



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

100TH
1923 2023
ANNIVERSARY

FESTIVE SEASON
2023 ✨ 2024

FESTIVE SEASON 2023 ✦ 2024

CHRISTMAS EVE | 6 au 25/12/2023

Le Marché de Noël de La Mamounia
L'Italien par Jean-Georges
Le Pavillon de la Piscine

TIME TO PARTY | 28, 29 & 30/12/2023

Le Bar Majorelle

NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS | 31/12/2023

La Galerie Mamounia
L'Oenothèque
L'Asiatique par Jean-Georges
L'Italien par Jean-Georges
Le Marocain
La Galerie Majorelle

NEW YEAR'S BRUNCH

Le Pavillon de la Piscine

BAR CHURCHILL

LA BOUTIQUE PIERRE HERME

LA BOUTIQUE LA MAMOUNIA

RÉSERVATIONS | BOOKINGS

VOTEZ LA MAMOUNIA | VOTE LA MAMOUNIA

LE MARCHE DE NOËL DE LA MAMOUNIA

Dans les somptueux jardins de La Mamounia, un marché de Noël prendra place du **6 au 24 décembre 2023**.

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 6 au 24 décembre de 11h00 à 19h00.

In the sumptuous gardens of La Mamounia, a Christmas Market will take place, from **December 6th to 24rd, 2023**.

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 6 to 24 from 11 am. to 7 pm.



L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES



L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

MENU DE NOËL

24 & 25 Décembre | December 24th & 25th

Le Caviar

Toast aux œufs et caviar osciètre Kaviari
Egg toast and Kaviari osietra caviar, herbs

La Truffe Noire du Périgord

Tagliatelles fraîches à la truffe noire du Périgord et parmesan
Fresh tagliatelles with Périgord black truffle and parmesan cheese

Le Chapon

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

Bûche Pierre Hermé Paris

Pierre Hermé Yule Log

2 100 MAD

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



LET THE PARTY BEGIN

Lundi 25 Décembre | Monday December 25th

BRUNCH LE PAVILLON DE LA PISCINE

12.30 - 3.30 PM

1 800 MAD

Par personne incluant une coupe de champagne ou jus de fruits frais
Per person including a glass of champagne or fresh fruit juice

12.30 - 3.00 pm
LIVE MUSIQUE



LE BAR MAJORELLE



TIME TO PARTY

Jeudi 28 Décembre | Thursday December 28th

LE BAR MAJORELLE

7.30 – 9.00 pm
THE PHLY BOYZ



TIME TO GLOW

Vendredi 29 Décembre | Friday December 29th



7.30 – 9.00 pm
THE PHLY BOYZ

LE BAR MAJORELLE



9.30 pm – 1.30 am
DJ LEAM



TIME TO IMPRESS...

Samedi 30 Décembre | Saturday December 30th



7.30 – 9.00 pm
THE PHLY BOYZ

LE BAR MAJORELLE



9.30 pm – 1.30 am
DJ LEAM



LA GALERIE MAMOUNIA



LA GALERIE MAMOUNIA

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Le Caviar

Caviar Kaviari osciètre, fine gelée de langoustine, crème de dashi, gel de yuzu, aneth et brioche toastée

Kaviari osietra caviar, thin langoustine gelee, dashi cream, yuzu gel, dill, toasted brioche

Le Foie Gras

Terrine de foie gras de canard marbrée à la truffe noire du Périgord, chutney de coing au Sauternes

Duck liver terrine with Périgord black truffle, quince and Sauternes chutney

Le Turbot de l'Atlantique

Filet de turbot rôti au sautoir, petits oignons, beurre monté au champagne et cerfeuil agrémenté aux caviars de truite de l'Atlas et caviar kristal Kaviari

Pan roasted turbot fillet, pearl onions, champagne and chervil butter sauce with Atlas trout and Kaviari kristal caviar

Le Filet de Veau

Filet de veau poêlé, pommes de terre confites au beurre salé, truffe noire du Périgord, éclats de châtaignes, celeri, jus de veau tranché

Pan seared veal fillet, potato confit with salted butter, Périgord black truffle, crushed chestnut, celeriac, veal jus

Rose Jasmin Safran

Sablé breton, crème au thé jasmin, crème de mascarpone à la rose, glace au thé jasmin, fine feuille de sucre au safran, gelée au safran, pollen de fleurs

Brittany shortbread pastry, jasmine tea cream, rose mascarpone cream, jasmine tea ice cream, thin saffron sugar leaf, saffron gelée, pollen of flowers

6 000 MAD

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages

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



L'ŒNOTHÈQUE



L'ÉNOTHÈQUE

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Les Caviars Kaviari

Sélection de caviars, beluga, osciètre, 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 osciètre Kaviari

Icelandic smoked salmon fillet, champagne gelee, fresh herbs chlorophyll, Kaviari osietra caviar

La Carabinero

Carpaccio de Carabinero, caviar osciètre, huile de paprika fumé, citron caviar

Carabinero carpaccio, osietra caviar, smoked paprika oil, finger lime

Le Turbot de l'Atlantique

Filet de turbot poché, beurre blanc au caviar kristal, huile d'algues

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 Périgord black truffle jus

Rose Jasmin Safran

Sablé breton, crème au thé jasmin, crème de mascarpone à la rose, glace au thé jasmin,

fine feuille de sucre au safran, gelée au safran, pollen de fleurs

Brittany shortbread pastry, jasmine tea cream, rose mascarpone cream, jasmine tea ice cream,

thin saffron sugar leaf, saffron gelee, pollen of flowers

6 000 MAD

Par personne hors boissons | Per person excluding beverages

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



L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES



L'ASIATIQUE

PAR JEAN-GEORGES

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Le Caviar

Aumônière de caviar osciètre Kaviari et feuille d'or
Kaviari osietra caviar beggar's purse with gold leaf

Les Dim-Sum

Dumpling au crabe, infusion au gingembre
Crab dumpling, ginger infusion

Potsticker à la courge, huile de piment, échalotes croustillantes
Honeynut squash, potsticker, chili oil, crispy shallots

Shu Mai de crevettes et poulet parfumé à l'huile de piment
Chicken and prawn Shu Mai with chili oil

Le Homard d'Agadir

Homard à la vapeur, bok choy, vinaigrette aux champignons et yuzu
Steamed lobster, bok choy and mushroom-yuzu vinaigrette

Le Bœuf Wagyu

Filet de bœuf wagyu caramélisé, daikon poché, essence de moutarde et feuille de blette croustillante
Caramelized wagyu beef fillet with poached daikon, mustard essence and crakling swiss chard

Ouréa

Crème onctueuse à la noisette, sorbet au yuzu, biscuit mousse à la noisette, tuile praliné et noisette, noisettes caramélisées, sablé noisette, gelée au yuzu, chair de citron à vif
Creamy hazelnut cream, yuzu sorbet, hazelnut mousse biscuit, praline and hazelnut tile, caramelized hazelnuts, hazelnut shortbread, yuzu gelee, lemon pulp

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



L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Le Caviar

Caviar osciètre Kaviari, gelée de citron Meyer, crème fraîche
Kaviari osietra caviar, Meyer lemon gelee and creme fraiche

Le Thon

Tartare de thon Albacore à la truffe noire du Périgord
Yellowfin tuna tartare with Périgord black truffle

Le Bar de l'Atlantique

Bar en croûte de noix et de graines, bouillon aigre-doux
Nuts and seeds crusted sea bass with sweet and sour broth

Le Bœuf Black Angus

Filet de boeuf poêlé, truffe noire du Périgord, pomme de terre croustillante, jus d'oignon caramélisé
Seared beef tenderloin, Périgord black truffle, crackling potatoes and caramelized onion jus

Infiniment Pistache

Crème de mascarpone à la pistache, praliné pistache maison, pistaches caramélisées,
pâte sablée pistache, glace Infiniment Pistache
Pistachio mascarpone cream, our own pistachio praline, caramelized pistachios,
pistachio shortbread pastry, Infiniment pistachio ice cream

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



LE MAROCAIN

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Le Caviar

Caviar osciètre Kaviari sur un tartare de thon rouge et aubergine fumée à la verveine fraîche
Kaviari osietra caviar on a red tuna tartare and smoked eggplant with fresh verbenas

Le Homard d'Agadir

Pastilla de homard d'Agadir, coing confit au safran et eau de rose
Lobster from Agadir pastilla, quince confit with saffron and rose water

Le Turbot de l'Atlantique

Dos de turbot braisé au citron confit, écrasé de courgettes aux oignons rouges
Braised turbot with lemon confit, mashed zucchini with red onions

L'Agneau de l'Atlas

Souris d'agneau façon méchoui, galette de pomme de terre au safran, oignons grelots confits à la menthe
Méchoui-style lamb shank, saffron potato pancake, pearl onions confit with mint

M'Hancha

Pâte filo caramélisée, miel onctueux, praliné feuilleté aux amandes grillées, crème aux amandes et au miel
Caramelized filo pastry, creamy honey, roasted almond flaky praline, almond and honey cream

Mignardises

Douceurs prestiges marocaines
Moroccan prestige sweets

4 500 MAD

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



LA GALERIE MAJORELLE



LA GALERIE MAJORELLE

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st

Le Foie Gras

Terrine de foie gras de canard marbrée à la truffe noire du Périgord, chutney de coing au Sauternes
Duck liver terrine with Périgord black truffle, quince and Sauternes chutney

Le Turbot de l'Atlantique

Filet de turbot rôti au sautoir, petits oignons, beurre monté au champagne et cerfeuil agrémenté aux caviars de truite de l'Atlas et caviar kristal Kaviari
Pan roasted turbot fillet, pearl onion, champagne and chervil butter sauce with Atlas trout and Kaviari kristal caviar

Ou / Or

Le Bœuf Black Angus

Filet de boeuf poêlé, truffe noire du Périgord, pomme de terre croustillante, jus d'oignon caramélisé
Seared beef tenderloin, Périgord black truffle, crackling potatoes and caramelized onion jus

Infiniment Pistache

Crème de mascarpone à la pistache, praliné pistache maison, pistaches caramélisées, pâte sablée pistache, glace Infiniment Pistache
Pistachio mascarpone cream, our own pistachio praline, caramelized pistachios, pistachio shortbread pastry, Infiniment pistachio ice cream

2 800 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...

Dimanche 31 Décembre | Sunday December 31st



LA GALERIE MAMOUNIA

8.00 – 9.30 pm
THE PHLY BOYZ

10.00 pm – 2.00 am
LA MAMOUNIA ALL STARS

2.00 – 4.00 am
DJ LEAM



TIME TO GLOW

Lundi 1 Janvier | Monday January 1st 2024

BRUNCH LE PAVILLON DE LA PISCINE

12.30 - 3.30 PM

1 800 MAD

Par personne incluant une coupe de champagne ou jus de fruits frais
Per person including a glass of champagne or fresh fruit juice

1.30 - 3.00 pm
THE PHLY BOYZ

3.00 - 5.00 pm
DJ LEAM



BAR CHURCHILL

Une offre sublimée par l'exception !

L'expérience d'un moment au Churchill est unique : de la fin de l'après-midi au cœur de la nuit, Le Churchill propose une carte où sont sélectionnés des champagnes, vins et alcools d'exception.

À savourer accompagnés de crème et de blinis, un saumon fumé provenant d'Islande ou une sélection exclusive de caviars par la maison Kaviari - Oscietre, Kristal, Beluga composent le plus raffiné des en-cas.

Les amateurs de mixologie apprécieront un superbe choix allant des champagnes cocktails à des créations exclusives qui varient au fil des saisons - notre conseil : ne manquez pas de lire sur la carte les citations de Winston Churchill qui les ont inspirées.

Le Bar Churchill vous accueille tous les soirs de 17 h 30 à 01 h 00.

An experience enhanced by the exceptional

A visit to Le Churchill is like no other. From late afternoon to the early hours of the morning, Le Churchill offers a menu featuring a selection of exceptional champagnes, wines, and spirits.

To be enjoyed with sour cream and blinis, smoked salmon from Iceland, or an exclusive selection of caviars by Kaviari - Oscietra, Kristal and Beluga make for the most sophisticated of snacks.

Lovers of mixology will appreciate the superb choice on offer, from champagne cocktails to house creations that change with the passing seasons. Our top tip: be sure to read the Winston Churchill quotes on the menu that were the inspiration behind each and every one of them...

Le Churchill Bar welcomes you every evening from 5.30 pm to 1 am



LA BOUTIQUE PIERRE HERMÉ

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 17 Novembre.

Commande de bûches individuelles, marrons glacé,
Assortiment de truffes à 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 17th.

Order individual logs, marrons glacés,
truffle assortment from December 10.

Order of Christmas Yule Logs and Stollen from December 17th.

Commandes et Informations :

Les produits Pierre Hermé sont disponibles uniquement au Maroc.

Marrakech : Livraison gratuite à partir de 1000 MAD d'achat.

Casablanca et Rabat : livraison gratuite à partir de 2800 MAD d'achat.

Commandes et Informations | Orders and Informations

boutiquepierreherme@mamounia.com | (212) 524 388 600



LA BUCHE CENTENAIRE DE LA MAMOUNIA

Ode à l'amande et hommage aux pâtisseries marocaines, Pierre Hermé en dessine les contours dans une bûche inédite rappelant les parfums suaves et envoûtants des cornes de gazelle. L'amande se dévoile en majesté, les textures se font amples et voluptueuses.

Au fondant de la pâte d'amande s'associent la légèreté de la crème d'amande et le croustillant de l'amlou sublimé par les parfums délicats de la fleur d'oranger et des oranges confites des Jardins de La Mamounia. Une très belle représentation de l'univers de La Mamounia et du Royaume du Maroc.

6-8 pers
5000 MAD

Commandes et Informations :

Les produits Pierre Hermé sont disponibles uniquement au Maroc.
Marrakech, Casablanca et Rabat : Livraison gratuite

Commandes et Informations | Orders and Informations
boutiquepierreherme@mamounia.com | (212) 524 388 600





BUCHE ECHO

6-8 pers | 520 MAD

Sable et biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir a la fleur de sel, creme onctueuse et creme legere au chocolat noir pure origine equateur, plantation hacienda eleonor, et au poivre de timut

Chocolate shortbread pastry and soft cake, dark chocolate with fleur de sel thin leaves, pure origin ecuadorian dark chocolate with timut pepper soft cream and light cream



BUCHE ECHO INDIVIDUEL

120 MAD

Sable et biscuit moelleux au chocolat, fines feuilles de chocolat noir a la fleur de sel, creme onctueuse et creme legere au chocolat noir pure origine equateur, plantation hacienda eleonor, et au poivre de timut

Chocolate shortbread pastry and soft cake, dark chocolate with fleur de sel thin leaves, pure origin ecuadorian dark chocolate with timut pepper soft cream and light cream



BUCHE SOLENTO

6-8 pers | 520 MAD

Sable breton au citron vert, biscuit moelleux au citron vert et a l'huile d'olive, compote de mangue, gelee au citron vert, creme onctueuse et creme chantilly au citron vert.

Breton style lime shortbread pastry, lime and olive oil soft cake, mango compote, lime gelee, lime smooth cream and chantilly cream.



BUCHE SOLENTO INDIVIDUEL

120 MAD

Sable breton au citron vert, biscuit moelleux au citron vert et a l'huile d'olive, compote de mangue, gelee au citron vert, creme onctueuse et creme chantilly au citron vert.

Breton style lime shortbread pastry, lime and olive oil soft cake, mango compote, lime gelee, lime smooth cream and chantilly cream.



BUCHE ANTIGONE

6-8 pers | 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

Infiniment vanille shortbread pastry, almond cake with vanilla and pecan nuts, pecan nuts praline, smooth caramel with fleur de sel cream, light vanilla cream



BUCHE ANTIGONE INDIVIDUEL

120 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

Infiniment vanille shortbread pastry, almond cake with vanilla and pecan nuts, pecan nuts praline, smooth caramel with fleur de sel cream, light vanilla cream



BOULE DE NOËL

250 MAD

Assortiment de créations chocolatées et de confiseries

Chocolate and confectionary creations assortment



CALENDRIER DE L'AVENT SIGNATURE

790 MAD

Calendrier de l'avent

Assortiment de créations chocolatées et de confiseries

Advent calendar

Chocolate and confectionary creations assortment





TRUFFES INFINIMENT PRALINE NOISETTE

250 MAD

Praline noisette fondant et croustillant, enrobe de cacao

HAZELNUT PRALINE TRUFFLES

Crunchy, melt-in-the-mouth hazelnut praline, enrobed in cocoa



TRUFFES INTENSE

250 MAD

Ganache au chocolat noir amer et intense, enrobée de cacao

INTENSE TRUFFLES

Bitter dark chocolate ganache, enrobed in cocoa



TRUFFES INFINIMENT MOGADOR

250 MAD

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait

MOGADOR TRUFFLES

Passion fruit and milk chocolate ganache, enrobed in milk chocolate



COFFRET DE 6 MARRONS GLACES

460 MAD

Marron glacé enrobé de chocolat mi-amer
Marron glacé nature

BOX OF 6 CANDIED CHESTNUT

*Candied chestnut enrobed with semi-sweet chocolate
Nature candied chestnut*



COFFRET DE 12 MARRONS GLACES

900 MAD

Marron glacé enrobé de chocolat mi-amer
Marron glacé nature

BOX OF 12 CANDIED CHESTNUT

*Candied chestnut enrobed with semi-sweet chocolate
Nature candied chestnut*



ASSORTIMENT DE TRUFFES

12 PIECES | 500 MAD

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
Ganache au chocolat noir amer et intense, enrobée de cacaobitter
Praline noisette fondant et croustillant, enrobe de cacao
Ganache au marrons et rose

Passion fruit and milk chocolate ganache, dark chocolate ganache, enrobed in cocoa. Crunchy, melt-in-the-mouth hazelnut praline, enrobed in cocoa, chestnut ganache and rose



ASSORTIMENT DE TRUFFES

20 PIECES | 850 MAD

Ganache au chocolat au lait et au fruit de la passion
Ganache au chocolat noir amer et intense, enrobée de cacaobitter
Praline noisette fondant et croustillant, enrobe de cacao
Ganache au marrons et rose

Passion fruit and milk chocolate ganache, Dark chocolate ganache, enrobed in cocoa. Crunchy, melt-in-the-mouth hazelnut praline, enrobed in cocoa. Chestnut ganache and rose



STOLLEN

200 MAD

Pâte briochée aux épices, pâte d'amande, fruits secs et fruits confits
Brioche dough, candied oranges and chestnuts



«COLLECTION» NOËL 2023

8 MACARONS | 270 MAD

Assortiment de saveurs emblématiques et éphémères Noël 2023

Assortment of emblematic and ephemeral christmas 2023 flavours



«COLLECTION» NOËL 2023

12 MACARONS | 370 MAD

Assortiment de saveurs emblématiques et éphémères Noël 2023

Assortment of emblematic and ephemeral christmas 2023 flavours



«COLLECTION» NOËL 2023

20 MACARONS | 800 MAD

Assortiment de saveurs emblématiques et éphémères Noël 2023

Assortment of emblematic and ephemeral christmas 2023 flavours



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2023

60G | 220 MAD

Bonbons de chocolat



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2023

120G | 390 MAD

Bonbons de chocolat



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2023

210G | 590 MAD

Bonbons de chocolat



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2023

350G | 890 MAD

Bonbons de chocolat



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2023

500G | 1290 MAD

Bonbons de chocolat





PANETTONE AU CHOCOLAT

750 MAD

Pate briochée, éclats de chocolat noir pure origine venezuela, grand cru araguani, orange confite

CHOCOLATE PANETTONE

Brioche dough, bits of pure origin venezuelan dark chocolate, grand cru araguani, candied orange



PANETTONE ISPAHAN

700 MAD

Pâte briochée, rose, letchis et framboise

ISPAHAN PANETTONE

Brioche dough, rose, raspberry and letchis



PANETTONE AUX MARRONS

650 MAD

Pâte briochée, oranges et marrons confits

CHESTNUTS PANETTONE

Brioche dough, candied oranges and chestnuts



BRIOCHE FEUILLETÉE GIANDUJA

6 pers | 450 MAD

Pate a brioche feuilletée, creme onctueuse au chocolat gianduja

Puff pastry brioche smooth chocolate gianduja



GALETTE INFINIMENT PISTACHE & FLEUR D'ORANGER

390 MAD

Pate feuilletée, praline croustillant a la pistache
Creme d'amande a la pistache & fleur d'oranger

Puff pastry, pistachio praline, almond and pistachio cream & orange blossom



GALETTE INFINIMENT AMANDE

390 MAD

Pate feuilletée, creme au amandes grillees, éclat d'amandes torrefiees

Puff pastry, almond cream, roasted almond chips



LA BOUTIQUE LA 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 | (212) 524 388 600



ÉDITION DU CENTENAIRE DE LA MAMOUNIA



A l'occasion de son centenaire, La Mamounia s'est offert son « service du centenaire », un service de 6 assiettes en porcelaine produit par la Maison Bernardaud et créé par Adam Amazdaou, lauréat du Concours de design organisé par La Mamounia « Raconte-moi La Mamounia en six assiettes ».

On the occasion of its centenary, La Mamounia treated itself to a "centenary set", a set of 6 porcelain plates produced by the Maison Bernardaud and created by Adam Amazdaou winner of the design competition organized by La Mamounia "Raconte-moi La Mamounia en six assiettes"

Set de 6 assiettes centre vide 21,5 cm
Set of 6 empty center plates 21.5 cm
2760 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 27 cm
Set of 6 plates full decor 27 cm
4360 MAD

Set de 6 assiettes centre vide 27 cm
Set of 6 empty center plates 27 cm
3860 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 14 cm
Set of 6 plates full decor 14 cm
2520 MAD

Set de 6 assiettes centre vide 14 cm
Set of 6 empty center plates 14 cm
2250 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 21,5 cm
Set of 6 plates full decor 21.5 cm
3120 MAD



En célébrant son centenaire, La Mamounia rend hommage à un siècle d'excellence et d'hospitalité et à un de ses personnages les plus emblématiques : le Portier. BAWAB qui veut dire Portier en darija incarne l'accueil chaleureux de la tradition marocaine.

In celebrating its centenary, La Mamounia pays tribute to a century of excellence and hospitality, and to one of its most iconic figures: the Porter. 'BAWAB,' which means 'Porter' in Darija. 'BAWAB' embodies the warm welcome of Moroccan tradition. This figurine is not only the visual mascot but also the olfactory one of La Mamounia.»

Mascote Diffuseur Bawab
Bawab mascot diffuser
3000 MAD



ÉDITION DU CENTENAIRE DE LA MAMOUNIA



Lithophanie
Lithophany
1530 MAD



Set de 2 tasses à café
Set of 2 coffee cups
1280 MAD





Bougie Dattes | Dates candle
550 MAD



Boîte à montre (bleue & orange) | Watch box
1900 MAD



Diffuseur Dattes 500 ml | Dates diffuser 500 ml
1000 MAD



Sac tote 48 H | Tote bag 48 H
3600 MAD





Donkey PM
530 MAD
Donkey GM
670 MAD



Cat PM
480 MAD
Cat GM
590 MAD



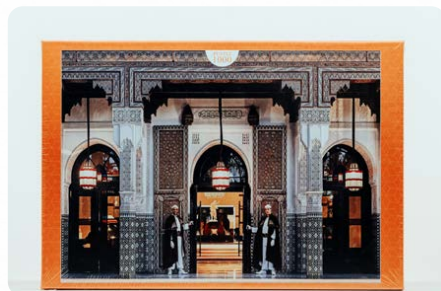
Bird
500 MAD



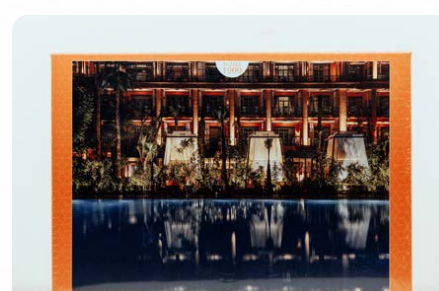
Turtle
590 MAD



Puzzle 4 animaux | Puzzle 4 animals
500 MAD



Puzzle entrée | Entrance puzzle
500 MAD



Puzzle tentes | Puzzle tents
500 MAD



Puzzle salon | Puzzle the Salon
500 MAD



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.

Contacter nous | Contact us

Depuis votre chambre | From your room **2114**

Service d'Étages | Room service **2202**

banquets@mamounia.com

(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 DÉROULE DE NOUVEAU LE TAPIS ROUGE !

Des émotions, des odeurs, des souvenirs, des rires, des sourires et tellement de choses à vivre ensemble, c'est cela La Mamounia...

Toute notre équipe est fière de vous annoncer sa sélection pour le «TRAVEL + LEISURE 2024 WORLD'S BEST AWARDS», un prestigieux prix qui reconnaît les meilleurs établissements hôteliers dans le monde.

Nous pouvons y arriver une fois de plus grâce à vos votes...

VOTEZ LA MAMOUNIA

LA MAMOUNIA ROLLS OUT THE RED CARPET ONCE AGAIN!

Emotions, flavors, memories, laughs, smiles and so much to experience together, this is La Mamounia.

Our team is extremely proud to announce its selection in the « TRAVEL + LEISURE 2024 WORLD'S BEST AWARDS », a highly prestigious prize that celebrates the world's finest hotels.

We can do it again with your votes...

VOTE LA MAMOUNIA





LA MAMOUNIA
MARRAKECH

100

100

المأمونية

LA MAMOUNIA

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

