



CAFE RESTAURANT



La Brasserie de la Bavaroise
Incontournable pour les gourmets...
Tél : 05 22 311 760
www.labavaroise.ma



La Bodega de Casablanca
Tapas, salsa et corrida !
Tél : 05 22 541 843
www.bodega.ma



Osteria Di Casa
Avenue des mimosas,
intersection Boulevard Chefchaouni,
Ain sebâa. Casablanca,
Tél : 05 22 661 309 - www.osteria.ma



La Sqala
Boulevard des Almohades, Casablanca
Tél : 05 22 260 960
www.sqala.ma



Tony Jacklin Club House
Bouskoura Golf City
Tél : 05 22 320 774/75
www.restopro.ma



January 2020



RESTAURANT
CAFE MAURE

Marhaban Bikoum
Soyez les bienvenus à la Sqala

Madame, Monsieur,

Fondée en 2002, La Sqala est un monument du patrimoine de Casablanca. Situé derrière les remparts de l'ancienne médina dans un bastion fortifié du 17^{ème} siècle, le restaurant-café maure propose une cuisine typiquement marocaine avec des produits frais et de grande qualité. Ouvert tous les jours de la semaine, La Sqala est aussi un espace de vie et d'animations culturelles, où chacun peut profiter du somptueux jardin andalou et assister à un récital de musique orientale et de .

Nous vous prions de trouver ci-jointes nos propositions concernant l'organisation de vos manifestations à La SQA LA. Nous sommes à votre écoute pour affiner cette offre et nous tenons à votre disposition pour vous procurer tout renseignement complémentaire ou effectuer d'éventuelles modifications.

Dans l'attente de recueillir vos impressions, et souhaitant vivement qu'un de ces projets corresponde à votre attente, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sentiments les meilleurs.

La direction



Menu Medina
Prix: 185dh TTC
(Exclusivement tour operator)

Duo de sucrine et Tomate olive
Tomate, oignon, olive verte, huile d'olive, persil

* * *

Tajine d'ombrinette aux légumes de saison
ou (à choisir 2 jour avant date menu)

Kefta Sqala
(Servie avec des frites ou une jardinière de légumes)

* * *

Salade de fruits aux épices
Servie dans une coupe un mélange de
fruits de saisons, mangue, kiwi, poire, pêche, ananas

* * *

Thé à la menthe de Meknes
ou Café pur arabica
et
Eaux minérales de l'Atlas



Menu Couscous
Prix: 185dh TTC
(Uniquement le Vendredi
pour un max de 30pax)

Salade Marocaine
Tomates, concombres, oignons,
poivrons rouges, huile d'olive, cumin

* * *

Couscous de Bahija
Tfalla et sept légumes

* * *

Salade de fruits aux épices
** * **

Thé à la menthe de Meknès
ou Café vergnano
et
Eaux minérales de l'Atlas, petit lait





Menu Mer *Prix: 250dh TTC*

(Menu maximum pour 20 personnes)

Salade César aux crevettes
Oufs de caille et copeaux de parmesan

** * **

Filet de loup sauce vierge
Servie avec une jardinière de légumes

Ou

Seiche grillée au charbon de bois
Servie avec une jardinière de légumes

** * **

Panacotta aux fruits rouges

** * **

Thé à la menthe de Meknes
ou Café vergnano
et
Eaux minérales de l'Atlas, soda



Menu Beldi *Prix: 260dh TTC*

(Menu Maximum 50 personnes)

Salade de chèvre frais à l'huile d'argan

** * **

Tajine de poulet fermier aux citrons confits
ou (à choisir 2 jours avant date menu)

Tajine d'agneau aux artichauts et petits pois

** * **

Selection de Pâtisseries Marocaines
Corne de gazelle, Ghriba, Mhancha d'amande

** * **

Thé à la menthe de Meknes
ou Café pur arabica
et
Eaux minérales de l'Atlas, soda





Menu Menara

Prix: 300dh TTC

(Menu Maximum pour 50 personnes)

Assortiment de salades marocaines

Dans de petits tagines colorés jaunes et verts
sur des plateaux

Kemia/Mauresque (Tchoukchouka, Zaalouk,
seiche à la coriandre, Betteraves marocaines,
Epinards citrons confits)

Kemia Sqala (Fromage Jben, carottes à l'orange,
poivrons confits, sardines marinées,
poulpe à la provençale)

* * *

Assortiment de brionattes

Dans une assiette creuse, sur un lit de menthe fraîche,
avec une sauce tomate dans un ravier, sont disposés avec soins

Brionattes de fruits de mer

Brionattes de viande et menthe

Brionattes de poulet

* * *

Assortiment 4 brochettes

Foie de veau, Agneau, Bœuf, poulet mariné
ou (à choisir 2 jours avant date menu)

Assiette du pêcheur

St pierre, seiche, Gambas, Loup
le tout cuit à la plancha

Servi avec une jardinière de légumes de saisons

* * *

Nougat glacé aux fruits secs

* * *

Thé à la menthe de Meknes

ou Café vergnano

et

Eaux minérales de l'Atlas, soda



Menu Sqala

Prix: 310dh TTC

(Menu Maximum 30 personnes)

Assortiment de salades marocaines

Dans de petits tagines colorés jaunes et verts sur des plateaux

Kemia/Mauresque (Tchoukchouka, Zaalouk,
seiche à la coriandre, Betteraves marocaines,
Epinards citrons confits)

Kemia Sqala (Fromage Jben, carottes à l'orange,
poivrons confits, sardines marinées, poulpe à la provençale)

* * *

Assortiment de brionattes

Dans une assiette creuse, sur un lit de menthe fraîche,
avec une sauce tomate dans un ravier, sont disposés avec soins

Brionattes de fruits de mer

Brionattes de viande et menthe

Brionattes de poulet

* * *

T-bone de Béni Mellal Grillé au charbon de bois

Servi sur une planche en bois, accompagné
d'une jardinière de légumes et Gratin Dauphinois

ou

Gambas black tiger Grillées au charbon de bois

Servi avec une jardinière de légumes
et mélange de salade verte

* * *

Mi-cuit chocolat

Crème anglaise

ou

Crème brûlée

Glace à la cannelle

* * *

Thé à la menthe de Meknes ou Café pur arabica

et

Eaux minérales de l'Atlas, sodas





Menu Rais Prix: 600dh TTC

(Menu possible jusqu'à 160 personnes)
par table de 10

*Assortiment de cocktails de jus de fruit frais
/Marechal, Ambassadeur, Dakar, Exotique*

* * *

Assortiment de salades marocaines

*Dans de petits tagines colorés jaunes
et verts sur des plateaux*

*Kemia /Mauresque (Tchoukchouka, Zaalouk,
seiche à la coriandre, Betteraves marocaines,
Epinards citrons confits)*

*Kemia Sqala (Fromage Jben ,carottes à l'orange,
poivrons confits, sardines marinées, poulpe a la provençal*

* * *

Pastilla au poulet

* * *

*1/2 agneau Rotie au Four, servie avec
des pommes Grenailles, Asperges*

* * *

Gâteau glacé

* * *

Corbeille de fruits de saison

* * *

Thé à la menthe de Meknes

*Ou Café pur arabica Pâtisseries marocaines
et*

Sodas et Eaux minérales de l'Atlas, soda



Menu Royal Prix: 650dh TTC

(Menu possible jusqu'à 160 personnes)
Par table de 10 dans le restaurant

*Assortiment de cocktails de jus de fruit frais
/Marechal, Ambassadeur, Dakar, Exotique*

* * *

Assortiment de salades marocaines

*Dans de petits tagines colorés jaunes et verts sur des plateaux
Kemia /Mauresque (Tchoukchouka, Zaalouk,
seiche à la coriandre, Betteraves marocaines,
Epinards citrons confits)*

*Kemia Sqala (Fromage Jben ,carottes à l'orange,
poivrons confits, sardines marinées, poulpe a la provençal*

* * *

Assortiment de brionattes

*Dans une assiette creuse, sur un lit de menthe fraîche,
avec une sauce tomate dans un ravier, sont disposés avec soins*

Brionattes de fruits de mer

Brionattes de viande et menthe

Brionattes de poulet

* * *

*Saumon Cuit en Sauce accompagné
de fruits de Mer*

* * *

Poulet Rôti aux amandes, fondues d'oignons

* * *

*Corbeille de fruits Exotiques
Mille feuilles et gâteau glacé*

* * *

Thé à la menthe de Meknes

*Ou Café pur arabica Pâtisseries marocaines
et*

Sodas et Eaux minérales de l'Atlas, soda





Menu Arabesque

Prix: 400dh TTC
(Minimum 80 personnes)

Buffet d'entrées *(Servi dans des saladiers)*

Salade de Poivrons et aubergines confites
Salade de seiche Andalouse
Salade zaalouk
Salade Tchoukchouka
Salade d'épinards aux citrons confits
Salade de sardines et légumes grillés
Salade de chèvre frais à l'huile d'argane
Salade de poulpe au blé complet
Salade de jben Tomates cerises
Salade ceasar au poulet

Plats principaux

Tajine de jarret de bœufs aux pruneaux et Abricot
Tajine de poisson aux poivrons, tomates
Tajine de poulet beldi citrons confits
Tajine d'agneau Artichauts et petits pois

Desserts

Salades de fruits aux épices douces
Pâtisseries Marocaines
Verrine de panacotte et crème brûlée

Thé à la menthe de Meknes Ou Café pur arabica
et
Sodas et Eaux minérales de l'Atlas



Menu Buffet Combine

Prix: 420dh TTC
(Entre 50 et 120 pax)

Assortiment de cocktails de jus de fruit frais *Marechal, Ambassadeur, Dakar, Exotique*

** * **

Assortiment de salades marocaines
Dans de petits tagines colorés jaunes et verts sur des plateaux
Kemia/Mauresque (Tchoukchouka, Zaalouk,
seiche à la coriandre, Betteraves marocaines,
Epinards citrons confits)
Kemia Sqala (Fromage Jben, carottes à l'orange,
poivrons confits, sardines marinées, poulpe a la provençale

** * **

Assortiment de brionattes
Dans une assiette creuse, sur un lit de menthe fraîche,
avec une sauce tomate dans un ravier, sont disposés avec soins
Brionattes de fruits de mer
Brionattes de viande et menthe
Brionattes de poulet

** * **

Plats servis au buffet
Tajine de Bœuf aux pruneaux et Abricot
Tajine d'agneau aux artichauts et petits pois
Tajine de poisson aux poivrons, tomates
Tajine de poulet fermier aux olives rouges

** * **

Plats servis sur table *Nougat glacé*

Dessert glacé
Servi dans une assiette à dessert avec
un coulis de Framboise et Amandes grillées
Pâtisseries Marocaines

** * **

Thé à la menthe de Meknes Ou Café pur arabica
et
Eaux minérales de l'Atlas et Sodas





Cocktail de 40 à 800 personnes

*Si vous désirez commencer,
votre réception par quelques pièces cocktail,
nous vous proposons l'option suivante:*

-Co-

Aperitif

*Prix: 150 dh TTC
Minimum 20 PAX et seulement avant un menu*

Assortiment de Feuilletés et Briwattes (3 par personnes)

*Mini Pizza aux crevettes – Chaussons au thon
Chaussons aux saucisses de poulet
Mini Briwattes au Fromage- Mini Briwattes au FDM*

Assortiment de pains libanais farcis (2 par personnes)

*Batbout poulet persil estragon - Batbout chair de crabe
coriandre, tomate, mayo
Batbout au chèvre et thym
Batbout saumon, concombre, menthe, crème
Batbout tomate mozzarella et basilic*



Cocktail Dinatoire Zaouia

*Prix: 380dh TTC
(Total 15 pièces par personne,
jus, sodas, thés et café à volonté)
Minimum 60 pax*

*Assortiment de cocktails de jus de
fruit frais, sodas, eaux, thés et café
Exotique: Kiwi, goyave, ananas, papaye
Corsaire: Pêche, fruits rouges, cardamome
Maréchal: Mandarine, mangue, vanille*

*Assortiment de Canapés Français
Saumon aneth, Roquefort noir, Mousse foie gras pomme,
Tartare de loup ciboulette
Crème citron confit, Mangue magret de canard*

*Assortiment de Feuilletés
Mini Pizza aux crevettes – Chaussons au thon
Chaussons aux saucisses de poulet*

*Assortiment de pièces cocktail chaudes
Mini brionatte de poulet, viande, fruit de mer
Ailerons de poulet, croquette de thon*

*Assortiment de pains libanais farcis
Batbout poulet persil estragon
Batbout thon coriandre, tomate, mayo
Batbout au chèvre et thym - Batbout saumon,
concombre, menthe, crème
Batbout tomate mozzarella et basilic*

*Assortiment de petits fours frais
Choux café, choux chocolat, Larme Chocolat
Macarons praliné, Mille feuille vanille
Tarte ananas, tarte kiwi, tarte fruits rouge*

*Assortiment de pâtisseries Marocaines
Cornes de gazelle, Mhancha, ghiba, Fekas*





RESTAURANT
CAFE MAURE

Cocktail Dinatoire

Prix: 470dh TTC

(Total 18 pièces par personne,
jus, sodas, thés et café à volonté)

Minimum 60 pax

Assortiment de cocktails de jus de
fruit frais, sodas, eaux, thés et café

Exotique : Kiwi, goyave, ananas, papaye

Corsaire : Pêche, fruits rouges, cardamome

Maréchal : Mandarine, mangue, vanille

Assortiments de verrines à la française:

Verrine avocat et crabe, Ceviché de loup et noix de coco,

Tartare de Saumon à la mangue

Bouchées de crevettes et fromage frais

Assortiments de canapés à la française:

Canapé de foie gras et figues, Canapés de magret canard
mousse de crevettes, Rouleau de printemps

Assortiment de Feuilletés

Mini Pizza aux crevettes, mini pizza aux anchois,

Chaussons au thon, Chaussons aux saucisses de poulets

Assortiment de pièces cocktail chaudes

Mini brionatte de poulet, viande, fruit de mer

Ailerons de poulet, croquette de thon, calamars farcie au lapin

Assortiment de pains libanais farcis

Batbout poulet persil estragon

Batbout thon coriandre, tomate,

mayo -Batbout au chèvre et thym - Batbout saumon,
concombre, menthe, crème, Batbout tomate mozzarella et basilic

Assortiment de mini brochettes

Kefta, agneau et Poulet

Assortiment de gâteaux prestiges

Opéra chocolat, Croustillant noisette

Ganache poire chocolat,

Tarte kiwi, Tarte Framboise

Tarte Fruits rouges, Mille feuille vanille,

Choux à la crème

Assortiment de pâtisseries Marocaines

Cornes de gazelle, Mhancha, fkas, ghiba



RESTAURANT
CAFE MAURE

Open Bar Babord

Jus de fruits frais – sodas - café

Prix : 70dh / 1 à 2 heures

Assortiment de cocktails
de jus de fruits frais

Exotique:

Kiwi, goyave, ananas, papaye

Corsaire:

Pêche, fruits rouges, cardamome

Maréchal:

Mandarine, mangue, vanille

Sodas

Coca, Tonic, sprite

Eaux minérales de l'atlas

Sidi Ali, Ain saiss, Sidi Harazem, Oulmes

Thé à la menthe de Meknes

Café pur arabica





Petit Dejeuner

Prix: 90dh / personne TTC

Café, Lait ou Thé

Brouillade d'oeufs au khlie en tajine

*Jus d'oranges, Salade de fruits,
cocktail Ambassadeur (lait, datte, amande)*

Beurre beldi, huile d'olives

Confiture, Amlou, Miels

Baghrir au miel d'oranger

Msemen,, Harcha pains et sfeng



Pause Cafe

Prix: 70dh / personne TTC

*Pâtisseries marocaines
(Mhancha, corne de gazelle, ghriba)
Assiette de crêpes
(Msemen, baghrir, beignet confiture, churros)
Mi-cuit au chocolat sauce anglaise*

** * **

Café, thé à la menthe

** * **

*Assortiment de cocktails
de jus de fruit frais (1 par personne)*

*Exotique: Kiwi, goyave, ananas, papaye
Corsaire: Pêche, fruits rouges, cardamome
Maréchal: Mandarine, mangue, vanille*

