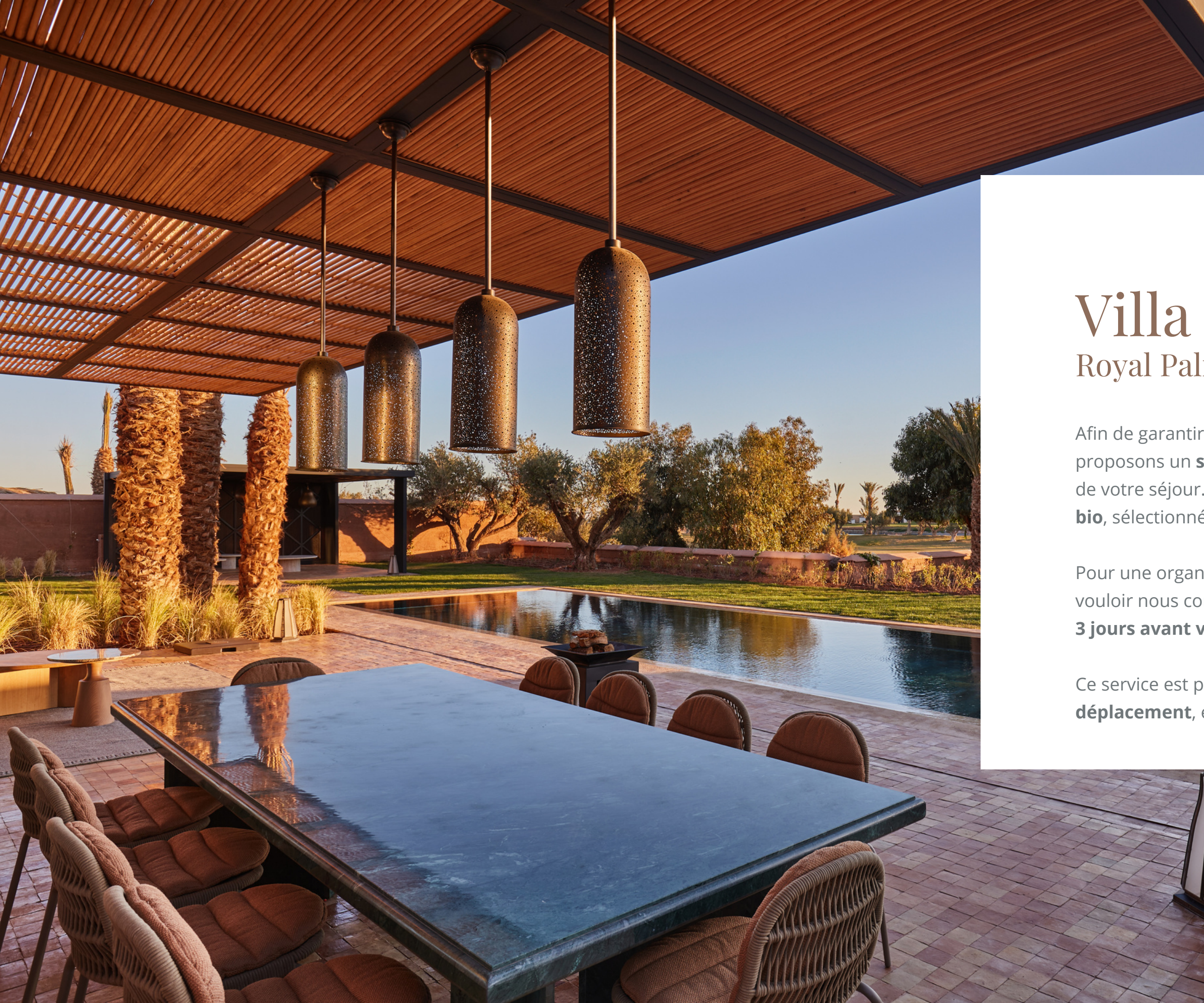




Amane

Royal Palm Marrakech



Villa Amane

Royal Palm Marrakech

Afin de garantir votre confort dès votre arrivée, nous vous proposons un **service de courses personnalisé**, réalisé la veille de votre séjour. Nous privilégions des **produits frais, locaux** et **bio**, sélectionnés avec soin pour sublimer vos repas.

Pour une organisation optimale, nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer vos préférences de menus au moins **3 jours avant votre arrivée**.

Ce service est proposé avec un **forfait de 50€ par déplacement**, en toute transparence.

Des produits frais, locaux et bio :

 Nos courses commencent chez Mokhtar, un agriculteur passionné qui cultive fruits et légumes selon les principes de la permaculture.

 Nous visitons ensuite Green Village pour des produits secs, œufs, crèmerie, épices et douceurs locales.

 La viande et les légumes supplémentaires proviennent des Domaines, réputés pour leur qualité.

 Le poisson frais est livré quotidiennement par AC Marée, pour une fraîcheur incomparable.

 Le café est soigneusement sélectionné à la Boutique Nespresso, sur demande.

 Enfin, nous complétons vos besoins à Carrefour, pour l'eau, les produits d'hygiène et les essentiels du quotidien.

Concernant les boissons alcoolisées, nous vous invitons à explorer les sélections des cavistes locaux, la boutique Nicolas ou Carrefour. Nous ne prenons pas en charge ces achats directement, mais nous restons à votre disposition pour vous guider.





Le petit-déjeuner

Le petit déjeuner est composé initialement de :

- Thé bio
- Café : Une machine Nespresso est à votre disposition
- Jus d'orange frais
- Salade de fruits
- Crêpes françaises
- Cake maison
- Œufs beldi
- Jambon blanc
- Fromages locaux

Merci de nous indiquer vos préférences et exigences avant votre arrivée, pour un service sur mesure.

Vous pouvez commander quotidiennement du pain frais et des viennoiseries auprès de l'hôtel en les réservant à l'avance. La facturation se fera en fin de séjour, en espèces auprès de notre personnel de maison, sur présentation de la facture.

Plats traditionnels

- Couscous traditionnel à l'agneau et aux merguez
- Poulet au citron
- Tajine de petits pois et artichauts
- Tajine de kefta aux œufs
- Tajine de légumes
- Tajine aux pruneaux
- Soupe marocaine (harira)
- Pastilla
- Salades marocaines (carottes, betteraves, poivrons, aubergines, etc.)
- Briques aux légumes , briques fromage





Plats Européens

- Lasagnes
- Pâtes à la bolognaise
- Tarte au thon et aux tomates
- Beignets de courgettes ou de pommes de terre
- Salades composées diverses (selon les légumes de saison)
- Poulet, pommes de terre et courgettes sautées
- Potages de légumes
- Viandes grillées avec salade
- Escalopes milanaises accompagnées de spaghetti
- Avocat sur toast
- Blanquette de veau avec purée
- Gratin de légumes ou de pommes de terre
- Poisson au four avec pommes de terre sautées et brocolis
- Salade de chèvre chaud
- Croque-monsieur avec salade verte et frites
- Rôti de bœuf ou de veau accompagné de haricots verts
- Salade de riz ou de pâtes (végan ou non)
- Légumes farcis (tomates, courgettes, etc.)
- Ratatouille
- Sandwich kebab
- Wraps aux légumes ou au poulet



Les deserts

- Flan aux œufs
- Mousse au chocolat
- Tarte au citron
- Tiramisu
- Oranges à la cannelle
- Tarte aux pommes
- Île flottante
- Salade de fruits
- Cake au citron ou à l'orange
- Fondant au chocolat
- Flan pâtissier
- Madeleines
- Gaufres





Contact

Adresse mail : laurent.fenoglio@gmail.com

Téléphone : +33 6 10 61 24 67

