



Rahal رحال
 Maître Traiteur
 Depuis 1946
 L'Héritage Noblesse

A l'air libre, avec en arrière-plan les couleurs du crépuscule et dans une ambiance soirées d'été, Rahal Maître Traiteur organise, à la demande de sa clientèle, **les Ftours Entreprises** au White Morocco'Mall.

Des Ftours de Groupe de 19h30 à 21h30 sous fond de fontaine musicale avec une déclinaison des meilleures saveurs de la maison Rahal signées par ses chefs marocains et français.

Une expérience inédite qui fera de votre rupture de jeûne un moment de quiétude, de convivialité et de plaisir infini.



Pour information et réservation
Manal Saadaoui
 0679 252525
 msaadaoui@grouperahal.ma

Buffet Soirée d'été

Soupes d'ici et d'ailleurs (choix de 3 soupes)

Harira Marocaine
 Herbel : blé dur entier au lait écrémé
 Velouté de potiron
 Soupe aux crevettes et vermicelle
 Crème d'Asperge
 Potage de légumes
 Soupe aux pigeons

A la rencontre des rituels

Variété de dattes et fruits secs
 Sellou, Chebbakia, l'Filalia, Mkhherka
 Briouates aux amandes et miel
 Rezzet Iqadi, Mlaoui, Rghayef
 Harcha, Batbout, Baghrir

Les incontournables

Beurre, Jben
 Huile d'olive, Huile d'argan
 Variété d'olives
 Amlou, miel, confitures
 OEufs durs

Escale salée -sucrée

Variété de pain : Pavot, sésame, olives, céréales
 Assortiment de viennoiseries

Assortiment de brioches
 Cakes, madeleines, moelleux
 Assortiment de petits Batbouts farcis : poulet façon chawarma, olives meslalla, fromage de chèvre, crudités, charcuterie.
 Assortiment de mini briouates variées : poisson, poulet et oignons caramélisés, épinards et fromage...
 Nems légumes, crevettes, poulet façon thaï
 Assortiment de quiches et de tourtes
 Mini Pizzas
 Carrés au khlii, à la viande hachée et au poivron

Virée au marché

Assortiment de salades marocaines
 Fraîcheur de concombre à la menthe fraîche
 Antipasti de légumes grillés, billes de mozzarella, pesto
 Salade méditerranéenne
 Plateau de fromages
 Plateau charcuterie

Station à la plancha

Assortiment de brochettes marinées

Cap sur les Tagines (choix de 4 tagines)

Tagine d'œufs au khlii
 Tagine d'œufs aux boulettes de viande hachée
 Tagine au foie de veau ou Tagine de Kebab Maghdour
 Tagine poulet au citron confit, olives meslalla
 Tagine Berbère
 Tagine de poisson

A la découverte de la Méditerranée

Paupiettes de sol farcis sauce safranée
 Risotto aux asperges

Entre douceur et fraîcheur

Pyramides de verrines
 Cascade de fruits de saison
 Plateaux de tartelettes

Pour un Mug ou pour un Verre

Eaux minérales
 Jus variés aux fruits de saison
 Lait frais nature ou aromatisé aux amandes
 Cafés, chocolat chaud au choix
 Thé à la menthe et à la fleur d'oranger



Buffet Open
400DH
 par personne