



Décembre 2017



Magie de Noël au Sofitel Marrakech

La Magie de Noël au Sofitel Marrakech

La fin de l'année approche à grands pas et la saison hivernale pointe le bout de son nez! Cet hiver, le **Sofitel Marrakech** a à cœur de vous faire vivre des moments féériques empreints de douceur et de festivité. Réfugiez-vous à l'intérieur dans une ambiance chaleureuse où les lumières scintillent de mille feux. Vivez au rythme de la MELODIE des rencontres musicales et festives tout au long du mois de décembre.

La saison idéale pour célébrer le partage, la joie et l'amour entouré de ceux que vous aimez!



Yoga Retreat #3

Du 14 au 17 décembre



Yoga Retreat #3

Du 14 au 17 décembre 2017
Sofitel Marrakech

YOGA RETREAT

Expert dans l'art de la détente du corps et des sens, le Sofitel Marrakech ouvre les portes de son Palais mauresque pour une nouvelle expérience bien-être à travers ses Yoga Retreat orchestrées par Om Yoga et les équipes d'experts passionnés du Sofitel.

Ces weekends sont l'occasion d'initier les novices à l'art de la relaxation. Une magnifique expérience placée sous le signe de la détente du corps et de l'esprit, parfaite pour se ressourcer avant les fêtes de fin d'année!

4 jours/ 3 nuits

A partir de 10 340 Dhs

Infos & Résas: H3569-RE2@sofitel.com / +212 5 24 4 56 00



Marché de Noël
Christmas Magic Market



CHRISTMAS MAGIC MARKET

Du vendredi 15 au samedi 30 décembre 2017
Lobby Lounge & Spa

Christmas Magic Market

Du vendredi 15 au samedi 30 décembre 2017

Pour les fêtes de fin d'année, Sofitel Marrakech Lounge & Spa prendra des allures de Village de Noël.

Il accueillera le marché de Noël 2017 vous offrant artisanats et douceurs locales.

Nous vous attendons nombreux pour cet événement.

Soirée d'inauguration vendredi 15 décembre 2017 à partir de 19h



Anniversaire du So Lounge

Golden anniversary



GOLDEN ANNIVERSARY - SO LOUNGE

Samedi 16 décembre 2017
SO Lounge

Be ready to celebrate... **So Lounge Marrakech**

Le **So Lounge**, haut lieu des nuits Marrakech, fête ses **7 ans** ! A cette occasion, venez célébrer comme il se doit cet événement lors d'une soirée exceptionnelle le **samedi 16 décembre 2017**.

Pour faire honneur à ce lieu magique et élégant, nous vous préparons une soirée mémorable. Au programme : dîner tendance et fête jusqu'au bout de la nuit animée par Le groupe live « Soul Unit Collective » et DJ Akram-B pour la partie Clubbing.

Réservez votre soirée du 16 décembre 2017 !
Infos & Résa : H3569-UC@sofitel.com // +212656515009

//

<http://www.so-nightlounge.com/>



Nöel des petits Princes et Princesses
Goûter Impérial



MAGIC CHRISTMAS

Lundi 25 décembre 2017
Restaurant le Jardin

Chez **Sofitel Marrakech** les enfants vivent tels de petits Princes et Princesses, des séjours inoubliables sur le thème : **cultures et traditions du monde**.

Le Goûter de Noël

Le 25 décembre de 10h à 13h, Goûter et Spectacle de Noël Impérial en présence du Père Noël.

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans résidents à l'hôtel, 250 dhs pour les enfants non-résidents à l'hôtel.

Activités ludiques et distribution de cadeaux.



CHIC CHRISTMAS

Dimanche 24 décembre 2017

Restaurant l'Orangerie

Savourez l'infinie palette de délices durant votre séjour au Sofitel Marrakech.

Le 24 décembre 2017, notre Chef vous propose un dîner de Noël Impérial avec ses saveurs d'ici et d'ailleurs pour célébrer des moments riches en émotions et en plaisirs gustatifs. Profitez d'une ambiance chic et cosy et d'un Apéro Chic pour une soirée empreinte de magie.

Menu Noël « Orangerie »

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes, espuma de lait de coco, éclats de noisette à la fleur de sel

Entrée

Nougat de foie gras de canard marbré au poivre noir, coings en marmelade et confit au sirop parfumé au gingembre rose

Plat

Suprême de canard cuit à basse température, coulis de fruits rouges, galette de pomme de terre et mitonné de cèpes

Dessert

Bûche de Noël de notre Chef

900 Dhs (une coupe de champagne offerte),

450 Dhs (hors boissons) pour les enfants de moins de 12 ans



GOLDEN CHRISTMAS

Dimanche 24 décembre 2017
Restaurant So Lounge

Le 24 décembre 2017, le so Lounge, haut lieu des nuits Marrakchi, vous proposera une fête placée sous le signe de l'élégance et de l'exclusivité : un dîner de Noël So Impérial.

Pendant et après le dîner, laissez-vous entraîner par les rythmes du groupe Soul Unit Collective, le plus spectaculaire des groupes live du Maroc.

Menu Noël « So »

Amuse-bouche

Velouté de châtaignes, espuma de lait de coco, éclats de noisette à la fleur de sel

Entrée

Nougat de foie gras de canard marbré au poivre noir, coings en marmelade et confit au sirop parfumé au gingembre rose

Plat

Suprême de canard cuit à basse température, coulis de fruits rouges, galette de pomme de terre et mitonné de cèpes

Dessert

Bûche de Noël de notre Chef

900 Dhs (hors boissons),

450 Dhs (hors boissons) pour les enfants de moins de 12 ans



Joyeux Noël
Brunch de Noël



BRUNCH DE NOËL

Lundi 25 décembre 2017
Restaurant le Jardin

Pour un moment plaisir en famille, découvrez et émerveillez-vous devant notre somptueux brunch de Noël Impérial.

La Magie de Noël

Le 25 décembre 2017 au Restaurant le Jardin, nous vous proposons un déjeuner de Noël afin de célébrer ces moments riches en émotions et plaisirs gustatifs (foie gras, huîtres de Walidia, chair d'araignée, tartare de saumon en verrine, bûches traditionnelles et revisitées...)



500 Dhs (hors boissons),

250 Dhs (hors boissons) pour les enfants de moins de 12 ans

LE FROID

Tartare de saumon en verrine et mandarine
Salade de haricots verts au magret de canard
fumé
Salade de betteraves et pamplemousse aux noix
de l'Ourika
Salade de mâches et endives aux noix
Terrine de poisson à la pistache
Courgettes tambour, mousse de crevettes
Crème brûlée au foie gras
Shots de fruits et smoothies
Salade de crevettes aux agrumes

Fruits de mer

Huitres de Oualidia / araignées
Pain toasté/ beurre/ vinaigre à l'échalote

Côté asiatique

Sushi / sashimi / Maki / California Rolls
Salades asiatiques
Sauce soja / Wasabi / gingembre confit

Côté marocain

Salade de navel, laitue et cannelle
Salade de mandarine, fleur d'oranger
Salade romaine et pamplemousse
Salade à la noix et mandarine
Taboulé à l'orange
Zaalouk / carottes/ courgettes/ betteraves/
crevettes à la chermoula
Olives vertes/ rouges/ noires

LE CHAUD

Soupe

Velouté de potiron crème à la cannelle

Rôtisserie

Traditionnelle dinde farcie et rôtie, servie avec des marrons, chipolata, jus parfumé à la sauge

Cocotte de gratin de fruits de mer
Canard à l'orange

Poisson / légumes

Vole au vent aux champignons

Coté Italien

Risotto aux fruits de mer, lié au parmesan

Coté marocain

Tajine de poulet aux olives et au citron confit

Tajine d'agneau aux pruneaux

Tanjia de veau cuit en amphore

Couscous 7 Légumes

Couscous TFaya

Pastilla aux pigeons

Pastilla aux fruits de mer

DESSERTS

Bûche de Noël traditionnelle

Bûche de Noël moderne

Biscuit roulé à l'orange

Millefeuille chocolat à l'orange

Pot de crème à l'orange, salade d'orange

Nage d'agrumes, sauce caramel gingembre

Religieuse à l'orange

Entremet à l'orange

Tarte aux agrumes

Pana cotta d'agrumes

Salade d'orange à la cannelle

Mandarine confite

Bar à chocolat

Pâtisseries marocaines classiques et à l'orange



BUFFET DES ENFANTS

Crème de légumes

Pizza Margarita

Panini de jambon de poulet

Nuggets de poisson sauce tartare

Pate au coulis de tomate, bolognaise ou huile
d'olive et basilic

Jambon de dinde et baby frite maison

Dessert

Brochette de fruit de saison

Brownie au chocolat

Macaron Couleur

Fontaine chocolat

Guimauves

Cake

Financier

Imperial New Year's Eve



IMPERIAL NEW YEAR'S EVE – Le Palais Impérial

« IMPERIAL NEW YEAR'S EVE »

Le Sofitel fête la **nouvelle année 2018**! Quoi de mieux pour terminer cette année 2017 qu'un moment de partage et de célébration en compagnie de ses proches? Savourez un dîner chic et raffiné dans un cadre d'exception, puisque cette année c'est dans le lobby impérial qu'auront lieu les célébrations, en compagnie du célèbre **chanteur Maxime**, d'artistes et de danseurs. Etes-vous prêt à célébrer la nouvelle année dans le décor magnifique du Sofitel Marrakech ?

Amuse-Bouche

Cromesqui de foie gras de canard, mousseline de poire à la cardamome et gastrique de fraises mara des bois

Entrée

Queue de homard pochée au court-bouillon, fine gelée de tomates jaunes au xérès, mousseline d'avocat et œufs d'Arenkha

Poisson

Dos de turbot cuit dans du lait d'amande, mousseline de pomme saumonée, émulsion de lait de coco

Viande

Cœur de filet de bœuf au sautoir et foie gras poêlé, galette de pomme, petits oignons et cèpes glacés au jus de viande

Dessert

Croustillant au chocolat et praliné, caramel et sorbet citron

2 500 Dhs (une coupe de champagne et une demi bouteille de vin incluses)

1 250 Dhs pour les enfants de moins de 12 ans



Chic New Year's Eve



CHIC NEW YEAR'S EVE – Restaurant L'Orangerie

« CHIC NEW YEAR'S EVE »

Le Restaurant l'**Orangerie** du Sofitel Marrakech vous prépare une soirée placée sous le signe du raffinement et de la gastronomie. Venez célébrer la Saint-Sylvestre dans un cadre de rêve avec une vue imprenable sur les montagnes de l'Atlas.



Amuse-Bouche

Duo de tartare de noix de saint jacques et saumon frais, vinaigrette au coulis de framboise

Entrée

Risotto crémeux aux crevettes royales, cèpes et girolles, chlorophylle de roquette

Plat

Noisette de filet d'agneau confit à l'orange et safran pur de Taliouine, gnocchis aux herbes et asperges sauvages, jus de cuisson

Dessert

Confit de fruits rouges en carpaccio, suspension d'une mousse de champagne

1 500 Dhs (hors boissons)
750 Dhs pour les enfants de moins de 12 ans



Golden New Year's Eve



GOLDEN NEW YEAR'S EVE – SO Lounge

« GOLDEN NEW YEAR'S EVE »

Le **So Lounge**, haut lieu des nuits Marrakchis, vous proposera une fête placée sous le signe de l'élégance et de l'exclusivité, avec la thématique GOLD. Une soirée mémorable qui fera voyager vos papilles. Animée par le live band Soul Unit Collective, la soirée du nouvel an du **So Lounge** Marrakech n'attend que vous. DJ Akram B vous fera danser jusqu'au bout de la nuit.



Amuse-Bouche

Cromesquis de foie gras de canard, mousseline de poire à la cardamome et gastrique de fraises mara des bois

Entrée

Queue de homard pochée au court-bouillon, fine gelée de tomates jaunes au xérès, mousseline d'avocat et œufs d'Arenkha

Poisson

Dos de turbot cuit dans du lait d'amande, mousseline de pomme saumonée, émulsion de lait de coco

Viande

Cœur de filet de bœuf au sautoir et foie gras poêlé, galette de pomme, petits oignons et cèpes glacés au jus de viande

Dessert

Croustillant au chocolat et praliné, caramel et sorbet citron

7 500 Dhs pour deux personnes incluant le dîner et une bouteille de 75 cl de champagne – Jusqu'à 00h30

2 000 Dhs pour les enfants de moins de 12 ans

15 000 Dhs pour deux personnes incluant le dîner + le clubbing (deux bouteilles ou un magnum)

30 000 Dhs pour quatre personnes incluant le dîner + le clubbing (deux bouteilles ou un magnum)



PRINCES & PRINCESSES

Super Heros Party



Réveillon PRINCES & PRINCESSES

SUPER HERO PARTY Dimanche 31 décembre 2017

Un réveillon sur le thème des Super Héros réservé aux enfants dans un salon privé avec une prise en charge totale de 19h à 01h00.

Les parents pourront ainsi profiter pleinement de leur soirée du 31 décembre.
Tout enfant de moins de 4 ans devra être accompagné.

Pour commencer...

Bâtonnets carottes/ concombres
Pétales de tomates / tomates cerises
Radis ronds / feuilles de romaine

...Ensuite...

Mini pizzas Margherita / mini quiches aux fruits de mer
Cakes au poulet et basilic / mini pains batbout au thon
Assortiments de doigts de Fatma et briwats
Mini tajines de boulettes de bœuf
Mini burgers et cheeseburgers
Cuisses de volaille grillées au romarin
Pommes de terre wedges

...pour finir

Mini macarons Princes et Princesses
Brochettes de fruits / brochettes de guimauve
Tartelettes citron / tartelettes aux fruits /
Tartelettes au chocolat
Clémentines / fraises / dattes



750 Dhs pour les moins de 12 ans, et pour les adultes accompagnants.
Tout enfant de moins de **4 ans** devra être accompagné.

Brunch du Nouvel An



Le Brunch du Nouvel An

Restaurant le Jardin

Toutes les bonnes choses ont une faim!

Saveurs d'ici et d'ailleurs abondent sur de somptueux buffets. Au son de quelques notes de piano, mets salés et sucrés enchantent les papilles des plus exigeants des gourmets. Enfin, parce que Sofitel Marrakech s'adapte pour satisfaire au mieux vos envies et vos désirs, un espace de rêve a été conçu exclusivement pour vos enfants.



Dégustez jusqu'à 15h nos succulentes saveurs du Monde

Tarif : **500 Dhs** par personne hors boisson

LES ENTRÉES

Hors d'oeuvre

Huitres de Oualidia

Côté asiatique

Sushis / Sashimis / Makis / Californias Rolls

Salades et petites portions

Salade de tomates mozzarella / Salade de fruits de mer

Légumes grillés / Salade au saumon fumé / Salade landaise

Salade asiatique / Plateau de terrines de volaille et de poisson

Côté marocain

Composition de salades marocaines

Courgettes / lentilles/ concombres et tomates/ aubergines/artichauts/ Tchachouka / Zaalouk / tomates confites / cervelle de veau

Charcuterie / Fromage

Jambon Serrano/ chorizo/ jambon de volaille jambon de volaille fumé/ saumon fumé

Gouda/ Gouda au poivre /Brie

Olives/ cornichons/ tomates cerises/ câpres/ crème acidulée / toasts

Smoothies

Assortiment de smoothies de fruits, légumes, laitages

LE CHAUD

Rôtisserie

Gigot d'agneau farci aux herbes

Coquelet rôti

Entrecôte

Sauce béarnaise / jus / huile d'olives / ail confit

Poisson

Bouillabaisse

Croûton/ rouille

Poisson à la plancha

Garniture

Riz basmati / légumes confits

Purée de pomme de terre à l'huile d'argan

Panaché de légumes vert

Gratin d'aubergines / gratin de choux fleur

Pommes frites

Sélection de mini tajines et couscous en portion individuelle

Tajine de Kefta

Tajine de poulet aux olives et au citron confit

Tajine d'agneau aux pruneaux

Couscous 7 Légumes

Couscous T Faya

Côté asiatique

Wok de légumes / Volaille / Poisson

Préparé à votre goût

DESSERTS

Desserts

Yaourt sucré / yaourt nature / yaourt aux fruits

Opéra / religieuse / tarte au citron / crème
caramel / macarons framboise / mille-feuille / île
flottante / tarte bourdalou

Salade de fruits frais: salade d'orange à la
cannelle

Assortiment de pâtisseries marocaines

Bar à bonbons

Les pains et viennoiseries

Sélection de pain français et marocain

Croissant / brioche / pain au chocolat

Station de lait et céréales

Lait ½ écrémé / assortiment de céréales

Fruits secs

Animation

Fontaine de chocolat brochettes de fruits frais /
guimauves / cookies

Buffet enfant

Assortiment de crudités / terrine de poisson
Mini burgers / filet de poisson en papillote /
pomme d'amour / fontaine au chocolat /
brochettes de fruits
Friandises

Contacts Informations

Yassine LACHHEB



F&B Manager
Sofitel Marrakech

Tél. : + 212 (0) 6 20 06 19 82
H3569-FB@sofitel.com

Juliette LE VILAIN



Responsable Marketing Communication
Sofitel Marrakech

Tél. : + 212 (0) 6 60 12 34 26
H3569-MK@sofitel.com

Hind EL ATTAR



Directrice du Revenu
Sofitel Marrakech

Tél. : + 212 (0) 6 74 09 09 19 H3569-RM@sofitel.com

Pierre VASSILIEFF



Assistant manager commercial
So Lounge

Tél. : +212 (0) 6 95 00 98 83
H3569-UC@sofitel.com

Nezha FILALI



Directrice Commerciale
Sofitel Marrakech

Tél. : + 212 (0) 6 64 90 00 66
H3569-SL@sofitel.com

Réseaux Sociaux



Sofitel Marrakech

SofitelKech



SofitelMarrakechPalaisImperial



SofitelMarrakechLoungeandSpa





Vivons ensemble l'année 2018