

MENU GROUPE – 2024



- Les réservations de groupe concernent un minimum de 15 personnes.
- C'est une cuisine du marché, donc les plats peuvent légèrement évoluer selon le marché, la saison et la marée.
- **Un seul menu peut être choisi par groupe.**
- Le menu ainsi que les informations concernant les allergies et les intolérances alimentaires doivent être confirmés lors de la réservation.



• Plat végétarien

- **La réservation est validée à la réception de 100% du montant total.**

• Tout changement de dernière minute pourra donner lieu à des frais supplémentaires.

• **Conditions d'annulation :**

Toute annulation moins de 2 jours avant = 50% du montant total.

Toute annulation moins de 24 heures avant = 100% du montant total.

MENU = 350 MAD PAR PERSONNE (hors boissons)

Veuillez créer votre menu en choisissant : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert.

Option Boisson n°1 = 50 MAD/ personne.

Eau minérale plate et gazeuse, soda, café, thé.

Option Boisson n°2 = 150 MAD/personne.

Eau minérale plate et gazeuse, soda, café, thé, ½ bouteille de vin ou 3 bières.

Les informations concernant les allergies et intolérances alimentaires doivent être communiquées à l'avance.



LES ENTRÉES :



• Tartare de mangue, avocat, tomate et quinoa au vinaigre de framboises

• Salade de poulet fumé au thé et figues sèches glacés à la cannelle



• Tarte fine aux légumes confits à l'ail et au thym, fromage de chèvre avec sa sauce au pistou.



• Les salades marocaines.

• Terrine de seiches parfumées aux pistils de safran et citron confit.

• "Vitello tonato", crème au thon et aux câpres, croustillant de parmesan.



LES PLATS :



• Les mezzés libanais : houmous, fattouche, falafel, taboulé, baba ghanouj.



• L'assiette du Jardin : choux fleurs rôtis, cigares au fromage et aux cinq poivres, médaillon de courgettes et champignons, salade de mangue et oignons à l'huile d'argan, aubergine à la turque.

• Entrecôte rôtie aux épices et romarin avec ses pommes de terre nouvelles et champignons à l'ail, jus de veau à la cannelle et au miel.

• Tagine d'agneau, poire glacée à l'anis et courge à la cannelle.

• Roulés de saumon à la tapenade noire, risotto vert et crème aux poivrons rouges.

• Pastilla de poulet fermier, amandes et miel au romarin.

• Le couscous du Chef, mérrou, brocolis, carottes, fenouils, courgettes et courges.



LES DESSERTS :

• Carré au chocolat et cardamome avec son caramel au beurre salé.

• Gâteau mascarpone à l'orange et coulis de citron.

• Nougat glacé aux amandes grillées et au miel avec sa crème anglaise.

• Crème brûlée à la vanille.

• Pastilla au lait, crème à l'eau de fleurs d'oranger et amandes grillées.

le Jardin des Biehn

Restaurant FEZ Café 13, Akbat Sbaa, Douh
30110, Fès Médina – Morocco

Manager Riad : +212(0)664 647 679

Restaurant Fez Café : +212(0)535 635 031