

LA TABLA

Catering the Essence of Morocco

LA TABLA

Catering the Essence of Morocco

PETIT DÉJEUNER 8:00 - 10:30

290 MAD / pp

Servi en terrasse avec vue imprenable sur le Bouregreg (Inclut thé, infusion ou café + Oudaya Smoothie)

Pain et Traditions

Harcha dorée à la semoule

Moelleuse, tiède, légèrement toastée.

Mlaoui chaud

Crêpe feuilletée artisanale, cuite à la minute

Oeufs et Tartines

Œufs selon votre envie

Brouillés, au plat, avec ou sans khlii beldi

Tartine à l'avocat

Pain beldi grillé garni d'avocat frais et assaisonnement maison.

Fraicheur et Douceur

Dattes enrobées de chocolat noir

Dattes fondantes, délicatement enrobées à la main.

Fruits de saison

Fraîche sélection de fruits du marché.

Fromage frais, huile d'olive & olives noires

Trio savoureux aux accents méditerranéens.

Assortiment de confitures artisanales

Boissons Raffinées

Boisson fraîche au choix

Oudaya Smoothie ou jus d'orange pressé.

Boisson chaude

Thé marocain, infusion ou café.

LATABLA

Catering the Essence of Morocco

DÉJEUNER 12:00 - 14:30

400 MAD / pp

Inclut 1 bouteille d'eau 0,5l et un the marocain ou café en fin de repas.
Service en terrasse avec vue imprenable sur le Bouregreg.

Entrées marocaines au choix

Selection de Mezzes Marocains

Takchouka - Zaalouk - Khiair Maréchal

Assortiments de mini briwates croustillantes roulées a la main

Farcies au bœuf - poulet - fromage

Plats aux choix

Tajine de filet de poisson blanc a la chermoula & légumes fondants

Léger, délicatement épicé

Tajine de boeuf aux abricots secs et amandes grillées

Alliance sucrée - salée, cuisson lente.

Tajine de poulet beldi au citron confit et olives vertes

Tradition du Sud, sauce safranée

Tajine vegetarien aux legumes du marché et pois chiches

Parfum d'herbes fraîches, cuisson lente.

Desserts aux choix

Tarte aux fruits de saison

Pastilla au lait

LA TABLA

Catering the Essence of Morocco

TEA TIME 15:00 - 18:00

250 MAD / pp

Servi sur une tour à étages, avec vue imprenable sur le Bouregreg (Inclut thé, infusion ou café + Oudaya Smoothie)

Sélection Sucrée

Trio de mignardises de pâtisserie fines

Trio de dattes majhoul farcies de beurre d'amande et enrobées de chocolat noir

Sélection Salée

Croque monsieur au khlii

Pâte croustillante, saumon tendre et touche crémeuse

Club sandwich végétarien

Boissons

Thé marocain à la menthe, infusion ou café

Oudaya Smoothie

LATABLA

Catering the Essence of Morocco

DÎNER 19:30 - 22:30

550 MAD / pp

Inclut 1 bouteille d'eau 0,5l et un thé marocain ou café en fin de repas.
Service en terrasse avec vue imprenable sur le Bouregreg.

Entrées marocaines

Selection de Mezzes Marocains

Takchouka - Zaalouk - Khlar Maréchal

Assortiments de mini briwates croustillants roulées à la main

Farcies au bœuf - poulet - fromage

Plats aux choix

Tajine de filet de poisson blanc a la chermoula & légumes fondants

Léger, délicatement épicé

Rfissa - Poulet fermier mijoté aux oignons confits et épices douces, servi Sur un lit de msemmens effilés. Plat traditionnel réconfortant.

Tajine de bœuf aux pommes caramélisées et amandes grillées

Fondant de bœuf, touche sucrée-salée, relevé à la cannelle

Tajine végétarien aux légumes du marché et pois chiches

Parfum d'herbes fraîches, cuisson lente

Desserts aux choix

Tarte aux fruits de saison

Pastilla au lait