
MOMENT D'EXCEPTION

Traiteur & Évènementiel

Présentation

Moment d'Exception, votre partenaire incontournable pour des événements inoubliables à Marrakech.

Chez Moment d'Exception, nous nous engageons à offrir une expérience culinaire et événementielle exceptionnelle, capturant l'essence de la culture et de la gastronomie marocaine. Avec une expertise sans égal dans le domaine de la restauration et de l'organisation d'événements, nous mettons tout en œuvre pour surpasser les attentes de nos clients, à chaque occasion.

Nos Services :

Traiteur Haut de Gamme: Des plats exquis, préparés avec des ingrédients frais et de qualité, pour émerveiller vos convives lors de mariages, réceptions privées, dîners d'entreprise et bien plus encore.

Conception d'Événements Personnalisés :

De la planification initiale à la réalisation finale, notre équipe dévouée travaille en étroite collaboration avec vous pour créer des événements sur mesure, reflétant votre vision et surpassant vos attentes.

Service de Prestige :

Du service de table raffiné à l'accueil attentif de vos invités, nous assurons une expérience sans faille à chaque étape de votre événement.

Décoration et Ambiance :

Créez une atmosphère envoûtante avec notre expertise en décoration et en mise en scène, capturant l'essence de la beauté et de la tradition marocaines.

Pourquoi Choisir Moment d'Exception : Excellence Culinaire: Des chefs talentueux, inspirés par la richesse de la cuisine marocaine, pour des saveurs authentiques et mémorables.

Professionnalisme :

Une équipe dévouée, attentivement sélectionnée pour son savoir-faire, son professionnalisme et son engagement envers la satisfaction client.

Innovation et Créativité :

Toujours à la pointe des tendances, nous apportons des idées novatrices et des concepts uniques à chaque événement, pour une expérience véritablement exceptionnelle.

Faites de votre événement à Marrakech un moment inoubliable.

Nous préparons votre Moment, et vous vivez l'Exception



Bouchées froides

Caviar d'aubergine sur son toast grillé
Le foie gras de canard sur toast prestige
Maki japonais saumon, crevettes, légumes
Verrine de crème d'avocat et crevette au paprika
Wrap poulet césar
Mini bagel aux thon ou saumon
Patate douce rôtie au yaourt, noix et miel
Verrine de salades marocaine





Bouchées chaudes

- Samoussa de bœuf, de poulet ou fruits de mer et sauce aigre douce
- Mini pastilla de volaille ou fruits de mer
- Quiche crevettes
- Feuilleté de saumon, fromage frais
- Mini cheeseburger ou chickenburger
- Crevette tempura
- Brochette de volaille teryaki
- Nems au poulet ou au crevette
- Bissara en amuse bouche
- Batbout farcis
- Cuisse de poulet sauce sucrée

Bouchées sucrées

Saveurs de mon enfance assorties de flans, choux et mini madeleines

Petits fours tradition assortis de :

financiers crème caramel et noix de macadamia, tartelettes framboise,
éclairs chocolat, financiers pistache et tartelettes citron/noix de coco

Mini crème brûlée à la fleur d'oranger

Mini moelleux tout chocolat, crème anglaise

Gourmandises assorties de : tartelettes crème brûlée,

brownies chocolat noix de pécan, tartelettes mangue/passion, éclair au chocolat,
croquants et mousse chocolat financiers framboise/pistache, financiers
chocolat/crème praline

Petits fours cocktail assortis de : croquants framboise, croquants chocolat,
, fondants pistache/griotte, mini calissons, fingers chocolat, tartelettes aux zestes
de citron, carré pistache/framboise

Petite truffe au chocolat noir

Trio de mini tartelettes fruitées : ananas et citron,
chocolat/framboise, panna-cotta/framboise



Entrées

Pastilla croquante de poulet fermier, cannelle et amandes
Pastilla croquante aux fruits de mer
Salade César revisitée
Burrata basilic et ses tomates cerises jeunes pousses & parmesan
Salade royale de fruits de mer
Tartare de saumon et st Jacques
Tarte fine au saumon et poireaux du maraicher et
Tarte fine aux légumes méditerranéens
Foie gras sur toasts, confit de figues et salade de mâche
Assortiment de salades traditionnelles marocaines
Saumon entier à la crème champignon
Pageot royale à la sauce rouge et ses petits légumes croquants

M
E



M E



Plats

Tajine de poulet fermier aux olives vertes et citrons confits

Tajine de caille, semoule et fruits secs

Tajine de veau aux pruneaux et abricots

Agneau braisé, en méchoui entier ou en demi et ses saveurs du Maroc

Seffa aux amandes et fruits secs

Rfissa aux poulets, oignons et raisin secs

Rfissa rziza, amandes, oeufs de cailles, noix de cajou et figues

Tanjia aux jarret de bœuf au safran et purée de taliwin

Souris d'agneau, jus de dattes et sa purée de pommes de terre

Filets de bar cuit à l'unilatéral, ratatouille fine.

Cabillaud, purée de petit pois, fenouil, et sauce au beurre

Carré d'agneau patates douces, à la noix concassées

Daurade, saumon et gambas en brochette, riz safrané tapenade d'olive et basilic

Couscous de poulet aux olives et citrons confits

Filets de boeuf, jus de viande réduit aux cèpes, légumes sautées

Filets mignon de veau, sauce aux morilles, spaetzle

Risotto de gambas royales, parmesan et basilic frais

Desserts

Exquis pistache et cœur fruits rouges
Exquis trois chocolats
Fondant tout chocolat, boule de glace vanille
Nuage façon entremet noix de coco et
Macaron framboise
Macaron noisette
Tartelette citron meringué revisitée
Tartelette harmonie fruits rouges
Tiramisu au café et spéculos
Dôme au chocolat, noix de coco, cœur gourmand
Crème brûlée
Plateaux de fruits de saison



Fromages

À l'assiette ou en buffet

Un assortiment sera concocté selon les goûts du client
tomme, chèvre, comté, brie, munster et roquefort.
Nos Assiettes et nos buffets sont accompagnés de
pain aux noix, chutney de figues et de raisin.
Tous nos fromages sont certifiés AOP.



Pièce montée

Pièce montée personnalisée

Pièce montée en choux

(caramel, crème patissière)

Wedding cake

Entremets à la française



Animations sucrées

Fontaine à chocolat
Brochettes de fruits de saison,
chamalows, M&Ms, fraise Tagada
Barbe à papa
Sfenj et crêpes françaises



Plancha glace

Fraise, framboise, kiwi, banane, mangue (selon la saison), chocolats, biscuits chocolats, cookies et autre gourmandise.



Menu enfants

Cocktail dinatoire enfant (- de 10 ans)

Mini club sandwich jambon/fromage

Navette garnie

Tomate/mozzarella

Mini cheeseburger maison

Petits moelleux chocolat

Chouquettes

Guimauves et bonbons Haribo



Animations planchas

Carpaccio
Dégustation de poisson cru mariné Saumon fumé
Saumon cru au citron yuzu
Crevettes marinées aux épices

Sandre au citron vert et baies roses
Saint-Jacques au miel
Friture de petits poissons, sauce tartare et citron.
Friture réalisée devant les convives.



Bar à huitres et crustacés

Huîtres
Moule
Coquillage
Pain de seigle, beurre, citron, vinaigre échalotes.

Planchas viande et volaille

Boeuf rouge
Veau à la citronnelle
Volaille ananas curry
Escargot au Beurre d'Ail de Lautrec



Animations tapas

Jambon/Charcuterie accompagnés de Tapas.
Pains spéciaux et tartare de tomate.
Poivrons marinés, olives, mini chorizo.
Terrine de fois gras
Foie gras maison, figues fraîches, banane séchée

Le brunch du lendemain

Hrira,

Hssoua

Meloui, msemen, Harcha farcie ou naturel, beghrir, raif au miel et amandes,

Sfej Batbout, mahrach, baguettes, brioches

Viennoiseries variées

Confitures, beurre doux, miel, amelou, nutella, jben

Assortiments d'olives, huile d'olive

Plateau de fromages

Œuf brouillé, œuf dur, œuf khfir

plateau de charcuterie

Plateau de fruits

Cafe, thé, chocolat chaud, jus d'orange, lait, tisanes, eau plate eau gazeuse



M
E



M
E

Nos tarifs comprennent

Le forfait déplacement

Le service de 17h à minuit

Sur la base d'un serveur pour 25 convives dont un maître d'hôtel responsable

Le matériel

Table de buffet housée

Mange debout housée

Matériel de présentation de mise en scène

Des buffets vaisselle complète du cocktail et du dîner

Nappage sur la base de table ronde de 10

(facturation en sus si nappage supplémentaire ou différent)

Service en tissu blanc

Nappes et serviettes de couleur

équipement office et cuisine

Matériel de chauffe, matériel de dressage

M
E

Nous préparons votre moment, vous vivez l'exception. Y.G.

www.momentdexception.ma