LA MAMOUNIA

MARRAKECH

# Festive Season

2022 – 2023

# LE TEMPS DE L'ARBRE

Dès votre arrivée à La Mamounia, un sapin majestueux d'une hauteur inédite de huit mètres, qui n'est pas sans rappeler ceux, sublimes, des forêts du nord de l'Europe, vous accueille déployant ses branches comme autant d'invitation au ressourcement.

Nous avions à cœur de confronter la rigueur de son architecture à de riches ornements de mille feux or et argent, non pas comme une installation, mais comme un acte de construction qui sert d'écrin à l'imaginaire et conduit chacun de nous vers sa propre histoire, vers des récits légendaires.

*N'est-ce pas dans les contes que l'on aime à se perdre pour mieux se retrouver ?*

A ses pieds, rencontres, partages et émotions... Le sapin devient l'arbre des murmures... Sa hauteur et son envergure font de lui le roi de cette parenthèse de magie qui fait battre plus fort le cœur des jeunes enfants et réunit les familles autour de lui.

Installé au cœur de La Mamounia et exclusivement créé pour le grand hall, comme un pont entre le ciel et la terre, entre le spirituel et le matériel, entre l'esprit et la matière, ce beau sapin redevient cette incarnation du don et de la générosité.

# LE MARCHÉ DE NOËL DE LA MAMOUNIA

Dans les somptueux jardins de La Mamounia, un marché de Noël prendra place pour la première fois, du 10 au 23 décembre 2022.

Des petits chalets en rappel aux marchés traditionnels, proposeront une belle sélection de cadeaux, de décorations de Noël et des produits gourmets et uniques à commander pour sublimer vos tables festives.

Sur place, des attentions sucrées attendrons petits et grands dans l'écrin magique des Jardins de La Mamounia.

Du 10 au 23 décembre de 10h00 à 19h00

In the sumptuous gardens of La Mamounia, a Christmas Market will take place for the first time, from December 10th to 23rd , 2022.

Small chalets as a reminder of the traditional markets, will offer a fine selection of gifts, Christmas decorations as well as gourmet and unique products to order to enhance your festive tables.

On site, sweet attentions will await young and old in the magical setting of the Jardins de La Mamounia.

From December 10 to 23 from 10 a.m. to 7 p.m.

L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

# MENU DE NOËL

## 24 & 25 DÉCEMBRE | DECEMBER 24TH & 25TH

### Le Caviar
Pommes de terre tièdes glacées au caviar kristal, tapioca et herbes fraîches
Warm glazed potatoes with Kristal caviar, tapioca and herbs

### La Truffe Noire du Périgord
Risotto de crevettes et champignons à la truffe noire du Périgord
Shrimp and mushroom risotto with Perigord black truffle

### Le Chapon
Chapon rôti, légumes d'hiver et sa purée de pomme de terre, sauce Périgourdine
Roasted capon, mashed potato, winter vegetables, Perigourdine sauce

### Bûche Pierre Hermé Paris
Pierre Hermé Yule Log

---

**1 900 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages
Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

# TIME TO PARTY

## MERCREDI 28 DECEMBRE | WEDNESDAY DECEMBER 28TH

### GALERIE MAJORELLE

6.30 – 7.15 pm
**TRIO JAZZ**

7.30 – 9.00 pm
**THE PHLY BOYZ**

### L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

7.30 – 10.00 pm
**TRIO JAZZ**

# TIME TO GLOW

## JEUDI 29 DECEMBRE | THURSDAY DECEMBER 29TH

### GALERIE MAJORELLE

6.30 – 7.15 pm
**TRIO JAZZ**

7.30 – 9.00 pm
**THE PHLY BOYZ**

### BAR MAJORELLE

9.30 – 12.00 am
**DJ LEAM**

### L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

7.30 – 10.00 pm
**TRIO JAZZ**

# TIME TO IMPRESS...

## VENDREDI 30 DECEMBRE | FRIDAY DECEMBER 30TH

### GALERIE MAJORELLE

6.30 – 7.15 pm
**TRIO JAZZ**

7.30 – 9.00 pm
**THE PHLY BOYZ**

### BAR MAJORELLE

9.30 – 12.00 am
**DJ LEAM**

### L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

7.30 – 11.00 pm
**TRIO JAZZ**

L'ASIATIQUE
PAR JEAN-GEORGES

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

### La Langoustine
Rouleau de langoustine à la feuille de riz, caviar kristal « Kaviari »
Langoustine rice paper roll, Kristal caviar « Kaviari »

### Les Dim-Sum
Dumpling au crabe, infusion au gingembre, Potsticker à la courge, huile de piment, échalotes croustillantes,
Shu Mai de poulet à la truffe noire du Périgord
Crab purse, ginger infusion, honeynut Potsticker, chili oil, crispy shallots, chicken and Perigord black truffle Shu Mai

### Le Homard d'Agadir
Homard rôti au beurre de truffe noire du Périgord, pommes allumettes
Backed lobster in the shell with Perigord black truffle butter and shoesting fries

### La Côte de Veau
Côte de veau aux épices, choux-fleur rôti, jus de veau et chutney de kumquat
Spiced veal chop, pan roasted cauliflower, veal jus and kumquat chutney

### Infiniment Yuzu
Crème au yuzu, chair de citron à vif, citron confit, crème légère au yuzu, sablé au citron,
gelée de yuzu, confit de yuzu de Kôchi, glace au yuzu, meringue croustillante au citron
Yuzu cream, lemon pulp, candied lemon, light yuzu cream, lemon sablé cookie, yuzu gelée, Kōchi yuzu confit,
yuzu ice cream, crunchy lemon meringue

---

**5 000 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages
Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

# LA GALERIE MAJORELLE

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

Le Cœur de Saumon Fumé
Fine gelée de champagne, chlorophylle d'herbes fraîches, caviar osciètre « Kaviari »
Smoked salmon fillet, champagne gelee, fresh herbs chlorophyll, « Kaviari » Osietra caviar

Le Bar de l'Atlantique
Filet de bar à la vapeur, pot au feu de légumes d'hiver, truffe blanche d'Alba
Steamed sea bass, winter vegetables « pot au feu » and Alba white truffle

Ou / Or

Le Bœuf Black Angus
Filet de bœuf black Angus poêlé, truffe noire du Périgord, pommes de terre croustillantes, jus d'oignons caramélisés
Seared black Angus tenderloin, Perigord black truffle, crackling potatoes and caramelized onion jus

Infiniment Praliné Noisette du Piémont
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté noisette, crème onctueuse à la noisette, praliné noisette maison, noisettes caramélisées, pâte sablée noisette, granité à la noisette, glace Infiniment Noisette, chocolat blond caramélisé à la fleur de sel
Hazelnut dacquoise biscuit, hazelnut praline crisp, rich hazelnut cream, our own hazelnut praline, caramelized hazelnuts, hazelnut shortbread pastry, Infiniment Hazelnut ice cream, caramelized blond chocolate with fleur de sel

**2 500 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages
Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

# LA GALERIE MAMOUNIA

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

### La Chair d'Araignée
Chair d'araignée, gelée de crustacés, caviar kristal « Kaviari »
Spider crab, crustacean gelee, « Kaviari » Kristal caviar

### Le Cœur de Saumon Fumé Islandais
Fine gelée de champagne, chlorophylle d'herbes fraîches, caviar osciètre « Kaviari »
Icelandic smoked salmon fillet, champagne gelee, fresh herbs chlorophyll, « Kaviari » Osietra caviar

### Le Homard au Sauternes
Raviolinis, petits légumes du moment, parfumé au safran de l'Atlas
Lobster in sauternes wine sauce, raviolini, seasonal vegetables, flavored with saffron from Atlas

### Le Bœuf Black Angus
Filet de bœuf black angus, truffe noire du Périgord, pressé de pomme de terre, mousseline de céleri rave,
champignons sauvages, sauce au vin rouge de Bourgogne et crème de cassis
Black Angus beef fillet, Perigord black truffle, pressed potato, celeriac mousseline,
wild mushrooms, Burgundy red wine sauce and blackcurrant cream

### Sensation Ultime
Fine coque de chocolat croquant, sablé Infiniment Chocolat, glace à la vanille de Madagascar,
crème onctueuse au chocolat Bélize, nougatine aux éclats de fèves de cacao, sauce froide au chocolat Bélize
Thin shell of crispy chocolate, Infiniment Chocolate shortbread, Madagascar vanilla ice cream,
Bélize chocolate creamy cream, nougatine with cocoa nibs, Bélize chocolate cold sauce

**5 000 MAD**

**Par personne hors boissons | Per person excluding beverages**
**Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available**

L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

### Le Thon

Tartare de thon, caviar osciètre gros grain, ciboulette, brioche toastée

Tuna tartare, Osietra caviar, chives, toasted brioche

### Les Raviolis

Raviolis de courge, écrasé d'amaretti et parmesan, truffe noire du Périgord

Honeynut squash ravioli, parmesan and crushed amaretti with Perigord black truffle

### Le Bar de l'Atlantique

Filet de bar à la vapeur, pot au feu de légumes d'hiver, truffe blanche d'Alba

Steamed sea bass, winter vegetable « pot au feu » and Alba white truffle

### Le Bœuf Black Angus

Filet de bœuf black Angus poêlé, truffe noire du Périgord, pommes de terre croustillantes, jus d'oignons caramélisés

Seared black Angus tenderloin, Perigord black truffle, crackling potatoes and caramelized onion jus

### Infiniment Praliné Noisette du Piémont

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté noisette, crème onctueuse à la noisette, praliné noisette maison, noisettes caramélisées, pâte sablée noisette, granité à la noisette, glace Infiniment Noisette, chocolat blond caramélisé à la fleur de sel

Hazelnut dacquoise biscuit, hazelnut praline crisp, rich hazelnut cream, our own hazelnut praline, caramelized hazelnuts, hazelnut shortbread pastry, Infiniment Hazelnut ice cream, caramelized blond chocolate with fleur de sel

**4 500 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages

Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

LE MAROCAIN

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

Le Caviar « Kaviari »
Mille-feuille d'artichaut et noix de Saint Jacques marinées à la coriandre fraîche, caviar d'oscietre « Kaviari »
Artichoke and cilantro marinated scallops mille-feuille, « Kaviari » Osietra caviar

Le Homard d'Agadir
Pastilla de homard, compoté de coing aux pistaches et épinards à l'anis
Pastilla of lobster, quince compote with pistachio and spinach with anise

Le Bar de l'Atlantique
Bar confit à l'huile parfumé aux agrumes, roulade d'aubergine et truffe noire du Périgord, sauce crustacés parfumée au safran
Sea bass confit with citrus flavored oil, eggplant roll with Perigord black truffle, crustacean sauce scented with saffron

L'Agneau de l'Atlas
Pressé d'agneau, purée de petit pois, pomme fondante au curcuma et amandes grillées, sauce à la truffe noire du Périgord
Lamb « pressé », green peas puree, « fondant » potatoes with turmeric, grilled almond and Perigord black truffle sauce

Corne de Gazelle Mamounia
Pâte d'amande parfumée à l'eau de fleur d'oranger des Domaines, compote d'orange des Jardins de La Mamounia, croustillant aux amandes grillées de l'Atlas, crème légère à l'amande grillée
Almond paste perfumed with orange blossom water from the Domaines, orange compote from the Jardins de La Mamounia, crispy with roasted almonds from the Atlas, light cream with roasted almonds

Pâtisseries Marocaines
Moroccan pastries

**GROUPE GNAOUA POUR L'ACCUEIL**
**ANIMATION TRIO ANDALOU AVEC DANSEUSES ORIENTALES**

---

**4 500 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages
Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

L'ŒNOTHÈQUE

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

## 31 DÉCEMBRE | DECEMBER 31ST

### Les Caviars « Kaviari »
Sélection de caviars, beluga, oscietre, kristal, crème et blinis
Selection of caviars, Beluga, Osietra, Kristal, cream and blinis

### Le Cœur de Saumon Fumé Islandais
Fine gelée de champagne, chlorophylle d'herbes fraîches, caviar oscietre « Kaviari »
Icelandic smoked salmon fillet, champagne gelee, fresh herbs chlorophyll, « Kaviari » Osietra caviar

### La Carabinero
Carpaccio de Carabinero, caviar oscietre, huile de paprika fumé, citron caviar de l'Agrumiste
Carabinero carpaccio, Osietra caviar, smoked paprika oil, finger lime from l'Agrumiste

### Le Turbot de l'Atlantique
Filet de turbot poché, beurre blanc au caviar kristal, huile d'algue
Poached turbot fillet, Kristal caviar beurre blanc, seaweed oil

### Le Bœuf Wagyu
Filet de bœuf Wagyu poêlé, mousseline de pommes de terre, jus de queue de bœuf et truffe noire du Périgord
Pan fried Wagyu beef fillet, potato mousseline, oxtail and Perigord black truffle jus

### Sensation Ultime
Fine coque de chocolat croquant, sablé Infiniment Chocolat, glace à la vanille de Madagascar, crème onctueuse au chocolat Bélize, nougatine aux éclats de fèves de cacao, sauce froide au chocolat Bélize
Thin shell of crispy chocolate, Infiniment Chocolate shortbread, Madagascar vanilla ice cream, Bélize chocolate creamy cream, nougatine with cocoa nibs, Bélize chocolate cold sauce

---

**8 000 MAD**

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages
Une option végétarienne est disponible | A vegetarian option of the menu is available

# TIME TO CELEBRATE...

## SAMEDI 31 DECEMBRE | SATURDAY DECEMBER 31ST

## LE LOBBY

8.30 – 10.00 pm
**THE PHLY BOYZ**

10.00 pm – 2.00 am
**FRENCH LIVE**

2.00 am – 4.00 am
**DJ LEAM**

# TIME TO GLOW...

## SAMEDI 31 DECEMBRE | SATURDAY DECEMBER 31ST

### BAR MAJORELLE

6.00 – 10.00 pm

**TRIO JAZZ**

### L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES

7.00 – 10.30 pm

**TRIO MEDITERANÉEN**

# TIME TO GLOW...

## DIMANCHE 1 JANVIER 2023 | SUNDAY JANUARY 1ST 2023

## BRUNCH
## LE PAVILLON DE LA PISCINE

1.30 – 3.00 pm
**THE PHLY BOYZ**

3.00 – 5.00 pm
**DJ LEAM**

# PIERRE HERMÉ PARIS

## À LA MAMOUNIA

Pour cette saison festive, Pierre Hermé Paris à La Mamounia
vous offre une expérience gourmande exceptionnelle…

Une très belle sélection festive disponible en boutique à partir du 15 novembre.

Calendrier de l'Avent, Boule de noël,
Assortiment de Créations de Chocolats et de Confiseries.

Commande de bûches individuelles, Marrons Glacé,
Assortiment de truffes a partir 10 décembre.

Commande de bûches, et Stollen à partir du 17 décembre.

For this festive season, Pierre Hermé Paris at La Mamounia
offers you an exceptional sweet experience…

Our Christmas selection will be available starting from November 15th.

Individual and 6 persons Christmas Yule Logs, Christmas calendar,
ginger bread or Stollen to enjoy at La Boutique Pierre Hermé.

Orders of Christmas Yule Logs and Stollen from December 20th

Commandes et Informations | Orders and Informations

**boutiquepierreherme@mamounia.com**
**0524 388 689**

## «COLLECTION» NOËL 2022

**8 MACARONS 270 MAD**

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2022

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2022 FLAVOURS

## «COLLECTION» NOËL 2022

**12 MACARONS 370 MAD**

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2022

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2022 FLAVOURS

## «COLLECTION» NOËL 2022

**20 MACARONS 800 MAD**

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2022

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2022 FLAVOURS

## CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

**650 MAD**

ASSORTIMENT DE CRÉATIONS CHOCOLATÉES ET DE CONFISERIES

CHOCOLATE AND CONFECTIONARY CREATIONS ASSORTMENT

## CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2022

**60g - 220 MAD**

BONBONS DE CHOCOLAT

## CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2022

**120g - 380 MAD**

BONBONS DE CHOCOLAT

## CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2022

**210g - 550 MAD**

BONBONS DE CHOCOLAT

## CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2022

**350g - 850 MAD**

BONBONS DE CHOCOLAT

## BÛCHE TOUT PARIS

**2 790 MAD**

Biscuit pain d'épices et biscuit viennois aux épices, riz soufflé caramélisé, crème onctueuse au caramel à la fleur de sel, crème Chantilly au chocolat et au caramel.

Gingerbread cake, gingebread spices viennese biscuit, caramelised puffed rice, smooth caramel with fleur de sel cream, chocolate and caramel Chantilly cream

## BÛCHE JARDIN SAUVAGE ENTREMET

**520 MAD**

Sablé pressé au chocolat, fine feuille de chocolat hacienda, biscuit moelleux au chocolat, crème onctueuse au chocolat et au citron vertéclats de chocolat à la fleur de sel hacienda, chantilly au chocolat noir.

Chocolate pressed shortbread, thin dark chocolate leaves with fleur de sel, soft chocolate biscuit, smooth chocolate and lime cream, dark chocolate chantilly.

## BÛCHE ISPAHAN ENTREMET

**520 MAD**

Biscuit macaron, creme aux petales de roses, framboises et letchis

Macaron biscuit, rose petals cream, raspberry and letchis

## BÛCHE FAUBOURG SAINT-HONORÉ ENTREMET

**520 MAD**

Biscuit joconde, pate a sable infiniment vanille, praline noix de pecan, biscuit aux amandes a la Vanille et noix de pecan, creme onctueuse au caramel et fleur de sel, ganache montee a la vanille

## BOULE DE NOËL «ROSE DES GLACES»

**200 MAD**

Assortiment de créations chocolatées et de confiseries

Chocolate and confectionary creations assortment

## BRIOCHE FEUILLETEE PLENITUDE

**480 MAD**

Pate a brioche feuilletee, creme onctueuse au chocolat et caramel, cubes de caramel moelleux

Puff pastry brioche smooth chocolate and caramel cream, soft caramel cubes

## GALETTE INFINIMENT PISTACHE

**420 MAD**

Pate feuilletee, praline croustillant a la pistache

Creme d'amande a la pistache

Puff pastry, pistachio praline, almond and pistachio cream

## GALETTE INFINIMENT AMANDE

**420 MAD**

Pate feuilletee, creme au amandes grillees, eclat d'amandes torrefiees

Puff pastry, almond cream, roasted almond chips

# LA BOUTIQUE MAMOUNIA

## VOS CADEAUX DE NOËL | YOUR CHRISTMAS GIFTS

Une large sélection de produits tous minutieusement choisis
pour offrir un peu de Mamounia à vos proches

A well curated selection of gifts
to offer a little piece of Mamounia

Commandes et Informations | Orders and Informations

**boutique@mamounia.com**

**0524 388 600**

LA MAMOUNIA
MARRAKECH

**Réservations | Bookings**

Nous vous recommandons de réserver votre table au plus tôt afin de vous garantir une soirée d'exception.
We recommend to book your table as early as possible in order to enjoy a unique moment.

Merci de nous contacter au | Thank you for contacting us on

Depuis votre chambre
**2114**

Service d'Étages
**2202**

Courriel
**banquets@mamounia.com**

Téléphone
**(212) 524 388 608**

Une tenue correcte et élégante est exigée dans les lieux publics.
Le port de short n'est pas autorisé dans les bars et restaurants à partir de 18h00.

LA MAMOUNIA
MARRAKECH
Bonnes Fêtes à La Mamounia...
Suivez-nous sur @LaMamouniaMarrakech
#LaMamouniaLife #LaMamouniaMarrakech
Avenue Bab Jdid - 40 040 Marrakech (Maroc) • Tél : (212) 524 388 600
www.mamounia.com • reservations@mamounia.com
LEADING HOTELS