



RIAD  
LA CLÉ D'OR

Menu du Nouvel An  
*31 décembre 2024*

20  
24

**SAINT-SYLVESTRE**

Réservations : [reservation@riadlacedor.com](mailto:reservation@riadlacedor.com)  
[www.riadlacedor.com](http://www.riadlacedor.com)  
+212 524 383 638  
157 Derb Rahala, Marrakesh



# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

Nous sommes ravis de vous annoncer que le Riad La Clé D'or organise une soirée de fin d'année exceptionnelle le 31/12/24 à partir de 19h00. Nous avons préparé un programme riche et varié afin de vous offrir des moments inoubliables.

Le chef Nasser et sa brigade ont préparé un menu de fêtes pour ravir tous les palais. Celui-ci sera accompagné de vins sélectionnés spécialement pour cette occasion.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager avec vous cette soirée de fin d'année.



Réservations : [reservation@riadlacleedor.com](mailto:reservation@riadlacleedor.com)  
[www.riadlacleedor.com](http://www.riadlacleedor.com)  
+212 524 383 638  
157 Derb Rahala Rd, Marrakesh

# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

## Programme de la soirée de Saint-Sylvestre 31/12

19h00 à 20h00

Cocktail au choix

Kir royal

Kir Traditionnel

Cocktail avec alcool

Cocktail sans alcool

Animation:

Gnaoua

Cracheur de feu

20h00 à 00h00

Dîner dans les patios

Animation: Orchestre oriental -

Musique internationale

Guitariste - Magicien - Gnaoua

Danseuses Orientales

00H00 01H00

Dj



SOIRÉE SPÉCIALE

# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

## New Year's Eve program on December 31st

from 7:00 PM to 8:00 PM

Cocktail Dinner

Traditional Kir Royal

Cocktails with Alcohol

Cocktails without Alcohol

Entertainment

Gnawa Music - Fire Breather

From 8:00 PM to midnight

Dinner begins in the patios

Entertainment

Oriental Orchestra

International music

Guitarist - Magician

Gnawa - Belly Dancer

12:00 AM - 1:00 AM

Dj



SOIRÉE SPÉCIALE

# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

## MENU SAINT-SYLVESTRE 2024

Coupe de bienvenue  
Canapés et Amuses bouche  
*Welcome drink*



La Raviole de crabe à la nage, petits légumes,  
Ricotta et tomate séchée  
*Crab ravioli, small vegetables, ricotta and dried  
tomato*



Huitres et poulpe en tartare, gelée d'algues wakamé  
*Oysters and octopus tartar, wakame seaweed jelly*



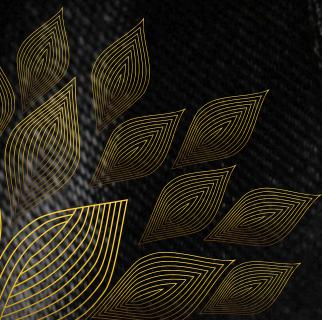
La crevette royale grillée façon mongole, espuma  
d'avocat au citron lime  
*Mongolian style grilled king prawn, lemon lime  
Avocado espuma*



Marmelade de fruits rouges et sa glace chocolat,  
crème acidulée, biscuit langue de chat  
*Red berry marmalade with chocolate ice cream,  
tangy cream, and cat tongue biscuit.*



SOIRÉE SPÉCIALE



# Menu du Nouvel An

31 décembre 2024

## MENU SAINT-SYLVESTRE 2024

Le filet de bœuf grillé, macaroni long farci à l'artichaut et céleri rave, croustilles de foie gras, jus truffé aux girolles ou chanterelle  
*Grilled beef tenderloin, long macaroni stuffed with artichoke and celeriac, foie gras croustilles, truffled jus with chanterelles or girolles.*



Chartreuse fruit de la passion, Biscuit breton croquant et physalis  
*Chartreuse passion fruit, crunchy breton and physalis*



Café ou thé et ses mignardises  
*Tea or coffee and assorted sweets*



SOIRÉE SPÉCIALE

