

Jour de l'an 2025

Menu avec une bouteille de vin pour 4 personnes

Apéritif

Coupe de champagne ou cocktail sans alcool
Flûtes feuilletées
Tapenade d'olives noires et vertes
Blinis hommous pois chiches ou betteraves
Tartelettes salées

Entrées

Velouté de potiron, croûtons à la truffe
Toast œuf de caille Benedict
Tartelette de Saint-Jacques au safran
Crevette en khadaif, sauce thaï
Mini brochette de poulet curry-aubergine
Fleur de carpaccio de légumes racines

Plats

Au choix :

Coquelet farci à la marocaine, riz pilaf, sauce aux épices, briwate aux amandes
ou

Espadon sauce safran, riz pilaf aux pistaches, légumes
ou

Assortiment de légumes farcis, riz et herbes du jardin (plat végétarien)

Buffet de fromages

Fromages de l'Atlas et ses confitures, accompagnés de salade fraîche

Buffet de pâtisseries

Pyramide de gâteaux du Nouvel An
Assortiment gourmand de douceurs sucrées

Animation de la soirée

Musique live – DJ set – Cotillons – Champagne à minuit

New Year's Eve 2025

Menu with a bottle of wine for 4 people

Appetizer

Glass of champagne or non-alcoholic cocktail
Puff pastry flutes
Black and green olive tapenade
Chickpea or beetroot hummus blinis
Savory tartlets

Starters

Cream of pumpkin soup with truffle croutons
Quail egg Benedict toast
Saffron scallop tartlet
Prawn in khadaif pastry with Thai sauce
Mini chicken and aubergine curry skewers
Root vegetable carpaccio flower

Main course

Choice of
Moroccan-style stuffed cockerel, pilaf rice, spiced sauce, almond briwate
or
Swordfish with saffron sauce, pistachio pilaf rice, vegetables
or
Assortment of stuffed vegetables, rice and garden herbs (vegetarian dish)

Cheese buffet

Atlas cheeses and jams, accompanied by fresh salad

Pastry buffet

Pyramid of New Year's cakes
Gourmet assortment of sweet treats

Evening entertainment

Live music – DJ set – Party favors – Champagne at midnight

