



LA MAMOUNIA
MARRAKECH

Festive Season

2024 2025

Festive Season

2024 • 2025

CHRISTMAS EVE | 14 au 24/12/2024

Le Marché de Noël de La Mamounia

L'Italien par Jean-Georges

Le Pavillon de la Piscine

Le Salon de Thé par Pierre Hermé

TIME TO PARTY | 27 au 30/12/2024

Le Bar Majorelle

NEW YEAR'S EVE CELEBRATIONS | 31/12/2024

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



Le Marché de Noël de La Mamounia



Dans les magnifiques jardins de La Mamounia, un marché de Noël se tiendra du 14 au 24 décembre 2024. De charmants chalets, inspirés des marchés traditionnels, offriront une belle variété de cadeaux, de décorations de Noël et de produits gourmands et uniques signés Mamounia, parfaits pour embellir vos tables de fêtes.

Sur place, des douceurs sucrées raviront petits et grands, le tout dans l'atmosphère féerique des Jardins de La Mamounia.

Ouvert du 14 au 24 décembre, de 12h00 à 18h00.

In the magnificent gardens of La Mamounia, a Christmas market will be held from December 14th to 24th, 2024. Charming chalets, inspired by traditional markets, will offer a beautiful variety of gifts, Christmas decorations, gourmet and unique products signed by Mamounia, perfect for enhancing your holiday tables.

On-site, sweet treats will delight both young and old, all in the magical atmosphere of the Gardens of La Mamounia.

Open from December 14th to 24th, from 12.00 PM to 6.00 PM



L'ITALIEN

PAR JEAN-GEORGES



L'ITALIEN
PAR JEAN-GEORGES

Menu de Noël

Mardi 24 & Mercredi 25 Décembre | Tuesday 24th & Wednesday 25th December

Terrine de Foie Gras

Truffe noire du Périgord, endives et vinaigrette de poire
Foie gras terrine, "Perigord" black truffle, endives and pear vinaigrette

Risotto au Parmesan

Langoustines confites
Parmesan risotto, confit langoustine

Paleron de Veau

Duxelles de cèpes, gratin de pomme de terre, artichaut et truffe noire du Périgord, sauce Périgourdine
Slow cook veal chuck roll, porcini duxelles, potato gratin, artichoke and « Perigord» black truffle, « Perigourdine» sauce

Bûche Infiniment Citron

Pâte sablée au citron, crème Chantilly au citron, biscuit moelleux imbibé au citron, citron légèrement confit, gelée de citron
Lemon shortbread pastry, lemon Chantilly cream, cake imbibed with lemon, slightly candied lemon, lemon gelée

2 400 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

Mercredi 25 Décembre | Wednesday December 25th

Branch

LE PAVILLON DE LA PISCINE

1 900 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

TRIO MUSICAL MÉDITERRANÉEN



Let the party begin

Vendredi 27 Décembre | Friday December 27th

LE BAR MAJORELLE

6 PM - 7.15 PM
TRIO JAZZ

7.30 PM - 9 PM
THE PHLY BOYZ

9.15 PM - 11 PM
TRIO JAZZ



Time to party

Samedi 28 Décembre | Saturday December 28th

LE BAR MAJORELLE

6 PM - 7.15 PM
TRIO JAZZ

7.30 PM - 9 PM
THE PHLY BOYZ

9.15 PM - 11 PM
TRIO JAZZ





Time to glow

Dimanche 29 Décembre | Sunday December 29th

LE BAR MAJORELLE

6 PM - 7.15 PM
TRIO JAZZ

7.30 PM - 9 PM
THE PHLY BOYZ

9.15 PM - 10 PM
TRIO JAZZ



Time to impress...

Lundi 30 Décembre | Monday December 30th

LE BAR MAJORELLE

6 PM - 7.15 PM
TRIO JAZZ

7.30 PM - 9 PM
THE PHLY BOYZ

9.15 PM - 10 PM
TRIO JAZZ



LA GALERIE MAMOUNIA



LA GALERIE MAMOUNIA

Menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Cannelloni au Crabe Royal

Aux courgettes marinées, herbes de saison et caviar Oscière

King Crab cannelloni with marinated zucchini, seasonal herbs and Ossetra caviar

Le Foie Gras

De canard mi-cuit à la truffe noire du Périgord, chutney de poire aigre-doux, poire pochée à la réglisse, gelée de balsamique et Porto rouge

Half cooked duck foie gras terrine, Perigord black truffle, sweet & sour pear chutney, pear poached with liquorice, balsamic vinegar and Porto jelly

Ravioli à la Crevette Rouge

Farcis à la duxelles de cèpes et légumes de saison

Red prawn ravioli, filled with seasonal porcini “duxelles” and seasonal vegetables

Le Filet de Bœuf Wagyu Maturé

Escalope de foie gras de canard poêlée, purée de pomme de terre à la truffe noire Melanosporum, champignons de saison et sauce Périgourdine

Matured Wagyu beef tenderloin, pan-seared foie gras, Melanosporum black truffle mashed potato, seasonal mushrooms and “Périgourdine” sauce

Truffe blanche & Noisette

Biscuit meringué aux noisettes croquantes et à la truffe blanche, crème et praliné noisette, crème de mascarpone à la truffe blanche

Meringue biscuit with crunchy hazelnuts and white truffle, hazelnut cream and praliné, white truffle mascarpone cream

7 000 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'ŒNOTHÈQUE

Menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Tartare de Saint Jacques et caviar Oscière

Servi avec un consommé de langoustine

Scallop tartare and Ossetra caviar, langoustine consommé

Le Foie Gras

De canard mi-cuit à la truffe noire du Périgord, chutney de poire aigre-doux, poire pochée à la réglisse, gelée de balsamique et porto rouge

Half cooked duck foie gras terrine, black truffle, sweet & sour pear chutney, pear poached with liquorice, balsamic vinegar and Porto jelly

Le Turbot

Double cuisson, topinambours, beurre blanc au citron vert et palourdes d'Agadir

Double-cooked turbot, sunchokes, "beurre blanc" with lime and Agadir clams

Le Filet de Bœuf Wagyu Maturé

Escalope de foie gras de canard poêlée, purée de pomme de terre à la truffe noire Melanosporum, champignons de saison et sauce Périgourdine

Matured Wagyu beef tenderloin, pan-seared foie gras, Melanosporum black truffle mashed potato, seasonal mushrooms and "Périgourdine" sauce

Truffe blanche & Noisette

Biscuit meringué aux noisettes croquantes et à la truffe blanche, crème et praliné noisette, crème de mascarpone à la truffe blanche

Meringue biscuit with crunchy hazelnuts and white truffle, hazelnut cream and praliné, white truffle mascarpone cream

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

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Le Caviar Kaviari

Caviar Oscietre, glace de noix de coco, huile d'aneth
Ossetra caviar, coconut ice cream and dill oil

Le Thon

Tartare de thon, huile de truffe, caviar Oscietre Kaviari, croustillants de sésame
Tuna tartare, truffle oil, Kaviari Ossetra caviar, sesame crackers

Dim-Sum

Dumplings de foie gras grillé, sauce aux truffes
Grilled foie gras dumplings, truffle sauce

Le Homard d'Agadir

Homard poché, céleri rave, curry vert et feuille de shiso
Poached Agadir lobster, celeriac, green curry and shiso

Le Bœuf Wagyu

Filet de bœuf Wagyu, Shiitake grillé, moutarde de sésame noir
Wagyu beef tenderloin, grilled Shiitake and black sesame mustard

Azur

Crème onctueuse au chocolat Grand Cru Manjari et yuzu, biscuit moelleux au chocolat Grand Cru, sablé chocolat à la fleur de sel, glace Infiniment Chocolat, confit de yuzu de Kochi, fine feuille de chocolat noir
Rich Grand Cru Manjari chocolate and yuzu cream, Grand Cru Manjari chocolate tender biscuit, chocolate and fleur de sel shortbread, Infiniment Chocolate ice cream, Kochi yuzu confit, thin dark chocolate sliver

5 200 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

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Salade de Crabe

Pommes Granny Smith, gélatine de crabe, pain croustillant
Crab salad, Granny Smith apples, crab gelatine, sourdough crispy bread

Risotto aux Cèpes

Foie gras rôti et mousse de persil
Porcini Risotto, roasted foie gras, parsley foam

Saint-Pierre Poêlé

Velouté de palourdes, girolles, purée de chou-fleur et copeaux de truffe blanche
Seared John Dory, clams velouté, girolles, cauliflower puree, white truffle shavings

Ravioli de Joue de Bœuf

Purée de châtaignes, truffe noire, foie gras et sauce Barolo
Ox cheek ravioli, chestnut puree, black truffle, foie gras and Barolo sauce

Gianduja Pignons de Pin

Crème à la noisette, crème au Gianduja, crème Chantilly, pignons de pin caramélisés, noisettes caramélisées,
sauce aux pignons de pin caramélisés et glace Infiniment Vanille
Hazelnut cream, Gianduja cream, Chantilly cream, caramelized pine nuts, caramelized hazelnuts,
caramelized pine nut sauce and Infiniment Vanille ice cream

5 000 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

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Le Homard

Chorba de homard bleu des côtes marocaines aux légumes, Royale d'homard à la truffe noire
Blue lobster soup from the Moroccan coasts with vegetables, lobster "royale" and black truffle

Le Foie Gras

Pastilla de foie gras et ris de veau, céleri rave, fondue de pomme Granny de l'Ourika aux noix de Pécan
Foie gras and veal sweetbreads pastilla, celeriac, Ourika Granny apple fondue with Pecan nuts

Le Bar

Filet de bar d'Agadir au caviar Oscière gros grains, artichaut et épinards au citron confit
Sea bass fillet from Agadir with Ossetra caviar, artichoke and spinach with confit lemon

Le Jarret de Veau

Jarret de veau de Meknès confit, endive au safran et miel, ananas et petits oignons glacés aux amandes et verveine fraîche
Meknes confit veal shank, saffron endive with honey, pineapple and small onions glazed with almonds and fresh verbena

Jardin de l'Atlas

Pâte à pastilla, crème de mascarpone à la fleur d'oranger, miel onctueux, crème citron, orange confite, coulis d'oranges, glace à l'orange
Pastilla dough, orange blossom mascarpone cream, smooth honey, lemon cream, candied orange, oranges coulis, orange ice cream

Incontournables Pâtisseries Marocaines Mamounia

Mamounia Moroccan pastries

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



LA GALERIE MAJORELLE

Menu de la Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

Tartare de Saint Jacques et Caviar Oscière

Servi avec un consommé de langoustine
Scallop tartare and Ossetra caviar served with langoustine consommé

Le Foie Gras

De canard mi-cuit aux truffes noires Melanosporum, chutney de châtaigne et d'orange
Half cooked duck foie gras with Melanosporum black truffles, chestnut and orange chutney

Le Turbot

Double cuisson, topinambours, beurre blanc au citron vert et palourdes d'Agadir
Double-cooked turbot, sunchokes, "beurre blanc" with lime and Agadir clams

Ou / Or

Tournedos Rossini

Filet de bœuf Wagyu, brioche croustillante, pommes Pont-Neuf, foie gras poêlé et sauce Périgueux
Wagyu beef fillet, crispy brioche, "Pont-Neuf" potatoes, pan-fried foie gras and "Perigourdine" sauce

Gianduja Pignons de Pin

Crème à la noisette, crème au Gianduja, crème Chantilly, pignons de pin caramélisés, noisettes caramélisées, sauce aux pignons de pin caramélisés et glace Infiniment Vanille
Hazelnut cream, Gianduja cream, Chantilly cream, caramelized pine nuts and hazelnut, caramelized pine nut sauce and Infiniment Vanille ice cream

3 500 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...

Mardi 31 Décembre | Tuesday December 31st

LE LOBBY

8 PM - 9.30 PM
THE PHLY BOYZ

10 PM - 2 AM
FESTIVAL BAND

2 AM - 4 AM
DJ MIBELY

L'ITALIEN

8 PM - 9 PM
TRIO JAZZ

9.15 PM - 12 AM
TRIO JAZZ
CHANTEUSE MERIEM

BAR MAJORELLE

8.45 PM - 10.15 PM
STRIKES

10.30 PM - 12 AM
THE LEGENDS
(GROUPE CUBAIN)

L'ASIATIQUE

8.45 PM - 10.15 PM
STRIKES

LE MAROCAIN

7.30 PM - 9 PM
TRIO ANDALOU

9.15 PM - 12 AM
ZYRIAB BAND
AVEC FATIMA ZAHRA



Time to glow

Mercredi 1 Janvier | Wednesday January 1st 2025

Brunch

LE PAVILLON DE LA PISCINE

1 900 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 PM - 2 PM
THE PHLY BOYZ

2.15 PM - 3.45 PM
THE LEGENDS



Time to glow

Mercredi 1 Janvier | Wednesday January 1st 2025

LE BAR MAJORELLE

19.30 PM - 9 PM

STRIKES



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 1^{er} Décembre.

- Commande du Calendrier de l'avent dès le 15 novembre.
- Commande de bûches, et Stollen à partir du 1^{er} décembre.
- Commande de bûches individuelles, marrons glacé, Assortiment de truffes a partir 10 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 December 1st.

- Order the Advent calendar from November 15th.
- Order of Christmas Yule Logs and Stollen from December 1st.
- Order individual logs, marrons glacés, truffle assortment from December 10th.

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





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



ASSORTIMENT DE TRUFFES

12 PIECES 500 MAD

GANACHE AU CHOCOLAT AU LAIT ET AU FRUIT DE LA PASSION

TRUFFLE ASSORTMENT 12 PIECES
PASSION FRUIT AND MILK CHOCOLATE GANACHE, DARK
CHOCOLATE GANACHE, ENROBED IN COCOA



ASSORTIMENT DE TRUFFES

20 PIECES 850 MAD

GANACHÉ AU CHOCOLAT AU LAIT ET AU FRUIT DE LA PASSION

TRUFFLE ASSORTMENT 20 PIECES
PASSION FRUIT AND MILK CHOCOLATE GANACHE,
DARK CHOCOLATE GANACHE, ENROBED IN COCOA



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



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, ENROBEE 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,
ENROBEE DE CHOCOLAT AU LAIT

MOGADOR TRUFFLES
PASSION FRUIT AND MILK CHOCOLATE GANACHE, ENROBED IN MILK
CHOCOLATE





8 MACARONS

270 MAD

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2024

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2024 FLAVOURS



12 MACARONS

370 MAD

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2024

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2024 FLAVOURS

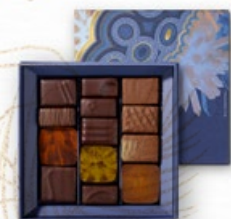


20 MACARONS

800 MAD

ASSORTIMENT DE SAVEURS EMBLÉMATIQUES ET ÉPHÉMÈRES NOËL 2024

ASSORTMENT OF EMBLEMATIC AND EPHEMERAL CHRISTMAS 2024 FLAVOURS



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2024

120g - 390 MAD

BONBONS DE CHOCOLAT



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2024

210g - 590 MAD

BONBONS DE CHOCOLAT



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2024

350g - 890 MAD

BONBONS DE CHOCOLAT



CHOCOLATS SIGNATURES ET CLASSIQUES NOËL 2024

500g - 1290 MAD

BONBONS DE CHOCOLAT



BOULE DE NOËL

250 MAD

ASSORTIMENT DE CRÉATIONS CHOCOLATÉES ET DE CONFISERIES

CHOCOLATE AND CONFECTIONARY CREATIONS ASSORTMENT





BUCHE AURORE

6-8 pers 630 MAD

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL, BISCUIT AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN, CRÈME À LA NOIX DE PÉCAN, PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, CHANTILLY AU CHOCOLAT HACIENDA ELÉORNOR
CHOCOLATE SHORTBREAD PASTRY WITH FLEUR DE SEL, CHOCOLATE AND PEANUT NUTS BISCUIT, PEANUT NUTS CREAM, PEANUT NUT PRALINE, HACIENDA ELEONOR CHOCOLATE CHANTILL



BUCHE AURORE INDIVIDUEL

110 MAD

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT À LA FLEUR DE SEL, BISCUIT AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN, CRÈME À LA NOIX DE PÉCAN, PRALINÉ NOIX DE PÉCAN, CHANTILLY AU CHOCOLAT HACIENDA ELÉORNOR
CHOCOLATE SHORTBREAD PASTRY WITH FLEUR DE SEL, CHOCOLATE AND PEANUT NUTS BISCUIT, PEANUT NUTS CREAM, PEANUT NUT PRALINE, HACIENDA ELEONOR CHOCOLATE CHANTILL



BUCHE INFINIMENT CITRON

6-8 pers 630 MAD

PÂTE SABLÉE AU CITRON, CRÈME CHANTILLY AU CITRON, BISCUIT MOELLEUX IMBIBE AU CITRON, CITRON LÉGEREMENT CONFIT, GELÉE DE CITRONS.
LEMON SHORTBREAD PASTRY, LEMON CHANTILLY CREAM, CAKE IMBIBED WITH LEMON, SLIGHTLY-CANDIED LEMON, LEMON GELEE

BUCHE INFINIMENT CITRON INDIVIDUEL

110 MAD

PÂTE SABLÉE AU CITRON, CRÈME CHANTILLY AU CITRON, BISCUIT MOELLEUX IMBIBE AU CITRON, CITRON LÉGEREMENT CONFIT, GELÉE DE CITRONS.
LEMON SHORTBREAD PASTRY, LEMON CHANTILLY CREAM, CAKE IMBIBED WITH LEMON, SLIGHTLY-CANDIED LEMON, LEMON GELEE



BUCHE ISPAHAN

6-8 pers 630 MAD

BISCUIT MACARON, CRÈME AUX PÉTALES DE ROSES, BISCUIT À LA ROSE, FRAMBOISES ET LETCHIS.
MACARON BISCUIT, ROSE PETAL CREAM, ROSE CAKE, RASPBERRIES AND LITCHIS



BUCHE ISPAHAN INDIVIDUEL

110 MAD

BISCUIT MACARON, CRÈME AUX PÉTALES DE ROSES, BISCUIT À LA ROSE, FRAMBOISES ET LETCHIS.
MACARON BISCUIT, ROSE PETAL CREAM, ROSE CAKE, RASPBERRIES AND LITCHIS



BUCHE LA MAMOUNIA

1500 MAD

BISCUIT JOCONDE, PÂTE À SABLE INFINIMENT VANILLE, PRALINE NOIX DE PÉCAN, BISCUIT AUX AMANDES À LA VANILLE ET NOIX DE PÉCAN, CRÈME ONCTUEUSE AU Caramel ET FLEUR DE SEL, GANACHE MONTEE À LA VANILLE
INFINIMENT VANILLE SHORTBREAD PASTRY, ALMOND CAKE WITH VANILLA AND PECAN NUTS, PECAN NUTS PRALINE, SMOOTH CARAMEL WITH FLEUR DE SEL





STOLLEN
200 MAD

PÂTE BRIOCHÉE AUX ÉPICES, PÂTE D'AMANDE, FRUITS SECS ET FRUITS CONFITS

BRIOCHE DOUGH, CANDIED ORANGES AND CHESTNUTS



PANETTONE ISPAHAN
750 MAD

PÂTE BRIOCHÉE, ROSE, LITCHI ET FRAMBOISE ISPAHAN PANETTONE,

BRIOCHE DOUGH, ROSE, RASPBERRY AND LYCHEE



PANETTONE AUX MARRONS
650 MAD

PÂTE BRIOCHÉE, ORANGES ET MARRONS CONFITS CHESTNUTS PANETTONE

BRIOCHE DOUGH, CANDIED ORANGES AND CHESTNUTS



PANETTONE ARYA
750 MAD

PATE BRIOCHEE, PISTACHE A LA FLEUR D'ORANGER CHOCOLATE PANETTONE

BRIOCHE DOUGH, PISTACHIO AND ORANGE BLOSSOM BRIOCHE DOUGH, PISTACHIO PRALINE, ROASTED PISTACHIO.



CREAM, LIGHT VANILLA CREAM
GALETTE INFINIMENT CITRON
390 MAD

PATE FEUILLETEE, CREME D'AMANDE AU CITRON ET CHAIR DE CITRON

PUFF PASTRY, ALMOND CREAM WITH LEMON AND PIECES OF LEMON PULP



GALETTE INFINIMENT AMANDE
390 MAD

PATE FEUILLETEE, CREME AU AMANDES GRILLEES, ECLAT 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
www.shop.mamounia.com



Edition 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
2850 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 27 cm
Set of 6 plates full decor 27 cm
3700 MAD

Set de 6 assiettes centre vide 27 cm
Set of 6 empty center plates 27 cm
3500 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 14 cm
Set of 6 plates full decor 14 cm
2250 MAD

Set de 6 assiettes centre vide 14 cm
Set of 6 empty center plates 14 cm
2200 MAD

Set de 6 assiettes décor plein 21,5 cm
Set of 6 plates full decor 21.5 cm
2800 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



Lithopanie
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
1100 MAD



Sac tote 48 H | Tote bag 48 H
3600 MAD





Donkey PM
550 MAD
Donkey GM
700 MAD



Cat PM
500 MAD
Cat GM
600 MAD



Bird
550 MAD



Turtle
600 MAD



Puzzle 4 animaux | Puzzle 4 animals
550 MAD



Puzzle entrée | Entrance puzzle
550 MAD



Puzzle tentes | Puzzle tents
550 MAD



Puzzle salon | Puzzle the Salon
550 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.

Contactez nous | Contact us

restaurants@mamounia.com

(212) 524 388 608

Une tenue élégante est requise dans l'ensemble de nos restaurants et bars.

Après 18h00, les shorts de ville et bermudas, même habillés, ne sont pas autorisés. En été, des sandales de luxe en cuir sont permises, mais les sandales de type Birkenstock et flip-flops sont interdites pour hommes et femmes. Toutefois, les enfants de moins de 12 ans peuvent porter des shorts de ville et/ou des bermudas.

Par ailleurs, les sacs à dos et sacs volumineux doivent être déposés à la consigne de la Porte Ksar.





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

