

Menu Nouvel An

MENU VIANDE 80€/pp

APERITIF

Coupe de champagne

ou

Cocktail sans alcool

POTAGE

Soupe traditionnelle Harira

ENTREE

*Pastilla Poulet aux amandes et à la
cannelle*

PLAT

Couscous poulet étuvé

ou

Couscous agneau étuvé

ou

Tajine agneau pruneaux amandes et sésame

ou

*Tajine poulet citrons confits ,olives vertes pommes de
terre*

ou

*Epaule d'agneau cuit à la vapeur terminée au four
(MECHOUI)*

Salade marocaine, légumes à la vapeur, riz oriental

DESSERT

Pâtisseries orientales

-

Thé à la menthe

*La soirée du nouvel an sera animée par
notre danseuse orientale et d'un DJ*

Nieuwjaarsmenu

VLEESMENU

80€/pp

APERITIEF

*Glas champagne
of*

Cocktail zonder alcohol

SOEP

Traditionele Harira Soep

VOORGERECHT

*Pastilla met kip (bladerdeeg gevuld
met kip, kaneel en amandelen)*

HOOFDGERECHT

*Couscous met gestoomde kip
of*

*Couscous met gestoomde lamsvlees
of*

*Tajine met lamsvlees, pruimen, amandelen en sesam
of*

*Tajine met kip gekonfijte citroenen, olijven en
aardappelen*

of

*Lamsschouder eerst gestoomd en daarna in de oven
gegrild (MECHOU)*

Marokkaanse salade, gestoomde groenten, rijst

DESSERT

Oosterse gebakjes

-

Verse muntthee

Tijdens onze nieuwjaarsfeest hebben we te
gast een buikdanseres en een DJ voor de
nodige sfeer en animatie.

Menu Nouvel An

MENU POISSON 90€/pp

APERITIF

Coupe de champagne

ou

Cocktail sans alcool

POTAGE

Soupe de poisson façon l'Emir

ENTREE

Pastilla aux fruits de mer

PLAT

Filet de bar du chef

*Accompagné de salade marocaine, légumes à la
vapeur et riz à l'oriental*

DESSERT

Pâtisserie orientale

-

Thé à la menthe

*La soirée du nouvel an sera animée par
notre danseuse orientale et d'un DJ*

Nieuwjaarsmenu

VISMENU

90€/pp

APERITIEF

*Glas champagne
of*

Cocktail zonder alcohol

SOEP

Vissoep

VOORGERECHT

Pastilla met zeevruchten

HOOFDGERECHT

Zeebaarsfilet van de chef

Marokkaanse salade, gestoomde groenten en rijst

DESSERT

Oosterse gebakjes

-

Verse muntthee

Tijdens onze nieuwjaarsfeest hebben we te gast een buikdanseres en een DJ voor de nodige sfeer en animatie.