



**La Ferme El Dar vous offre
une salle de choix pour
tous vos événements
spéciaux**

CONTACTEZ-NOUS ICI

00212 7 16 17 57 86

reservation@lafermeeldar.com

Km 6 route de l'ourika Tougana Marrakech

**EL DAR
EVENTS**



ÉVENEMENTIEL

Vivons Ensemble des Moments Privilégiés
Envie de découvrir la culture locale ou
besoin d'espace pour vos événements particuliers?
La Ferme El Dar organise des événements culturels
ou festifs .

Nous vous offrons également la possibilité de
privatiser notre lieu pour vos moments forts.

Voici ce que nous
proposons :



DÉTAILS DE LA SALLE

DÉTAILS DE LA SALLE :

- Nom de la salle : El Dar
- Emplacement : km 6 route de l'ourika
Tougana Marrakech
- Superficie : 300 m² couverte / 1500 m²
espace gazonné.
- Configuration flexible : Théâtre, Salle de
classe, U-shape, Cocktail, Banquet

ÉQUIPEMENTS :

- Système de son haute qualité
- Éclairage d'ambiance personnalisable
- Projecteurs et écrans haute définition
- Connexion Wi-Fi haut débit
- Mobilier élégant et confortable

CAPACITÉS D'ACCUEIL :

- Théâtre : jusqu'à 100 personnes
- Salle de classe : jusqu'à 80 personnes
- U-shape : jusqu'à 60 personnes
- Cocktail : jusqu'à 350 personnes
- Banquet : jusqu'à 350 personnes

TARIFS

Nos tarifs sont flexibles et varient en fonction de la durée de la location, du type d'événement et des services supplémentaires requis. Contactez notre équipe pour un devis personnalisé.

Pour toute demande de réservation ou d'informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 00212 7 16 17 57 86 ou par email à reservation@lafermeeldar.com

Faites de votre événement un succès mémorable !



RESTAURATION

LES FORFAITS BOISSONS :

- **Forfaits boissons**

1 soda, ½ eau plate ou gazeuse

50 Dhs / pax

- **Forfaits cocktail de bienvenue**

Cocktail de bienvenue sans alcool

60 Dhs / pax

Supplément tapas (feuilletés salés, légumes croquants, crème ciboulette)

50 Dhs / pax

LES PAUSES CAFES :

- **Matin 90 dhs/pax**

Mini viennoiseries

Brioche Krachel

Cakes

Brownies

Pâtisseries marocaines

Eaux minérales plates et gazeuses

Assortiment de jus de fruits (pêche, ananas, orange)

Cocktail de fruits

Sodas variés

Cafés

Thé à la menthe

- **Après-midi 120 dhs/pax**

Sélection de feuilletés et salés

Sélection de petits fours secs (mini pizzas, mini quiches, sandwichs fourrés)

Mini pâtisseries internationales (éclairs, mille-feuilles, tartelettes aux fruits)

Pâtisseries marocaines

Eaux minérales plates et gazeuses

Assortiment de jus de fruits (pêche, ananas, orange)

Cocktail de fruits

Sodas variés

Cafés

Thé à la menthe

LES BUFFETS DINATOIRES :

Buffet Bronze	Buffet Silver	Buffet Gold
400 Dhs/pax	500 Dhs/pax	600 Dhs /pax
4 entrées	6 entrées	8 entrées
4 plats	6 plats	8 plats
4 plats	6 desserts	8 desserts

• Entrées

Salade de concombre, fromage blanc
Gaspacho andalou au pistou
Gaspacho andalou au basilic et gingembre frais
Briouates maison aux trois saveurs
Festin de salades marocaines
Mille-feuille d'aubergine à la sauce tomate
Shakchuka et œuf mollet
Tartare de tomate et avocat
Ravioli épinard fromage à la crème de parmesan
Quiche feuilletée au thon
Boulettes de saumon
Pommes de terre farcies au mascarpone et parmesan

• Plats principaux

Tagine de bœuf aux pruneaux et amandes
Poulet rôti au four à la marocaine et ses pommes de terre
Tagliatelle au saumon à l'huile verte
Tagliatelle piquante à l'ail
Tagine de Kefta et œufs
Wok de bœuf
Emincé de poulet à la Moutarde
Tagine berbère végétarien
Coquelet Mhammar et lime confit
Gigot d'agneau à l'orange purée de pomme de terre
Couscous aux sept légumes
Filet de poissons poêlé, purée de patate douce
Tangia Marrakchia / Semoule
Emincé de poulet aux champignons
Tagine de poulet au citron confit et olives

• Accompagnements

Pommes de terre boulangères / Pommes de terre Chips maison
Légumes grillés
Semoule aux herbes

• Desserts

La soupe en dessert 'Potiron / Fruits rouges'
Crème brûlée
Jawhara en mille feuilles
Mousse au chocolat
Salade de fruit de saison
Biscuit roulé au Nutella
Tarte au citron vert
Cupcake, banane chocolat
Brochettes de fruits
Panacota
Tiramisu

LES COCKTAILS DINATOIRES :

Cocktail Bronze 12 pièces au choix 300 Dhs/pax
Cocktail Silver 18 pièces au choix 400 Dhs/pax
Cocktail Gold 25 pièces au choix 500 Dhs/pax

• Canapés froids

Anchois et tapenade
Saumon fumé et crème ciboulette acidulée
Mousse de chèvre au concombre
Dinde fumée sur toast brioché
Fromage de brie avec fraise
Brochettes de tomates cerise et feta
Cuillères façon thaï salade de saumon et crevettes
Cuillères au fromage blanc et tomates confites
Concombre et mousse de chèvre aux herbes
Cuillères à l'avocat et saumon
Cuillères concombre menthe

• Canapés chauds

Poulet à l'ananas
Briouates aux légumes ou saumon ou fromage ou poulet ou viande hachée
Brochettes de viande
Satay de poulet ou de bœuf
Bruschetta au fromage et aux amandes
Brochettes de viande piquantes
Toast au fromage de chèvre frais
Croquemonsieur

• Douceurs

Verrine de mousse au chocolat / Verrine de salade de fruits
Verrine de crème brûlée / Verrine de tiramisu
Choux à la chantilly
Mini mille-feuilles
Tartelettes aux fruits
Mini éclairs
Brochettes de fruits