



2025

PROGRAMME DE LA SOIRÉE

SAINT-SYLVESTRE

31 DEC 2025
À PARTIR
DE 19H00

RESERVATIONS

+212 (0) 524-383638 | RESERVATION@RIADLACLEDOR.COM
157 DERB RAHALA KASBAH, MARRAKECH



2025

NEW YEAR'S EVE PROGRAM

NEW YEAR'S EVE

31 DEC 2025
STARTS AT
7PM

RÉSERVATIONS

WWW.RIADLACLEDOR.COM | RESERVATION@RIADLACLEDOR.COM

+212 524 383 638

157 DERB RAHALA RD, MARRAKESH



2025

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS
ANNONCER QUE LE RIAD LA CLÉ D'OR
ORGANISE UNE SOIRÉE DE FIN D'ANNÉE
EXCEPTIONNELLE LE 31/12/25 À PARTIR DE
19H00. NOUS AVONS PRÉPARÉ UN
PROGRAMME RICHE ET VARIÉ AFIN DE
VOUS OFFRIR DES MOMENTS
INOUBLIABLES.

LE CHEF ABDELILAH 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

WWW.RIADLACLEDDOR.COM | RESERVATION@RIADLACLEDDOR.COM

+212 524 383 638

157 DERB RAHALA RD, MARRAKESH



2025

**SAINT SYLVESTER'S EVE EVENING
PROGRAM – DECEMBER 31ST**

19H00 À 20H00

COCKTAIL DE BIENVENUE

BUFFET DE CANAPÉS SALÉS ET SUCRÉS

COUPE DE CHAMPAGNE

KIR ROYALE

KIR VIN BLANC

COCKTAIL SANS ALCOOL

ANIMATION

TROUPE GNAOUA - CRACHEUR DE FEU

20H00 À 00H00

DÎNER D'EXCEPTION DANS LES PATIOS

ANIMATION

MUSIQUE INTERNATIONALE & ORIENTALE -
GUITARISTE LIVE - MAGICIEN - TROUPE GNAOUA -
DANSEUSES ORIENTALES

00H00 01H00

DJ

SOIRÉE SPÉCIALE 31 DÉCEMBRE 2025



2025

**SPECIAL EVENING –
DECEMBER 31ST, 2025**

7:00 PM – 8:00 PM

BUFFET OF SWEET & SAVORY CANAPÉS

GLASS OF CHAMPAGNE

KIR ROYALE

WHITE WINE KIR

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ENTERTAINMENT

GNAOUA TROUPE - FIRE BREATHER

8:00 PM – 12:00 AM

EXCEPTIONAL DINNER IN THE PATIOS

ENTERTAINMENT

INTERNATIONAL & ORIENTAL MUSIC

LIVE GUITARIST - MAGICIAN

GNAOUA TROUPE - ORIENTAL DANCERS

12:00 AM – 1:00 AM

DJ

SPECIAL EVENING – DECEMBER 31ST, 2025

RIAD
LA CLÉ D'OR

2025

MENU SAINT-SYLVESTRE 2025
NEW YEAR'S EVE MENU

Coupe de bienvenue (Canapés et Amuses bouche)

Welcome Drink

Macarons fourrés à la mousse de saumon
Savory macarons filled with salmon mousse

Langoustine à la nage, tartare d'algues, crémeux noisette et consommé
Langoustine in broth, seaweed tartare, hazelnut cream and consommé

Filet de rouget délicatement rôti, nappé d'un sabayon au champagne
et velouté de truffe, accompagné d'asperges croquantes
*Delicately roasted red mullet fillet, topped with a champagne sabayon
and truffle velouté, accompanied by crisp asparagus*

Coupe d'ananas Exotique, Rhum vanillé et chantilly coco
Exotic Pineapple Cup, Vanilla Rum, and Coconut Chantilly Cream

Croustillant de bœuf aux fruits secs et compote de mangue sucrée
Crispy Beef with Dried Fruits and Sweet Mango Compote

Rocher La Clé D'or

Ganache de chocolat blanc garnie de purée de fruit rouges, enrobée
de chocolat noir et d'amandes grillées, sublimée par une touche d'or
La Clé d'Or Crown

*White chocolate ganache filled with red fruit purée, coated in dark
chocolate, and toasted almonds, enhanced with a touch of gold*

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