespresso ou thés avec leurs mignardises



COCKTAILS DINATOIRES

AU JUNGLE SOCIAL CLUB & TAPAS
OU AU SALON LYAUTEY



FORFAITS BOISSONS
- POUR COCKTAILS DINATOIRES -

FORFAITS BOISSONS POUR COCKTAILS DINATOIRES

LE SOFT

170 DHS par personne

Cocktail composé d'une boisson par personne:

Virgin Mojito (non alcoolisé)
ou Mojito Original (Alcoolisé)

Servi avec des tapas

FEZ NIGHT

210 DHS par personne

Cocktail composé d'une coupe de Champagne par personne

Servi avec des tapas

GOLDEN NIGHT

390 DHS par personne

Open-bar de 30 minutes

Vin marocain blanc rouge et rosé

Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken, bière pression)

Whisky (Johnny Walker Red Label), Vodka (Absolut Blue), Gin (Beefeater), Rhum (Bacardi)

Servi avec des tapas

LE JUNGLE

790 DHS par personne

Open-bar d'une heure

Champagne, Vin marocain blanc rouge et rosé

Martini (blanc, rosé, dry et rouge), Campari, Bières (Heineken et Casablanca)

Whisky (Johnny Walker Black Label), Vodka (Belvedere) Gin (Bombay), Rhum (Bacardi)

Servi avec des tapas



COCKTAILS DINATOIRES

COCKTAILS DINATOIRES

ROYAL

700 DHS par personne

30 pièces de canapés

PRESTIGE

600 DHS par personne

25 pièces de canapés

PARADIS

550 DHS par personne

20 pièces de canapés

DÉLICE

450 DHS par personne

15 pièces de canapés

COCKTAILS DINATOIRES

LES CANAPÉS FROIDS

Brochette de tomate, mozzarella et basilic
Sucettes de chèvre au grain
Banderillas d'olives et poivrons grillées au piment
Cannelloni de courgette au caviar d'aubergine, copeaux de parmesan
Rouleau de printemps, sauce soja
Salade grecque en bambou
Brochette de fromage et sa figue sèche

Truite fumée, blini et crème acidulée
Tataki de saumon au sésame
Crevette bouquet et guacamole
Maki saumon-avocat
Mini club sandwich au saumon
Pain au lait, fromage frais et saumon fumé
Chou farci au thon
Tartare de saumon à la sauce soja et au sésame noir
Pique de courgette, truite fumée et gingembre
Rouleau de printemps au saumon fumé
Tartine de rillettes et de crevettes
Assortiment de sushi
Pique de crevette bouquet, sauce tartare
Tarama maison aux œufs de cabillaud et son blinis
Mousse de truite fumé et purée de concombre
Bouchée de thon rouge au sésame
Rillettes de saumon, pain complet
Roulé de saumon aux œufs de truite
Bouchée au crabe et fromage frais
Délice de pétale de tomate confite et araignée de mer

Terrine de foie gras de canard sur toast
Perle de foie gras glacée aux fruits rouges
Foie gras au torchon
Mini club sandwich au poulet
Profiterole à la mousse de foie gras, glaçage au balsamique
Foie gras à la noix de coco et pistache
Demi-dôme de foie gras, noyau de noisette au chocolat
Opéra de foie gras, compote d'ananas et pain d'épices
Toast de foie gras, figues et baies roses
Toast de carpaccio de veau et cèpes

COCKTAILS DINATOIRES

LES CANAPÉS CHAUDS

Pressé de légumes au fromage de chèvre
Tartelette de petit pois et à la tomate confite
Cigare au fromage et aux champignons
Mini quiche aux champignons et fromage
Mini quiche aux champignons
Mini pizza
Croquette de risotto fondant, coulis de tomates aux herbes
Briouate aux légumes
Briouate au fromage
Tarte tatin à la tomate et basilic
Chèvre à la noix de cajou
Croquette à la mozzarella di buffala
Fallafel aux fèves et sauce au sésame
Poêlée de champignons de terroir

Feuilleté de saumon et épinards
Mini brochette de poisson mariné
Briouate aux fruits de mer
Mini pastilla aux fruits de mer
Mini tartelette à l'anchoïade
Mini quiche au saumon et à l'aneth
Goujonnette de Saint-Pierre à la sauce tartare
Gambas tigrée en beignet
Bruschetta de thon et légumes grillées
Tartine de loup bar et pesto
Rouget grillé, tapenade d'olive noire, sur toast
Tartelette au saumon et aux pousses d'épinard
Vol au vent à la chair d'araignée
Beignet de crevettes bouquet, sauce tartare
Noix de Saint Jacques simplement grillée, émulsion à la baie rose
Bruschetta de calamar à la tomate
Huitre gratinée

Foie gras poêlé, pain d'épices
Briouate à la kefta
Mini burger au fromage
Mini brochette de poulet mariné
Samoussa d'épaule d'agneau confite
Mini brochette kabab
Nem au bœuf, sauce soja
Mini batbout farci à la viande hachée
Mini pastilla à la volaille
Samoussa d'agneau et légumes
Mini pastilla au pigeon
Satay de poulet au lait de coco
Poulet au miel et thym
Pique de boulettes d'agneau, sauce à la menthe
Bœuf thaï
Filet mignonnette en croute
Mini pastilla au foie gras, compote de Majhoul
Brochette de magret de canard façon thaï

COCKTAILS DINATOIRES

LES MINI TAGINES

Méchoui d'agneau
Foie de veau mariné
Cervelle marinée
Tanjia à la Marrakchia
Roulade de poulet façon Mkali
Encornets farcis

LES VERRINES SALÉES

Zaâlouk et petit gressin Gaspacho andalous et bille de mozzarella
Taboulé libanais
Risotto aux champignons
Brunoise de légumes rôtis à la coriandre
Panna cotta à la courge et à la cardamome
Mousse de ricotta
Risotto aux asperges

Hommos et Mousse d'avocat et chair de crabe
Tartare de saumon au gingembre et citron vert
Verrine à l'avocat et aux deux saumons
Mousse de saumon fumée et purée de concombre
Taboulé de quinoa aux crevettes et concombre
Gaspacho vert aux écrevisses
Risotto à l'encre de sèche
Ceviche de daurade royale
Tartare de saumon à la sauce soja et au sésame noir
Taboulé de bourghol aux crevettes à la menthe
Tiramisu aux deux saumons
Blanquette de saumon

Crème de lentille et chips de canard
Verrine de salade au poulet Tikka et fruits exotiques
Gésier de canard aux pignons de pin
Pomme de terre au confit de canard

COCKTAILS DINATOIRES

LES VERRINES SUCRÉES

Tiramisu à l'orange

Panna cotta nature

Tiramisu traditionnel

Mousse au chocolat

Mousse de fruits

Tarte au citron

Panna cotta aux fruits

Petite salade de fruits

Panna cotta au coulis de cerise

Mousse de fruit de la passion

Granité de gingembre frais et son sorbet citron

Trio d'agrumes façon marmelade

Douceur de fraise et lychee

Mini-moelleux glacés au citron

Brochette de mangue rôtie au sésame, crème de coco

Brochette de fruits de saison

Crème brûlée à la vanille

Crème catalane

Soupe de fraise à la menthe

Mousse au chocolat blanc croquant

Gaspacho de tomate et ananas

COCKTAILS DINATOIRES

LES DOUCEURS

Financier au chocolat
Tartelette au citron
Mini Amandine
Eclair à la pistache
Brochette de fruits frais
Mini cupcake
Tartelette aux pommes
Petit praliné
Variété de pâtisseries Marocaines
Tartelette au caramel
Brownie au chocolat, fruits secs et aux noix
Tartelette au chocolat
Mini opéra chocolat-café
Petit chou à la crème
Tartelette aux amandes
Mini pancake aux fruits rouges
Pavlova à la mangue
Nem à la banane
Dôme aux chocolats
Tartelette tatin aux coings
Succès à la frangipane
Tartelette à la fraise
Tartelette framboise
Tartelette kiwi
Tartelette myrtille
Chausson aux trois chocolats
Boule de neige à la fraise
Religieuse traditionnelle
Macaron aux fruits rouges et chocolat
Rocher au chocolat au lait
Banoffee pie



BUFFET ORIENTAL

BUFFET ORIENTAL

FROID

- * Moutabbal (Caviar d'aubergines rôties à la crème de sésame, jus de citron)
- * Moussaka (Aubergines au four, sauce tomate & pois chiches)
- * Moujaddara (Purée de lentille, riz & oignons frits)
- WarakEnab (Feuilles de vigne farcies au riz, tomate, persil, jus de citron citron, huile d'olive)
- Samkeharra (Ratatouille de légumes (poivron rouge, tomate, ail, oignon, piment vert, coriandre)
- Humus (Mousse de pois chiches, crème de sésame, jus de citron, huile d'olive)
- Sambousik (Beignets de viande, pignons de pin)
- Fatayer (Chaussons farcis aux épinards et aux pignons de pin)
- Falafel (Beignets de fèves et de pois chiches à la crème de sésame)
- Rikakat (Feuilletées farcies au fromage)
- Jawaneh (Ailes de poulet braisées & marinées à l'ail & à la coriandre fraîche, jus de citron)
- Fattouche (Salade de crudités fraîches au sumac, pain grillé, citron, huile d'olive)
- Tabbouleh (Tomate, boulgour, persil, menthe, oignon, jus de citron, huile d'olive)
- Sambousik (Fetta, viande hachée, pignon de pain)
- Kebba(bourgoul, viande hachée, pignon de pain)
- Briouat farcis à la viande hachée
- Briouat farcis aux fruits de mer
- Zaalouk aux aubergines
- Taktouka (poivron à la Charmoula)
- Carotte marinée à la marocaine
- Tomates confites
- Potiron confit
- Chou-fleur mariné
- Courgette marinée
- Salade de betterave
- Salade de tomate à la courgette

BUFFET ORIENTAL

CHAUD

Briouates farcis aux légumes
Briouates farcis au fromage
Pastilla au poulet
Pastilla aux fruits de mer
Tagine de Jarret de bœuf aux légumes de saison
Kebab Maghdour
Couscous de bœuf aux sept légumes
Pieds de veau au blé
Mrouzia d'agneau aux raisins secs et Ras el hanout
Epaule d'agneau M'hamer
Jarret d'agneau façon Tfaya
Calamar farci à la marocaine
Daurade Royale à la charmoula
Djaj Mkalli aux olives & citron confits
Poulet aux pruneaux
Couscous végétarien

BARBECUE

Brochettes de bœuf
Brochettes de poulet
Brochettes de saucisses
Brochettes de lotte

BUFFET ORIENTAL

DESSERTS

Baklava libanais

Feuilletés à la pistache, noix de cajou et pignons de pin

Mouhlabieh

Flan libanais parfumé à la fleur d'oranger, concassée de pistaches

Pastilla au lait

Karabije

Petits fours aux pistaches, crème meringuée

Katayef

Crêpes fourrées à la crème de lait, parfumées à la fleur d'oranger aux pistaches concassées

Riz au lait

Assortiment de pâtisseries orientales



BUFFET INTERNATIONAL

BUFFET INTERNATIONAL

FROID

Julienne de légumes en salade

Mesclun de salades

Salade croquante chou rouge, carotte & radis rouge

Salade d'avocats aux agrumes

Salade de légumes marinés à l'Italienne

Salade de grenade, fenouil et mandarine (selon la saison)

Salade Caesar au thon

Salade de quinoa et lentilles

Salade de courgettes grillées et de poires

Salade de betterave à la coriandre et fromage de chèvre

Salade de pois chiches et carotte

Plateau de saumon fumé

Assortiment de salades marocaines:

Zaalouk, tomate et courgette, tektouka, carotte marinée, betterave à la coriandre, courgette marinées, poivrons marinés, concombre au thym

Assortiment de mezzés:

taboulé libanais, mouhamara, baba ghanouch, pois chiches, falafel, fatayer

BUFFET INTERNATIONAL

CHAUD

Assortiment de briouates:

au fromage, aux légumes, à la viande hachée et aux fruits de mer

Tagine de boeuf aux légumes de saison

Couscous de boeuf aux sept légumes

Kebab Maghdour

Pieds de veau au blé

Agneau Tfaya aux amandes

Gigot d'agneau rôti

Filet d'espadon aux fines herbes

Tagine de Daurade royale à la charmoula

Poulet aux champignons

Couscous de poulet aux raisins secs

Djaj Mqali aux olives et citron

Poulet au four

Mini brochettes de viande

Mini brochettes de saucisses

Mini brochettes de lotte

Brochettes de poulet

Poêlé de Légumes de saison

Purée de pomme de terre

Riz basmati

Gratin de choux fleur

Gratin Dauphinois

BUFFET INTERNATIONAL

DESSERTS

Corbeille de fruits de saison

Nems à la banane

Assortiment de pâtisseries orientales

Charlotte aux fruits de saison

Eclair au chocolat

Riz au lait

Salade de fruits

Tarte aux fruits de saison

Mousse au chocolat

Tiramisu traditionnel

Tarte au citron

Les choux à la crème

Crème Caramel



ANIMATIONS & SUPPLÉMENTS

ANIMATIONS & SUPPLÉMENTS

ANIMATIONS

Trio traditionnel 5 000 DHS

Trio traditionnel + danseuse du ventre 9 000 DHS

Chanteuse internationale 7 000 DHS

Live-band 25 000 DHS

EXCLUSIVITÉ

Salon Lyautey 10 000 DHS

Jungle 25 000 DHS

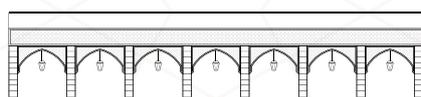
Amaraz 15 000 DHS

* L'exclusivité est offerte pour tout événement d'un minimum de 40 personnes au Salon Lyautey ou à l'Amaraz selon nos disponibilités.

BRANDING

Supplément Branding 15 000 DHS

Une hôtesse d'accueil, 2 totems, 20 chevalets aux couleurs de votre entreprise.
Diffusion de vos publicités sur écran.



HOTEL SAHRAI

FEZ • MOROCCO

CONTACT

sales@hotelsahrai.com

+212(0)6.61.51.64.12

HOTEL SAHRAI

Bab Lghoul, Dhar El Mehraz,

30 000 - Fez - Morocco

www.hotelsahrai.com

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



AMARAZ



Maison de qualité depuis 1872



JUNGLE

SOCIAL CLUB & TAPAS



GIVENCHY