LA MAMOUNIA
MARRAKECH

FESTIVE SEASON

2026 - 2027



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

MEILLEURS VŒUX • SEASON'S GREETINGS

Belle année 2027
Happy New Year 2027

Chers hôtes, chers amis,

Lorsque décembre s'installe sur Marrakech, La Mamounia se pare de mille lumières. Les jardins scintillent, les salons s'animent et chaque table se prête aux plus belles retrouvailles.

Pour ces fêtes, nous avons imaginé des moments à partager : des tables d'exception, les goûters Pierre Hermé, cinq soirées en musique à la Galerie Majorelle et une Saint-Sylvestre étincelante, avant d'accueillir 2027 autour d'un brunch festif au Pavillon de la Piscine.

Que cette nouvelle année vous apporte joie, douceur et sérénité, et qu'elle soit riche de souvenirs partagés avec vos proches.

Joyeuses fêtes et très belle année 2027 !

TOUTE L'ÉQUIPE DE LA MAMOUNIA

Dear guests, dear friends,

As December settles over Marrakech, La Mamounia glows with a thousand lights. The gardens shimmer, the salons come alive and every table sets the scene for the most cherished reunions.

For this festive season, we have imagined moments to share: exceptional tables, Pierre Hermé tea times, five musical evenings at La Galerie Majorelle and a dazzling New Year's Eve, before welcoming 2027 with a festive brunch at Le Pavillon de la Piscine.

May the new year bring you joy, warmth and serenity, and may it be rich in memories shared with those you hold dear.

Happy holidays and a very Happy New Year 2027!

ALL OF US AT LA MAMOUNIA

Programme des fêtes . *The festive season at a glance*

Du 24 décembre 2026 au 1er janvier 2027 . *December 24th, 2026 – January 1st, 2027*

24 & 25
DÉCEMBRE *December*

NOËL *Christmas*

L'ITALIEN PAR SIMONE ZANONI

Menu de Noël
Christmas menu

Jeudi 24 et vendredi 25 décembre 2026
Thursday, December 24th and Friday, December 25th, 2026

3 000 MAD net

Par personne
Per person

PENDANT LES FÊTES
During the festive season

LE PAVILLON DE LA PISCINE

Brunch de Noël
Christmas brunch

2 000 MAD net

Par personne
Per person

Une coupe de champagne — Champagne Taittinger, Cuvée La Mamounia, ou une boisson non alcoolisée
One glass of champagne — Taittinger Champagne, La Mamounia Cuvée, or a non-alcoholic drink

Vendredi 25 décembre 2026 · De 12h30 à 16h00
Friday, December 25th, 2026 · From 12:30 PM to 4:00 PM

Goûter Pierre Hermé
Pierre Hermé Festive Afternoon Tea

Le Salon de Thé par Pierre Hermé — 1 600 MAD net

Avec bouchées salées
With savoury bites

Le Menzeh par Pierre Hermé — 1 000 MAD net

Sélection sucrée uniquement
Sweet selection only

Pour 2 personnes · 2 coupes de champagne
Champagne Taittinger, Cuvée La Mamounia

For two people · 2 glasses of champagne
Taittinger Champagne, La Mamounia Cuvée

Jusqu'au 24 décembre 2026 · De 12h00 à 18h00
Until December 24th, 2026 · From 12 PM to 6 PM

26 – 30
DÉCEMBRE *December*

MOMENTS DE FÊTE
Celebrations

LA GALERIE MAJORELLE

26 · SAMEDI / SATURDAY
TIME TO BEGIN

27 · DIMANCHE / SUNDAY
TIME TO CELEBRATE

28 · LUNDI / MONDAY
TIME TO SHINE

29 · MARDI / TUESDAY
TIME TO DAZZLE

30 · MERCREDI / WEDNESDAY
TIME TO GET READY

31 · JEUDI / THURSDAY
IT'S TIME

CHAQUE SOIR
Every evening

18h00–21h00 · Trio Venezuelien
6:00 PM–9:00 PM · Trio Venezuelien

21h30–minuit · The Legends
9:30 PM–midnight · The Legends

31
DÉCEMBRE *December*

SAINT-SYLVESTRE
New Year's Eve

Menus de la Saint-Sylvestre · Jeudi 31 décembre 2026 à 20h00
New Year's Eve menus · Thursday, December 31st, 2026 at 8:00 PM

Par personne · Boissons non incluses
Per person · Drinks not included

La Galerie Mamounia — 8 500 MAD net

L'œnothèque — 6 500 MAD net

L'Asiatique par Jean-Georges — 5 500 MAD net

L'Italien par Simone Zanoni — 6 500 MAD net

Le Marocain — 5 800 MAD net

La Galerie Majorelle — 5 000 MAD net

CODE VESTIMENTAIRE
Dress code

Tenue de gala ou de soirée
Gala or evening attire

1er
JANVIER *January*

NOUVEL AN
New Year

LE PAVILLON DE LA PISCINE

Brunch du Nouvel An
New Year's Day Brunch

2 200 MAD net

Par personne
Per person

Coupe de champagne ou boisson non alcoolisée incluse
Glass of champagne or non-alcoholic drink included

Vendredi 1er janvier 2027
Friday, January 1st, 2027

De 12h30 à 16h00
From 12:30 PM to 4:00 PM

Musique live : Bossanova Band · De 13h00 à 16h00
Live music: Bossanova Band · From 1:00 PM to 4:00 PM

2027

Belle année
Happy New Year

NOËL
CHRISTMAS

LE SALON DE THÉ

PAR PIERRE HERMÉ

Goûter Pierre Hermé
Pierre Hermé Festive Afternoon Tea

Bouchées salées
Savoury bites

Brioche toastée au foie gras de canard, chutney de mangue, chantilly au foie gras
Toasted brioche with duck foie gras, mango chutney and foie gras whipped cream

-

Tartelette croustillante au homard, mayonnaise légèrement épicée, pulpe de citron vert
Crispy lobster tartlet with slightly spicy mayonnaise and lime pulp

-

Gaufre tiède au caviar osciètre, burrata crémeuse, citron confit
Warm waffle with ossetra caviar, creamy burrata and preserved lemon

-

Boissons chaudes
Hot drinks

-

Pâtisseries Pierre Hermé Paris
Pierre Hermé Paris pastries

Chocolat | *Chocolate*
Madeleine Montebello | *Montebello madeleine*
Stollen tranché | *Sliced stollen*
Macaron | *Macaron*
Bûchette Ispahan | *Ispahan yule log*
Bûchette Envie | *Envie yule log*
Bûchette Anthéa | *Anthéa yule log*
Confiture de framboise | *Raspberry jam*
Marmelade d'orange | *Orange marmalade*
Crème de citron | *Lemon curd*

Scones

Scone nature | *Plain scone*
Scone safran et miel | *Saffron and honey scone*

1 600 MAD net

Pour 2 personnes
For two people

2 coupes de champagne — Champagne Taittinger, Cuvée La Mamounia
2 glasses of champagne — Taittinger Champagne, La Mamounia Cuvée

Jusqu'au 24 décembre 2026
Until December 24th, 2026

De 12h00 à 18h00
From 12 PM to 6 PM

LE MENZEH

PAR PIERRE HERMÉ

Goûter Pierre Hermé
Pierre Hermé Festive Afternoon Tea

Boissons chaudes
Hot drinks

-

Pâtisseries Pierre Hermé Paris
Pierre Hermé Paris pastries

Chocolat | *Chocolate*
Madeleine Montebello | *Montebello madeleine*
Stollen tranché | *Sliced stollen*
Macaron | *Macaron*
Bûchette Ispahan | *Ispahan yule log*
Bûchette Envie | *Envie yule log*
Bûchette Anthéa | *Anthéa yule log*
Confiture de framboise | *Raspberry jam*
Marmelade d'orange | *Orange marmalade*
Crème de citron | *Lemon curd*

Scones

Scone nature | *Plain scone*
Scone safran et miel | *Saffron and honey scone*

1 000 MAD net

Pour 2 personnes
For two people

2 coupes de champagne — Champagne Taittinger, Cuvée La Mamounia
2 glasses of champagne — Taittinger Champagne, La Mamounia Cuvée

Jusqu'au 24 décembre 2026
Until December 24th, 2026

De 12h00 à 18h00
From 12 PM to 6 PM

L'ITALIEN

PAR SIMONE ZANONI

Menu de Noël
Christmas menu

Soupe de potiron au Parmesan affiné 36 mois,
châtaignes et truffe noire d'hiver du Périgord
Butternut squash soup, 36-month-aged Parmesan,
chestnuts and Périgord winter black truffle.

Croustillant de bœuf et caviar osciètre
Crispy beef tenderloin, ossetra caviar

Crudo de thon, clémentine et poutargue
Tuna crudo, clementine and bottarga

-

Ravioli de langoustines au beurre noisette,
chou-fleur et truffe noire d'hiver du Périgord
Langoustine ravioli, brown butter,
cauliflower, Périgord winter black truffle

-

Filet de pintade et cuisse rôtis,
légumes oubliés et purée de pommes de terre,
jus corsé au Barolo
Roasted guinea fowl breast and leg
heritage vegetables, potato mousseline, barolo reduction jus

-

Bûche Anthéa

Chocolat pur origine Belize et pistache
Belize single-origin chocolate and pistachio

3 000 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 24 et vendredi 25 décembre 2026
Thursday, December 24th and Friday, December 25th, 2026

Déjeuner le 25 décembre, de 12h30 à 15h00
Lunch on December 25th, from 12:30 PM to 3:00 PM

Dîner le 24 décembre, de 19h00 à 23h00
Dinner on December 24th, from 7:00 PM to 11:00 PM

LE PAVILLON DE LA PISCINE

BRUNCH DE NOËL
CHRISTMAS BRUNCH

Le Pavillon de la Piscine

Pour célébrer la magie de Noël, La Mamounia vous convie à un brunch de fête où brillent les produits les plus nobles : huîtres, pinces de crabe d'Alaska, caviar, foie gras et truffe noire, côte de bœuf Black Angus et une sélection de fromages européens… avant un final tout en douceur signé Pierre Hermé.

To celebrate the magic of Christmas, join La Mamounia for a festive brunch where the finest ingredients shine: oysters, Alaskan crab claws, caviar, foie gras and black truffle, Black Angus rib of beef and a selection of European cheeses… before a sweet finale by Pierre Hermé.

2 000 MAD net

Par personne
Per person

Vendredi 25 décembre 2026
Friday, December 25th, 2026

De 12h30 à 16h00
From 12:30 PM to 4:00 PM

CELEBRATIONS

MOMENTS DE FÊTE



TIME TO BEGIN

LA GALERIE MAJORELLE

Samedi 26 décembre 2026
Saturday, December 26th, 2026

18h00 – 21h00 · Trio Venezuelien
6:00 PM – 9:00 PM · Trio Venezuelien
21h30 – minuit · The Legends
9:30 PM – midnight · The Legends

TIME TO CELEBRATE

LA GALERIE MAJORELLE

Dimanche 27 décembre 2026

Sunday, December 27th, 2026

18h00 – 21h00 · Trio Venezuelien

6:00 PM – 9:00 PM · Trio Venezuelien

21h30 – minuit · The Legends

9:30 PM – midnight · The Legends

TIME TO SHINE

LA GALERIE MAJORELLE

Lundi 28 décembre 2026

Monday, December 28th, 2026

18h00 – 21h00 · Trio Venezuelien

6:00 PM – 9:00 PM · Trio Venezuelien

21h30 – minuit · The Legends

9:30 PM – midnight · The Legends

TIME TO DAZZLE

LA GALERIE MAJORELLE

Mardi 29 décembre 2026
Tuesday, December 29th, 2026

18h00 – 21h00 · Trio Venezuelien
6:00 PM – 9:00 PM · Trio Venezuelien
21h30 – minuit · The Legends
9:30 PM – midnight · The Legends

TIME TO GET READY

LA GALERIE MAJORELLE

Mercredi 30 décembre 2026
Wednesday, December 30th, 2026

18h00 – 21h00 · Trio Venezuelien
6:00 PM – 9:00 PM · Trio Venezuelien
21h30 – minuit · The Legends
9:30 PM – midnight · The Legends



IT'S TIME

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday 31 December 2026

GALERIE MAJORELLE

20h30 - 22h00, 22h30 - 00h45 · The Legends
8:30 PM - 10:00 PM, 10:30 PM - 00h45 PM · The Legends

LOBBY

20h30 - 22h00 · The Cool Boys with Microphones / 22h30 - 03:00 · Circus the Band + DJ
8:30 PM - 10:00 PM · The Cool Boys with Microphones / 10:00 PM - 3:00 AM · Circus the Band + DJ

RESTAURANT LE MAROCAIN

7:30 - 00-00 · Trio Andalou / 21h15 - 00:00 · Zyriab Band et Fatima zahra
19:30 - 00:00 · Andalusian Trio / 9:15PM - 00:00 · Zyriab Band and Fatima zahra

RESTAURANT L'ITALIEN

20h30 - 21h30 · Meryem avec guitariste, 21h30- 00:15 · The Cool Boys
8:30 PM - 9:30 PM · Meryem with a Guitarist + 9:30 PM - 00:15 · The Cool Boys

SAINT-SYLVESTRE

NEW YEAR'S EVE

LA GALERIE MAMOUNIA

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

Terrine de foie gras légèrement fumée, truffe noire, chutney d'hiver, pain de campagne croustillant

Lightly smoked foie gras terrine, black truffle, winter chutney, toasted country bread

-

Langoustines poêlées, beurre blanc à la ciboulette, caviar Kristal

Seared langoustines, chive butter sauce, Kristal caviar

-

Turbot cuit au sautoir, croustillant de *Cecina de León*, topinambour, truffe noire, jus de viande perlé à l'huile de noisette

Pan-fried turbot, crispy Cecina de León, Jerusalem artichoke, black truffle, natural jus pearled with hazelnut oil

-

Suprême de poularde de Bresse, morilles au vin jaune, mini poireaux, truffe noire

Bresse poularde supreme, morels in vin jaune, baby leeks, black truffle

-

Chergui

Dattes au thé Earl Grey et citron, crème de mascarpone au safran, praliné feuilleté pistache, granité au citron

Earl Grey tea and lemon-infused dates, saffron mascarpone cream, pistachio feuilletine praliné, lemon granité

8 500 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM

CODE VESTIMENTAIRE
DRESS CODE
TENUE DE GALA OU DE SOIRÉE
GALA OR EVENING ATTIRE

L'OENOTHÈQUE

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

Gaufre de homard, burrata et caviar
Lobster waffle, burrata cheese and ossetra caviar

Crudo de dorade royale, truffe noire d'hiver du Périgord et poire
Gilt-head sea bream crudo, Périgord winter black truffle and pear

Arancini à la joue de bœuf, mayonnaise truffée
Beef cheek arancini, truffled mayonnaise

-

Le Chapon
Capon

Tortelli de chapon, bouillon à la truffe noire d'hiver du Périgord
Capon tortelli, Périgord winter black truffle broth

-

Le Bar
Sea bass

Pavé de bar de ligne et chou frisé, beurre blanc à l'eau de tomate et caviar
Line-caught sea bass, Savoy cabbage, tomato water butter sauce, ossetra caviar

-

Le Bœuf Wagyu
Wagyu beef

Filet de bœuf Wagyu, topinambour, noisette et truffe noire d'hiver du Périgord
Wagyu beef filet, Jerusalem artichoke, hazelnut, Périgord winter black truffle

-

Millefeuille Flhor

Pâte feuilletée caramélisée, praliné noisette feuilleté
au café Flhor du Honduras, crème de mascarpone
Infiniment Vanille

Caramelized puff pastry, flaky hazelnut praliné with Flhor coffee from Honduras, Infiniment Vanille mascarpone cream

6 500 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM

L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

Sashimi

Servi sur glace, piment vert et sauce soja blanche
Sashimi on crushed ice, serrano white soy

-

Langoustine

Rouleau de printemps croustillant aux langoustines, caviar oscietre, beurre blanc
Crispy langoustine spring roll, ossetra caviar and beurre blanc

-

Foie gras

Foie gras de canard poêlé, mangue et gingembre
Seared duck foie gras, mango and ginger

-

Turbot

Turbot cuit au sautoir, brocoli, sauce au curry rouge et menthe
Pan-seared turbot, broccoli, red curry and mint

-

Entrecôte

Entrecôte glacée au soja et à l'ail, oignon glacé et truffe noire
Soy-garlic glazed beef ribeye, black truffle and glazed onion

-

Infiniment Citron Noir

Crème, glace et chantilly au citron noir, gelée et zestes confits de citron, sablé citronné, fine meringue
Black lemon cream, ice cream and whipped cream, lemon jelly and candied lemon zest, lemon sablé, meringue shards

5 500 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM

L'ITALIEN

PAR SIMONE ZANONI

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

Gaufre de homard, burrata et caviar
Lobster waffle, burrata cheese and caviar

Crudo de dorade royale, truffe noire d'hiver du Périgord et poire
Gilt-head sea bream crudo, Périgord winter black truffle and pear

Arancini à la joue de bœuf, mayonnaise truffée
Beef cheek arancini, truffled mayonnaise

-

Le Chapon
Capon

Tortelli de chapon, bouillon à la truffe noire d'hiver du Périgord
Capon tortelli, Périgord winter black truffle broth

-

Le Bar
Sea bass

Pavé de bar de ligne et chou frisé, beurre blanc à l'eau de tomate et caviar
Line-caught sea bass, Savoy cabbage, tomato water beurre blanc, ossetra caviar

-

Le Bœuf Wagyu
Wagyu beef

Filet de bœuf Wagyu, topinambour, noisette et truffe noire d'hiver du Périgord
Wagyu beef filet, Jerusalem artichoke, hazelnut, Périgord winter black truffle

-

Millefeuille Flhor

Pâte feuilletée caramélisée, praliné noisette feuilleté au café Flhor du Honduras, crème de mascarpone Infiniment Vanille
Caramelized puff pastry, flaky hazelnut praliné with Flhor coffee from Honduras, Infiniment Vanille mascarpone cream

6 500 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM



LE MAROCAIN

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

La Noix de Saint-Jacques

Carpaccio de noix de Saint-Jacques
au citron confit et sorbet harissa
Scallop carpaccio with confit lemon and harissa sorbet

-

La Langoustine

Soupe de langoustine des côtes méditerranéennes,
pétales de truffe noire du Périgord
Mediterranean coast langoustine soup with black Périgord truffle shavings

-

Le Bar

Tartare de bar d'Agadir, gelée de tomate jaune et caviar osciètre
Agadir sea bass tartare, yellow tomato jelly and ossetra caviar

-

Le Homard

Tride de homard bleu au safran de Taliouine, ragoût de fenouil confit aux dattes et amandes torréfiées
Blue lobster tride with Taliouine saffron, fennel stew with dates and toasted almonds

-

L'Agneau

Jarret d'agneau confit au gingembre et cannelle, chartreuse
d'artichaut à la truffe et patates douces aux noix de pécan
Lamb shank confit with ginger and cinnamon, artichoke chartreuse with truffle and sweet potatoes with pecans

-

M'hancha

Ganache montée amande, miel onctueux à la fleur
d'oranger, praliné feuilleté aux amandes grillées, pâte filo
façon pastilla
Whipped almond ganache, smooth orange blossom honey, crunchy roasted almond praliné, pastilla-style filo pastry

Mignardises marocaines
Moroccan pastries

5 800 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM

LA GALERIE MAJORELLE

Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve menu

Émietté de crabe royal, fine gelée, caviar oscietre
King crab, jelly, ossetra caviar

-

Poêlée de coquilles Saint-Jacques, mousseline de pommes de terre aux cèpes, beurre blanc au cerfeuil et huile de noisette
Pan-seared scallops, porcini mushroom and potato mousseline, chervil and hazelnut butter sauce

-

Bar de ligne cuit à basse température, émulsion au champagne, caviar Kristal
Line-caught sea bass, gently cooked, champagne emulsion, Kristal caviar

-

Filet de pintade rôti, embeurrée de légumes oubliés, jus naturel et truffe noire
Roasted guinea fowl breast, heritage vegetables, natural jus, black truffle

-

Minthé

Gelée de menthe fraîche, sablé au chocolat et à la fleur de sel, glace à la menthe fraîche, crème onctueuse au chocolat pure origine Madagascar, fine feuille de chocolat à la fleur de sel
Fresh mint jelly, chocolate sablé with fleur de sel, fresh mint ice cream, smooth Madagascar single-origin dark chocolate cream, thin chocolate leaf with fleur de sel

5 000 MAD net

Par personne
Per person

Boissons non incluses
Drinks not included

Jeudi 31 décembre 2026
Thursday, December 31st, 2026

À 20h00
At 8:00 PM

NOUVEL AN
NEW YEAR

LE PAVILLON DE LA PISCINE

BRUNCH DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Le Pavillon de la Piscine

Commencez 2027 en douceur autour du brunch festif du Pavillon de la Piscine. Plaisirs gourmands, musique live et moments de partage donneront le ton à ce premier rendez-vous de l'année.

Ease into 2027 with a festive brunch at Le Pavillon de la Piscine. Seasonal flavours, live music and shared moments will set the tone for the first celebration of the year.

2 200 MAD net

Par personne
Per person

Coupe de champagne ou boisson sans alcool incluse
Glass of champagne or soft drink included

Vendredi 1er janvier 2027
Friday, January 1st, 2027

De 12h30 à 16h00
From 12:30 to 4:00 PM

Musique live : Bossanova Band, de 13h00 à 16h00
Live music: Bossanova Band, from 1:00 to 4:00 PM

LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Informations & réservations
Information & reservations

BON À SAVOIR

Menu enfant	jusqu'à 13 ans, sur demande
Menu végétarien	sur demande
Allergies et régimes alimentaires	à signaler à la réservation
Disponibilité	places limitées

CONDITIONS D'ANNULATION

Jusqu'au lundi 16 novembre 2026 inclus	sans frais
Du 17 novembre au lundi 7 décembre 2026 inclus	50 %
À partir du mardi 8 décembre 2026	100 %

Frais calculés sur le montant total des couverts réservés.

RÉSERVATION ET PAIEMENT

Pour confirmer votre réservation :

Clients extérieurs à l'hôtel	règlement intégral à l'avance
Clients résidents	règlement sur place possible

GOOD TO KNOW

Children's menu	*up to the age of 13, on request*
Vegetarian menu	*on request*
Allergies and dietary requirements	*please tell us when booking*
Availability	*limited seating*

CANCELLATION POLICY

Until Monday, November 16th, 2026 inclusive	*free of charge*
From November 17th to Monday, December 7th, 2026 inclusive	*50%*
From Tuesday, December 8th, 2026	*100%*

Fees are calculated on the total amount of the booking.

BOOKING AND PAYMENT

To confirm your booking:

Guests not staying at the hotel	*full payment in advance*
Hotel residents	*on-site payment accepted*

DEMANDES DE RÉSERVATION • BOOKING REQUESTS

restaurants@mamounia.com

LA MAMOUNIA
MARRAKECH

HAPPY NEW YEAR

