

# 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<sup>ème</sup> 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<sup>ère</sup> 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  
Samossa 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

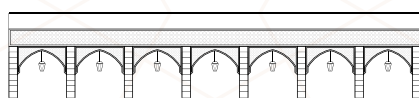
Amaraz 15 000 DHS

\* 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](mailto:sales@hotelsahrai.com)

+212(0)6.61.51.64.12

## HOTEL SAHRAI

Bab Lghoul, Dhar El Mehraz,

30 000 - Fez - Morocco

[www.hotelsahrai.com](http://www.hotelsahrai.com)

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD



AMARAZ



Maison de qualité depuis 1872



JUNGLE

SOCIAL CLUB & TAPAS



GIVENCHY