

maymana



La Carte



SOMMAIRE

BOUCHÉES APÉRITIVES FROIDES	P.05
BOUCHÉES APÉRITIVES CHAUDES	P.07
SALADES & SOUPES MAROCAINES	P.09
SALADES CONTEMPORAINES	P.11
ENTREES CONTEMPORAINES	P.13
PASTILLAS ET BRIWATTES	P.15
PLATS DE VIANDES	P.17
PLATS DE VOLAILLES	P.19
PLATS DE POISSONS	P.21
COUSCOUS	P.21
STATIONS	P.22
ENTREMETS, TARTES, SUCRERIES	P.25
GLACES ET SORBETS	P.30
BUFFET DE DESSERTS	P.31
GÂTEAUX BELDIS	P.33
PETITS-FOURS VARIÉS	P.34
VIENNOISERIES	P.37
BOULANGERIE	P.39
AUTRES COMPOSITIONS	P.41

« AVEC PASSION, VOUS SATISFAIRE. »

NAÏMA BERRADA

Naïma Berrada





LA CARTE

LE mOmEnt OU VOUS dEgUSTez Un PRoDUit MAYMANA EST L'AbOUtiSSEment d'Une LOngUE
hiStOIRE EcRiTE dANS NOS AtELiERS Et dANS NOS bOUtiqUES PAR dES hOmMES Et PAR
bEAUcOUP dE fEmMES qUi PRAtiqUENT LEUR metiER AVEC PASSiON.

Chez Maymana, chaque moment, chaque étape est liée à un métier qui nécessite une expertise et un savoir-faire aboutis car le monde de la gastronomie est subtil et exigeant. Ceux qui imaginent, créent, mélangent, façonnent, cuisent, goûtent, conseillent sont à l'œuvre de beau matin jusqu'à tard le soir dans un seul but :
vous offrir le meilleur pour des sensations savoureuses et gourmandes.

Au-delà de cette forme de vocation, tous, donnent le meilleur d'eux-mêmes et sont animés par un esprit d'équipe et de solidarité, pour qu'à l'instant du service ou de la dégustation, votre plaisir soit au rendez-vous.

Nous espérons que nos créations vous apporteront entière satisfaction.

TOUS NOS PRIX S'ENTendent EN dirhamS, tOUTES tAxES cOmPriSES
HORS mAtERiEL, SERViCE, StRUctURE Et dECORatiON

MAYMANA tRAVAILLE ESSEntiELLEMENT AVEC dES PRoDUitS fRAiS.

La disponibilité des compositions présentées dans ce catalogue est donc soumise aux conditions du marché.

Carte Maymana - Edition du 01/12/2019





LA CARTE

BOUCHÉES APÉRITIVES «FROIDES»



CANAPES 10DH

- Canapé de tomate mozzarella
- Canapé de tapenade à l'œuf de caille poché
- Canapé de guacamole au crabe
- Canapé de foie gras glacé à l'orange
- Blinis d'œufs de truite, mousseline fromagère aux herbes
- Blinis au saumon fumé et crème de raifort

Petit-FOURS SALES fROIDs 10DH

- Crevette et Mousseline de poisson blanc aux aromates
- Pain d'épices au bleu d'Auvergne
- Brochette d'anguille fumée et poireaux primeurs
- Brochette de tomates mozzarella
- Mini quiche aux asperges
- Rouleau de printemps à la crème de fromage

MiniS-SANDwicheS 10DH

- Mini bagnat au thon
- Mini Club-sandwich au pastrami de boeuf et fromage persillé
- Mini club-sandwich au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette
- Pain roulé au poulet fermier, roquette et moutarde à l'ancienne
- Pain roulé au fromage frais, curry et herbes fraîches

VERRINES fROIDES & CREMES bRULEES 18DH

- Verrine de courgette au thon mariné, croquant d'amandes à la menthe
- Verrine de panacotta au parmesan et au bacon grillé
- Verrine de tartare de saumon gravelax à l'huile de sésame et mousse d'avocats
- Crème brûlée au Foie Gras*
- Crème brûlée aux champignons*

CES bOUcheES APERitiVES SONt PROPOSEES dANS LES fORMAtS SUIVANTs :

- Canapés - Spéciaux - Mini-sandwiches - Verrines à la carte : Commande minimum de 16 pièces par sorte
- Assiette composée de 20 canapés : 198DH
- Plateau composé de 35 canapés : 350DH

*Produits non disponibles pour la vente à emporter





LA CARTE

BOUCHÉES APÉRITIVES « CHAUDES »

PETIT-FOURS SALES CHAUDS 10 dh

- Bouchée de saumon et épinards
- Bouchée d'escargot
- Moelleux de courgettes et saumon mariné
- Sablé de chèvre chaud à l'origan
- Quiche au bleu d'Auvergne et aux noix
- Tourte au chorizo et poivrons rouges
- Mini hot-dog saucisse épicée et fromage Cheddar**
- Mini burger arabia**
- Accras de poissons (4 pièces)
- Aileron de volaille laqué aux épices sauce teriyaki
- Brochette d'émincé de boeuf au fromage et graines de sésame
- Croustillant de crevette charmola
- Mini Bagnat Chawarma
- Tourtières de tradition : Poulet m'kalli, Viande et pruneaux, Crevettes pilpil

PETIT-FOURS SALES CHAUDS CLASSIQUES 6 DH

- Mini Pizza Maymana
- Mini crêpe orientale
- Mini Maloui au Jben
- Mini Rghaïf farci au boeuf poivré

MICRO-BRIWATTES 6 DH

- Fromage et poivronnade
- Viande de boeuf épicée
- Fruits de mer et champignons noirs
- Poulet fermier aux amandes

VERRINES CHAUDES 18 DH*

- Cassolette de moules au safran
- Timbale de crevettes pil-pil
- Fricassée de noix de saint jacques aux deux champignons

CES BOUCHÉES APÉRITIVES SONT PROPOSÉES DANS LES FORMATS SUIVANTS :

Petit-fours, Micro-briwattes et Mini petit-fours classiques à la carte : Commande minimum de 20 pièces par sorte

Assiette composée de petit-fours salés chauds : 20 pièces [180DH] - 30 pièces [270DH]

Assiette de petit-fours salés chauds classiques : 20 pièces [120DH] - 30 pièces [180DH]

Assiette de micro-briwattes : 20 pièces [120DH] - 30 pièces [180DH]

Assiette de Mini burger ou de Mini hot-dog : 16 pièces [160DH] - 25 pièces [250DH]

*Produits non disponibles pour la vente à emporter





LA CARTE

SALADES & SOUPES MAROCAINES

SALADES traditionnelles marocaines 50DH/250g

Disponibilité suivant saison

- MATECHA M'ASSELA, Confit de tomates douces, oignons braisés et croquant d'amandes
- ZA'LÜK, Caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, tomates séchées et échalotes confites
- Khizü MRqEd, Carottes au cumin, piment et bouillon m'charmél,
- Taktüka, Tomates et poivrons grillés, ail confit et huile d'olives extra vierge,
- Btata HLEEWA BEL Kammün wa Skinjibir, Pommes de terre douces au gingembre et au cumin,
- Shlada del Fül, Petites fèves à la vapeur au paprika et au citron confit,
- BaqüLA, Purée d'herbes revenues aux aromates,
- MELÜkhiyya MATECHA, Gombos aux sucs de tomates, persil et coriandre,
- Shlada del Barba bel Ma Zhar, betteraves rouges cuites lentement, épices et fleur d'oranger,
- MATECHA M'AmmARA, Tomates farcies aux légumes et aux piments doux,
- FegOUSS OU KhiAR MEhqüq, Salade de concombres beldi râpés au thym frais,
- GAR'A HAMRA MAASLA, Courge caramélisée au miel et à la cannelle,
- Shlada Dial MATECHA, Salade de tomates et oignons
- 'AdESS biL Silq, Salade de lentilles aux blettes
- Khizü MEhqüq, Salade douce de carottes râpées
- GARAA bel Khliia, Courgettes au khlii (+20Dh)
- MELÜkhiyya bel Khliia, Gombos au khlii (+20Dh)

AccOMPAGNEMENTS traditionNELS marOCAINS

Kebda M'cherMELA, Foie m'chermel (250g).....	110
MOUkh M'cherMAL, Cervelle m'chermel (2 pièces).....	130

SOUPES	4 pers	10 pers
Herbal.....	80	180
Harira.....	140	350
Pigeons.....	170	400
Crevettes.....	170	400
Belboula aux crevettes.....	140	350



LA CARTE

SALADES CONTEMPORAINES

SALADES CONTEMPORAINES	Ind	6 pers	10 pers
1985, Légumes de saison, crevettes, saumon fumé, gambas et sauce mousseline.....	49	390	650
ROYALE, Crevettes royales, langoustes, légumes de saison aux crevettes, saumon fumé et calamars.....	-	1800	3000
MOZZARELLA, tomates, jeunes pousses à la Mozzarella Di Bufala, copeaux de parmesan.....	-	720	950
JARDIN DES SAVEURS, Jeunes pousses, magret de canard fumé, saumon fumé, crevettes royales, suprêmes de clémentines et copeaux de foie gras.....	-	750	1400
TRESOR, Champignons frais de Paris, melon vert et jaune, fromage Comté, tomates, pignons, saumon fumé et allumettes en feuilleté au pavot et au sésame.....	-	860	1300
COMME UNE CESAR, Salade verte, oeufs de cailles, croûtons, copeaux de parmesan, noix de boeufs séchée et makis de poulet au légumes frais.....	-	390	750
CABRI, jeunes pousses, roquettes, fromage de chèvre frais, figues sèches et marinées, tomates, miel et croutons.....	49	520	870
MEDITERRANEENNE jeunes pousses, légumes grillés, cœur d'artichauts barigoule, tomates séchées, olives marinées, mozzarella, aiguillette de bœuf séchée et parmesan.....	49	520	870
PENNE AL DENTE, penne, roquette, feta, haricots verts, poivrons rouges grillés, tomates cerises, sauce pesto.....	49	600	1000
CAMPAGNARDE, Salade de jeunes pousses, fromage roquefort, oeufs de caille, noix torréfiées, poires confites, pommes de terre cuite en robe des champs, poitrine de boeuf séchée émincée, haricots verts, tomate cerises et huile de noix.....	49	800	1350
MISO, pousses de betteraves, melon, magret fumé, champignons émincés, avocat, pignon de pin, comté affiné huile d'argan, gros poivre et graines de moutarde.....	49	690	1150
WOK DE LEGUMES AUX FRUITS DE MER, fine julienne de carottes, poivrons et courgettes cuites au wok, nouilles fraîches aux herbes aromatiques, quelques jeunes pousses, sauce nuoc-sésame et graines de sésames.....	-	870	1450
MAKI DE POULET FERMIER, riz vinaigré, poulet grillé, crème de fromage, oignons grillés et petits légumes de saison.....	-	520	870
SALADE AUX CREVETTES FAÇON COLESLAW, lamelles de carottes et choux vert, crevettes roses, sauce mousseline.....	-	390	650

Ces compositions nécessitent d'être assaisonnées au moment du service





LA CARTE

ENTRÉES CONTEMPORAINES

ENTRÉES CONTEMPORAINES FROIDES

6 pers 10 pers

Carpaccio de boeuf, artichauts beldi à la barigoule, copeaux de parmesan, roquette et sauce pesto (1 plat/6 - 2 plats/10).....	490	980
Emincé de saumon Gravelax aux câpres de Safi, baies roses et fenouille aux aromates (1 Kg/6pers / 1.7Kg/10pers).....	580	990
Carroussel d'aubergines, caviar d'aubergines fumées, légumes grillés, petits calamars et cheesecakes au saumon (8 Pces/6pers - 12 Pces/10pers).....	390	650
Foie gras de canard, cuisiné Maison, farci aux figues de l'Atlas et accompagné de ses brioches au beurre (600g/6pers - 1,2 Kg/10pers).....	1100	2200
Moules XL servies froides en escabèche (48 Pces/6pers - 80 Pces/10pers).....	480	800
Avocats au crabe et noix de St Jacques servis avec ses tomates farcies aux crevettes et calamars accompagnées d'oeufs mimosas (8 Pces/6pers - 12 Pces/10pers).....	860	1300
Pageot entier servi froid, accompagné de saumon fumé, crevettes et légumes de saison.....	-	1700
Huitres fraiches de la baie de Dakhla (40 Pces/6 - 60 Pces/10 pers).....	780	1170

ENTRÉES CONTEMPORAINES CHAUDES

6 pers 10 pers

Gratin de fruits de mer, crevettes, calamars, moules et petits légumes (6 Pces/6pers - 10 ces/10pers).....	780	1300
Les filets de soles aux crevettes, florentine d'épinards, sauce aux crustacés et petits feuilletés (14Pces/6pers - 24Pces/10).....	810	1350
Tortellis à la truffe, sauce aux morilles et copeaux de parmesan (40 pièces pour 6pers / 60 pièces/10pers).....	900	1500

LES GRANDES ASSIETTES DE COQUILLAGES GRATINÉS :

Coquilles de noix de Saint-Jacques sur duxelle de champignons, sauce Mornay, gratinées à l'Émmental (12 Pces/6pers - 20 Pces/10pers).....	720	1200
Crabes tourteaux farcis au confit de poireaux et échalotes , gratinés au parmesan (12 Pces/6pers - 20 Pces/10pers).....	720	1200
Moules XL farcies aux herbes et à l'ail fumé gratinées (48 Pces/ - 80 Pces/10 pers).....	480	800
Huitres chaudes gratinées sur duxelle de champignons (30 Pces/6 - 50 Pces/10 pers).....	900	1500





LA CARTE

PASTILLAS ET SALÉS GOURMANDS

PASTILLAS de Tradition

PASTILLA AU POULET.....	❖ : 55 / ☒ : 300 / ☼ : 420 / ☐ : 610
PASTILLA AUx PIGEONS de SOSSES.....	❖ : 180 / ☒ : 710 / ☼ : 1050 / ☐ : 1700
PASTILLA AUx FRUITS de MER.....	❖ : 140 / ☒ : 540 / ☼ : 750 / ☐ : 1100
PASTILLA MAYMANA (M'héncha aux fruits de mer).....	☒ : 530 / ☼ : 780 / ☐ : 1200

PASTILLAS Signatures

PASTILLA AUx EPINARDS Et POISSON blanc.....	❖ : 55 / ☒ : 300 / ☼ : 420 / ☐ : 610
PASTILLA AUx deUX SAUMONS et sauce forestière.....	❖ : 110 / ☒ : 420 / ☼ : 590 / ☐ : 890

BRIWATTES 8DH

- Fromage et poivronnade
- Viande de boeuf épicée
- Epinards et poisson blanc
- Légumes de saison
- Poulet aux amandes
- Fruits de mer et champignons noirs
- Merguez aux 12 épices
- Epinards, crevette et parmesan

MINIS PASTILLAS 10DH

- Poulet aux amandes
- Epinards et poisson blanc
- Fruits de mer et charmola

AUTRES SALÉS gOURMANDS 8DH

Quiche au poulet et champignons, Pizza aux anchois, Crêpe orientale, Mlaoui au jben, Rghaif au khlii, Cornet Chawarma, Fleur aux fruits de mer, Pizza Napolitaine, Choux farci au boeuf épicé et émental, Vol-au-vent à la volaille et aux champignons



LA CARTE

PLATS DE VIANDES

PLATS de VIANDES tRADitiONNELS	Pce	6 pers	10 pers
Epaule m'hammer aux amandes grillées (2Pces/6pers - 4 Pces/10pers).....	370	740	1480
Méchoui demi classique et sa garniture.....	1250	-	-
Méchoui entier classique et sa garniture.....	1850	-	-
Méchoui désossé farci et sa garniture.....	2000	-	-

TAJINES de VIANDES tRADitiONNELS	Kilo	6 pers	10 pers
A préciser: à base viande de veau ou d'agneau (3 Kg/6pers - 5Kg/10pers)			
Tajine aux berqouq et mechmach.....	280	840	1400
Tajine Messlalla.....	280	840	1400
Tajine Kadra aux amandes et oignons.....	280	840	1400
Tajine aux légumes de saison.....	280	840	1400
Tajine Hergma (2 pieds de veau/6pers - 3 pieds de veau/10pers).....	-	840	990
Tajine Tfaya aux amandes et oeufs durs.....	280	840	1400
Tajine Kabab Maghdour classique (proposé uniquement au boeuf).....	280	840	1400
Tanjia comme à Marrakech.....	280	840	1400

PLATS de VIANDES SignatURES	Pce	6 pers	10 pers
Jarrets de boeuf aux deux champignons, gratin et brochettes de légumes.....	-	930	1550
Jarret de boeuf : 3 Kg/6pers - 5Kg/10pers			
Filet de boeuf à la crème de foie gras, légumes à la parisienne et purée crémeuse.....	-	1100	1980
Filet de boeuf : 1kg/6pers - 1,8kg /10			
Epaules d'agneau aux fruits et légumes confits.....	425	850	1700
Epaules d'agneau aux artichauts.....	380	760	1520
Epaules d'agneau aux petits légumes sautés.....	370	740	1480
Epaules d'agneau : 2Pces/6pers - 4 Pces/10pers			
Souris d'agneau aux oranges et griottes confites (8Pces/6pers - 12 Pces/10pers).....	-	1200	1800
Gigot aux fruits et légumes confits.....	750	1500	2250
Gigot farci aux girolles, ail confit et pommes grenailles rôties.....	640	1280	1920
Gigot d'agneau désossé aux petits légumes sautés.....	560	1120	1680
Gigots: 2Pces/6 pers - 3Pces/10pers			





LA CARTE

PLATS DE VOLAILLES

PLATS DE VOLAILLES TRADITIONNELS

	Pce	6 pers	10 pers
Pigeons farcis de semoule et raisins secs (12Pces/6pers - 20 Pces/10pers).....	-	690	1150
Poulets roumi sur nids de Rziza (2Pces/6pers - 3 Pces/10pers)	-	640	960
Pigeons sur nids de Rziza (6Pces/6pers - 10 Pces/10pers).....	-	730	1080
Chaâria medfouna aux poulets roumi (2Pces/6pers - 3 Pces/10pers).....	-	520	780
Chaâria medfouna aux poulets beldi (2Pces/6pers - 3 Pces/10pers).....	-	540	810
Chaâria medfouna aux pigeons (6Pces/6pers - 10 Pces/10pers).....	-	540	900
Poulets farcis roumi aux foie de volailles (3Pces/6pers - 5Pces/10pers)	150	450	750
R'fissa au poulet beldi préparée avec du tride ou des rgfaïfs (2Pces/6pers - 3Pces/10pers)...	-	600	900

TAJINES DE VOLAILLES TRADITIONNELS

	Pce	6 pers	10 pers
Coquelet M'qalli aux olives et citrons confits (6Pces/6pers - 10 Pces/10pers).....	80	480	800
Coquelet aux olives Messlalla (6Pces/6pers - 10 Pces/10pers).....	80	480	800
Pigeon Kadra aux amandes et petits oignons (12Pces/6pers - 20 Pces/10pers).....	55	660	1100

Tajines à base de poulet (3Pces/6pers - 5 Pces/10pers)

Choisissez votre volaille et le nombre de pièces dans votre plat :

	Pce	6 pers	10 pers
Poulet Beldi.....	180	540	900
Poulet Roumi.....	150	450	750

5 recettes aux choix :

Tajine de poulet M'charmél aux olives Messlalla

Tajine de poulet M'qalli aux olives et citrons confits

Tajine de poulet M'qalli à la courge caramélisée

Tajine de poulet M'hammer aux amandes grillées

Tajine de poulet Kadra aux amandes et aux petits oignons

PLATS DE VOLAILLES SIGNATURES

	Pce	6 pers	10 pers
Coquelets rôtis aux cèpes et terrines de gratin dauphinois.....	130	780	1300
Coquelets au citron et gingembre confits.....	120	720	1200
Coquelets aux fruits et légumes confits.....	120	720	1200
Coquelet maâssel à la courge, aux amandes et aux dattes farcies.....	150	900	1500
Coquelets (6Pces/6pers - 10Pces/10pers)			
Cailles aux griottes et clémentines confites sur nids de rziza.....	-	1200	1800
Cailles (8 Pces/6pers - 12Pces/10pers)			





LA CARTE

PLATS DE POISSONS

PLATS DE POISSONS TRADITIONNELS

	Pce	6 pers	10 pers
Pageot royal entier farci m'chermel et son assortiment de légumes.....	-	-	1700
Ombrinette entière farcie aux fruits de mer sauce aux olives meslalla.....	-	-	1600
Poisson entier : pièce de 4.5Kg net.			
Calamars farcis aux fruits de mer et charmoula. (8 Pces/6pers - 12 Pces/10Pers).....	-	620	980

TAJINES DE POISSONS TRADITIONNELS

	Pce	6 pers	6 pers
Tajine de médaillons de lotte aux légumes confits, aromates de l'Atlas, oignons et pommes rattes braisés (1.2Kg/6pers - 2Kg/10Pers).....	-	1190	1980
Tajine de filets de soles farcis à la charmola garnis de légumes et crevettes (14Pces/6pers - 24Pces/10).....	-	810	1350
Tajine de gambas façon m'chermel et de riz basmati (1.2Kg/6pers - 2Kg/10Pers).....	-	550	900
Tajine de poissons, lotte, sole & ombrinette à la marocaine (1.2Kg/6pers - 2Kg/10Pers).....	-	1190	1980

PLATS DE POISSONS SIGNATURES

	Pce	6 pers	10 pers
Filet de pageot Royal cuit à la plancha, sauce estragon et BB légumes (1xPce de 4,5Kg = 2 filets pour 10 pers).....	-	-	1800
Filet de dorade Royale sauvage cuit à la plancha, beurre blanc à l'anis et aux échalottes (1xPce de 2.5Kg = 2 filets pour 6 pers - 2xPce de 2.5Kg = 4 filets pour 10 pers).....	-	1200	2400
Pavés de saumon contisé au pissalat et à la tapenade, sauce vierge, quinoa, aux herbes, champignons farcis, courgettes grillées (8Pces/6pers - 12Pces/10pers).....	-	1020	1700
Paëlla aux épices marocaines.....	-	590	990

PLATS DE COUSCOUS

A préciser: viande de boeuf, agneau, poulet romi ou poulet beldi (1,5Kg/6pers - 2,5Kg/10pers)	Pce	6 pers	10 pers
Couscous aux 7 légumes.....	-	550	790
Couscous Tfaya.....	-	550	790
Couscous de poissons et crevettes royales.....	-	750	1250



LA CARTE

STATIONS

Proposées uniquement pour les réceptions traiteur avec matériel et service

STATION GRILLADES

La Pce

(Minimum 100 pers - proposé uniquement pour les réceptions MS)

Brochette de viande de boeuf.....	20
Brochette de volaille.....	14
Brochette de fines saucisses.....	14
Brochette de crevettes.....	22
Brochette de viande hachée.....	18
Brochette de boulfaf.....	24

Toutes les brochettes sont assaisonnées par des mélanges de fines épices.

STATION CHAWARMA - LIBANNAISES (Minimum 100 pers = 1 broche de 10 Kg)

La part

A la viande de volaille et aux épices Baharat Chawarma.....	70
A la viande de boeuf et aux épices Baharat Chawarma.....	85

Accompagnements : salade d'olives, cornichons, oignons et tomates

SALADES LIBANNAISES

/500g

Hommos bil tahina, Purée de pois chiche et de crème de sésame.....	200
Baba ganousch, Purée d'aubergines grillées, ail, citron, huile d'olive	200
Taboulé, Persil, tomates, oignons, menthe, jus de citron, huile d'olive.....	200

STATION ESCARGOTS EL M'DINA (Minimum 50 parts - Valeur de 50 bols à escargots)

La part

Les escargots « El M'dina » : véritables boubouches cuisinés à la marocaine d'après notre recette exclusive	35
---	----

STATION BURGERS (Minimum 100 pièces)

La Pce

« ARABIAN BURGER » : de délicieux burgers aux notes orientales ! 58

De la viande de boeuf épicée, des oignons confits, une salsa de tomate légèrement pimentée, de la salade croquante et une sauce savoureuse... Accompagné de pommes frites allumettes.

STATION FROMAGES AFFINÉS (Minimum 30 parts - Commande 48h à l'avance)

La part

Comté surchoix - Camembert au lait cru - Fourme d'Ambert - Tomme de Savoie fermière - Reblochon entier - Selles sur Cher - Mimolette française mi-étuvée - Lingot au lait de chèvre.	98
--	----

Accompagnements: raisins noirs et blancs, confiture de cerises noires, coupe de noix fraîches et Copeaux de noix de boeuf - 120g de fromage par personne soit 3.6Kg pour 30 personnes - Choix de fromages sujet à modification en fonction des disponibilités du marché et des saisons.





LA CARTE

STATIONS

Proposées uniquement pour les réceptions traiteur avec matériel et service

STATION MÉDITERRANÉENNE (Minimum 30 parts) La part

Station associée à d'autres spécialités : 1 plat de chaque recette..... 300

Buffet 100% Méditerranéen : 2 plats de chaque recette..... 600

Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano, câpres et jeune roquette [490], Salade de tomates et jeunes pousses à la Mozzarella Di Bufala [720], Salade Méditerranéenne [520], Salade de Penne Al Dente [600], Grosses moules farcies aux herbes et à l'ail fumé [480], Tomates séchées marinées [330], Moules XL servies froides en escabèche [480], Paëlla comme à Valencia [590], Lamelles d'aubergines et courgettes grillées [330], Gratin de cannellonis à la ricotta et aux épinards [600], Lasagnes typiques de l'Emilie Romagne [700], Assortiment de tortellis [800], Linguines aux fruits de mer [700], spaghettis aux deux champignons [600]

STATION MINI-COCOTTES Et MINI-TAJINES (Minimum 160 pièces - 20Pces/recette)

De savoureuses spécialités marocaines à base de viandes ou de poissons présentées dans un service de mini-cocottes et de mini-tajines..... La Pce
70

Coquelets au citron et gingembre confit, Effiloché de souris d'agneau aux oranges et griottes confites, Tanjia marrakchia, R'fissa au poulet beldi, Calamars farcis aux fruits de mer et charmoula, Tajine d'agneau aux berquouq et mechmach, Paëlla aux épices marocaines, Filets de soles farcis à la charmola garnis de légumes et crevettes, Gambas façon m'chermell

STATION SUSHIS (Minimum 100 pièces) La Pce

Assortiment de California, Maki, Sashimi, Nigiris et autres spécialités du moment..... 13

STATION PETIT DEJEUNER (Minimum 30 personnes) La part

Le grand buffet Petit Déjeuner mis en scène Gourmand, Frais, Healthy et Vitaminé..... 295

Baguettes à l'ancienne, baguettes aux graines de sésames , Mini-pains marocains (Maison, Complet, Belboula), Mini-Viennoiseries (croissants au beurre, Pains au chocolat, Pains au raisin), Viennoiseries marocaines (Baghrir, Harcha, Mlaoui), Madeleines nature justes sorties du four, Mini Muffins chocolat-noix et vanille-fruits secs, Bar à confitures (pommes, oranges, figues), Miel de montagne, Beurre de ferme, Fruits frais découpés & corbeille de fruits , Fromage Blanc & Assortiment de muesli, fruits secs et graines, yaourt à boire, yaourt nature, yaourt aux fruits, riz au lait, ardoises de fromages, ardoises de charcuteries, carpaccio de boeuf. Sur le chaud : saucisses cocktail de volaille, champignons sautés, tomates à la provençale. Bar à oeufs : Oeufs frais et buffets d'ingrédients, préparation live d'omelettes et oeufs sur le plat. Jus de fruits frais : Orange, Citron-gingembre, Fruits rouges, Detox. Boissons chaudes : Thés classiques et à la menthe, Café, lait chaud et froid.

En option : Corner GLUTEN FREE :  Céréales, Pains, Galettes de maïs, Cookies, Biscuits..... Option
1200





LA CARTE

DES DESSERTS

DESSERTS de tradition	6 pers	10 pers
Pastilla au lait infusé à la fleur d'oranger, amandes croquantes et caramel au beurre	290	380
Verrines de suprêmes et zestes d'oranges à la fleur d'oranger et Briwattes de riz	300	500
Présentation de choux.....	-	450

FRUITS de SAISON	6 pers	10 pers
Corbeille de fruits frais (Plat coupe 36 RAK/6pers - Plat coupe 45 RAK/10pers.....	315	520
Présentation de fruits découpés.....	-	490
Brochettes de fruits (16 Pces/6pers - 24Pces/10pers).....	120	180

ENTREMETS et PETITS gateaux	Ind.	6/8pers
Noisilia.....	28	250
Mont Blanc.....	28	250
Sublime.....	28	250
Chocopacha.....	28	250
Saint Michel.....	28	250
Trois chocolats.....	28	-
Millefeuilles vanille.....	19	150
Classique praliné à la pâte d'amandes.....	28	250
Classique Chocolat à la pâte d'amandes.....	28	250
Fraisier (en saison).....	28	250
Saint Honoré.....	28	250
Cheesecake aux framboises.....	35	250
Grand macaron vanille praliné.....	25	-
Grand macaron framboise.....	35	-
Paris Brest.....	28	-
Eclair vanille, café ou au chocolat.....	15	-

TARTES	Ind.	6/8pers
Tarte au citron meringuée.....	19	120
Tarte aux pommes rôties à la nougatine.....	19	120
Tarte aux framboises (en saison).....	19	120
Tarte aux fraises (en saison).....	19	120
Tarte passion/framboises.....	19	120
Tarte aux fruits de saison.....	22	190
Tarte au chocolat fondant.....	28	250



maymana (m
a (maymana
mana (may
maymana (m
ana (mayma
aymana (m
- maymana



LA CARTE

DESSERTS

PetitS fOURS fRAIS

Pce

Mini entremets : Noisilia, Sublime, Classique praliné, Mini choux paris Brest, Eclair vanille, Eclair chocolat, Eclair café, Millefeuille, Saint Michel.....	8
Tartelettes : Citron, Fruits de saison, Pommes, Passion-framboise, chocolat fondant.....	8
Macarons pâtisseries : Citron, chocolat, vanille-praliné, pistache -framboise.....	12
Petit plateau de minis entremets et tartelettes de 20 pièces.....	160
Grand plateau de minis entremets et tartelettes de 40 pièces.....	320

POUR UN PLAISIR PLUS grand à PARTAGER (existe pour 10/20/40 pers. - Prix à la part)

La part

Noisilia.....	40
Mont Blanc.....	40
Sublime.....	40
Chocopacha.....	40
Saint Michel.....	40
Millefeuilles vanille.....	30
Classique praliné à la pâte d'amandes.....	40
Classique chocolat à la pâte d'amandes.....	40
Fraisier (en saison).....	40

Entremet de bAptême (1 gâteau de 10/12 personnes posé sur table)

Pce

Gâteau de baptême parfum vanille ou chocolat 10 Pers.....	570
Gâteau de baptême parfum praliné 10 Pers.....	600

Entremet d'ANNIVERSAIRE ENfANT

20 pers 40 pers 60pers

Gâteau d'anniversaire enfant bleu, rose ou multicolore	820	1300	1800
Gâteau d'anniversaire à thème parfum chocolat ou parfum vanille (la part).....			59

Entremet de fIANçAILLES

La part

Entremet classique praliné avec décor traditionnel motif henné forme ronde ou carrée.....	50
Entremet classique praliné avec décor de fleurs en sucre tiré.....	50

Entremet de mARIAGE (Entremet classique praliné)

La part

Wedding classique Maymana.....	95
Wedding classique Khmissa.....	95
Wedding classique Perlé.....	95
Wedding Classique Zellige.....	95
Wedding Premium.....	165



MACARONS

Aïda



LA CARTE

PLAISIRS SUCRÉS

VERRINES SUCREES

Pce

Petites douceurs à partager, différents parfums :

Chocolat/Fruit de la passion, Orange/Praliné, Pistache/Framboise, Ananas/Noix de coco... 18

ChOUchOUx & ECLAIRS bAbY

Chocolat, Citron et gingembre, Réglisse, Rose, Vanille..... 7

Plateau de 20 pièces de chouchoux..... 140

Eclair baby Chocolat grués, Vanille noix, Caramel amandes..... 9

MACARONS

Classiques: Framboises, Pistaches, Citron, Chocolat, Vanille

Revisités : Meska-Zhar, Sellou, Citron-gingembre, Thé à la menthe, rose M'gouna

Minis macarons au kilo classiques ou revisités..... 500

Macarons au kilo..... 390

Petit coffret de macarons (~12 pièces) 120

Grand coffret de macarons (~24 pièces)..... 220

Cornet de macarons (~8 pièces)..... 45

Présentation de macarons classiques ou revisités variés au kilo..... 400

Présentation de mini macarons classiques ou revisités variés au kilo..... 510

NOUGATs

Nougat sésame au kilo..... 360

Nougats jabane au kilo..... 360

Petit coffret de nougats 250g..... 95

Grand coffret de nougats 500g..... 190

Présentation de nougats (au kilo)..... 370

ChOcOLATs

Mendiants aux fruits secs (lait/noir/blanc), Muscadine 4 épices, Muscadine pralinée, Palet noir, Rochers (coco/lait/noir), Carré citron, Carré soufflé, amandes caramélisées chocolatées

Chocolats au kilo..... 435

Mendiants sachets de 250g..... 95

Amandes caramélisées chocolatée sachet de 200g..... 95

Mini plateau de chocolats 350g..... 190

Petit plateau de chocolats 800g..... 425

Présentation de chocolats (base 1 kilo)..... 445



LA CARTE

PLAISIRS GLACÉS

CREMES gLACEES - PREPARatiON ARTiSANALE	Pot de 500ml
Vanille précieuse.....	95
Chocolat-brownie.....	95
Café nouss-nouss.....	95
Miel-zhar.....	95
Nougat-jabane.....	95
Caramel beurre salé	95
Autres parfums (suivant la saison)	95
Pour mémoire : 1 pot de 500ml = 10 boules de glace	

SORbetS - PREPARatiON ARTiSANALE	Pot de 500m
Citron lime.....	95
Raïb aux fruits rouges.....	95
Mangue des îles.....	95
Autres parfums (suivant la saison)	95
Pour mémoire : 1 pot de 500ml = 10 boules de sorbet	

EntremetS gLACES - PREPARatiON ARTiSANALE		
Pour 4/6 pers ou pour 8/10 pers	4/6 Pers*	8/10Pers
Entremet glacé chocolat Brownies.....	250	350
Entremet glacé Nougatine et Caramel au beurre salé.....	250	350
Entremet glacé Vanille Passion Mangue	250	350
Entremet glacé Rghaïb aux Fruits Rouges.....	250	350
Entremet glacé Praliné Amandes Noisettes.....	250	350
Autres parfums (suivant la saison)	250	350

*Format 6 Pers : prévoir un délai de 72H entre la commande et la livraison



LA CARTE

LE GRAND COMPTOIR À DESSERTS

Proposé uniquement pour les réceptions traiteur avec matériel set service



(30 personnes minimum)

REDUCTIONS DE PATISseries

ChOUchOUx

chocolat, vanille, citron-gingembre, rose, réglisse

PetitS fOURS fRAiS

Noisilia, Sublime, Classique praliné, Mini choux paris Brest, Eclair vanille, Eclair chocolat,
Eclair café, Millefeuille, Saint Michel

tARTELETTEs

Citron, Fruits de saison, Pommes, Passion-framboise, chocolat fondant

MACARONS PATISSiERS

Citron, chocolat, vanille-praliné, pistache -framboise

ECLAiRS bAbY

Chocolat-grué, Vanille-noix, Caramel-amandes

ChOcOLAtS

Assortiment de chocolats Maison

AUtRES dOUceURS

PetitS fOURS VARIÉS

NOUGAtS VARIÉS

PetitS beignetS cOMME UN chfENjE

vanille, chocolat et nature

CORNetS de PASTiLLA AU LAit à LA fLEUR d'ORANGER

VERRiNES

Verrine Chocolat/passion

Verrine Orange/praliné

Verrine Pistache/framboises

Verrine Ananas/noix de coco

VERRiNES de fRUitS fRAiS SUR cOULiS de fRUitS de LA PASSiON

TARif SUR dEViS





LA CARTE

PLAISIRS SUCRÉS

GATEAUX BELDIS

	Kilo Grand	Kilo Mini	Boite cristal	Le Cub'
Cornes de gazelle classiques / M'fenned / Aux sésames / De Tétouan.....	195	260	98	95
Ghribas au beurre.....	140	180	70	65
Ghribas au beurre farcies aux amandes.....	170	-	85	-
Ghribas aux amandes.....	195	260	98	95
Ghribas aux sésames.....	195	-	98	-
Ghribas aux noix.....	320	-	160	-
Kahk classique.....	195	260	98	95
Cigares au lait et aux amandes.....	195	-	98	-
Maâ moule.....	150	260	75	95
Lune à l'orange.....	245	260	122	95
Fekkas à la crème fraîche.....	210	-	105	95
Fekkas aux noix.....	150	-	75	-
Fekkas aux amandes.....	140	-	70	-
Fekkas beldi.....	100	-	50	-
Fekkas marrakchi.....	140	-	70	-
Fekkas aâqda.....	195	-	98	-
Briwattes au miel.....	195	260	98	125
Briwattes aux amandes et au citron.....	195	-	98	-
M'hancha coupée.....	195	-	98	95
M'hancha souab 500g sur assiette	-	-	[130]	-
M'hancha souab	195	-	-	-
M'hinchattes.....	-	260	-	125
Makroute.....	195	260	98	125
M'kharqa.....	170	-	85	95
Rgaif Aqda.....	195	-	-	-

SELLOU

			Kilo	Pce
Sellou classique.....	-	-	180	-
Cube de sellou classique 500g.....	-	-	-	100
Sellou coupé (présenté en diamant).....	-	-	-	75

DATTES

			Kilo	Dmt
Dattes fourrées (Amandes, Noix, pâtes d'amandes).....	-	-	420	190
Dattes natures Majhoule extra.....	-	-	360	130



LA CARTE

PLAISIRS SUCRÉS

BiScUitS à L'ANCIENNE

		Boîte	Le
	Kilo	cristal	Cub'
Sablé mabrouka.....	170	85	65
Palmier au sucre.....	140	70	65
Spéculoos.....	140	70	65
Romias.....	140	70	65
Linzette.....	245	122	65
Trianon.....	140	70	65
Viennois vanille ou chocolat.....	180	90	65
Biscuit à la confiture.....	140	70	65
Biscuit à la confiture et aux amandes.....	195	98	-
Biscuit au caramel.....	140	70	65
Biscuit enfant.....	140	70	-

PetitS fOURS SecS VARIES

Feuillantine au lait.....	245	125	-
Carré chocolat-amandes.....	245	125	-
Palets florentins.....	245	125	-
Citronnier.....	245	125	-
Tuiles au chocolat.....	245	65	-
Tuiles aux amandes.....	245	65	-
Lingot noix-café.....	245	125	-
Meringue nature aux noix.....	245	65	-
Pim's à l'orange.....	245	125	-
Croquant Maymana.....	245	125	-
Cappuccino.....	245	125	-
Tartelette caramel aux noix.....	245	125	-
Macaron à l'ancienne.....	245	125	-
Duchesse chocolat au lait ou chocolat blanc.....	245	125	-

PetitS fOURS mOELLEUX

Mabrouka aux dattes et à la fleur d'oranger.....	245	125	-
Amandine au gingembre.....	245	125	-
Fondant chocolat noir au grué de cacao.....	245	125	-
Pistachier aux framboises.....	245	125	-



LA CARTE

PLAISIRS SUCRÉS

GATEAUX BELDIS EN PLATEAUX	Pce
Mini plateau de gâteaux beldis à partager 300g.....	95
Petit plateau de gâteaux beldis à partager 800g.....	180
Grand plateau de gâteaux beldis à partager 1,5 Kg.....	298
 PETITS FOURS VARIÉS EN PLATEAUX	 Pce
Mini plateau de petits fours variés à partager 300g.....	95
Petit plateau de petits fours variés à partager 650g.....	180
Grand plateau de petits fours variés à partager 1,3 Kg.....	298
 BISCUITS À L'ANCIENNE EN PLATEAUX 95dhS	
Biscuits à l'ancienne en plateau à partager 600g.....	95
 GATEAUX BELDIS, PETITS FOURS VARIÉS ET BISCUITS À L'ANCIENNE AU KILO	
Gâteau beldis au kilo.....	195
Petits fours variés au kilo.....	245
Mignardises de gâteaux beldis au kilo.....	260
Biscuits à l'ancienne au kilo.....	150
 PRÉSENTATION DE GATEAUX BELDIS, PETITS FOURS VARIÉS, BISCUITS À L'ANCIENNE, DATTES (BASE 1 Kg)	
Présentation de gâteaux beldis.....	205
Présentation de mignardises de gâteaux beldis.....	270
Présentation de m'hinchattes.....	270
Présentation de petits fours variés.....	250
Présentation de biscuits à l'ancienne.....	150
Présentation de dattes fourrées (Amandes, Noix, Pâtes d'amandes).....	430
Présentation de dattes natures Majhoule extra.....	370



LA CARTE

VIENNOISERIE



	Pce	Garde
	Pce	Pce
LES INCONTOURNABLES	5	7.5
Croissant au beurre.....	3.5	5.5
Croissant aux amandes.....	6	-
Croissant au citron.....	3.5	6
Chausson aux pommes.....	3.5	4.5
Pain au chocolat.....	5	7
Pain aux raisins.....	7	-
Pain suisse.....	-	5
Sacristain.....	4.5	7
Tarte au sucre.....	-	4.5
Moulin aux abricots.....	5	6
Madeleine vanille ou chocolat.....	5	-
Beignet nature.....	5	-
Beignet à la confiture de fraises.....	6	-
Beignet glacé au chocolat noir, chocolat blanc, à la rose.....	14	85
Muffin aux fruits secs ou aux noix et pépites de chocolat.....	12	85
Cake au chocolat.....	12	85
Cake au citron et au gingembre.....	-	5
Cake aux fruits secs.....	5	7
Brioche à tête nature.....	5	7
Brioche feuilletée poire & caramel.....	5	8
Brioche feuilletée chocolat.....	-	35
Tropézienne.....	-	3.5
Grande brioche nature.....	-	4
Pain au lait nature.....	75	150
Pain au lait sucré.....	Pce	Cubik
Plateau de viennoiseries à partager.....	1.5	18
SPECIALITES MAROCAINES	3	36
Baghrir.....	5	-
Harcha nature, thym, Olives, Anis.....	5	40
Krachel.....	6	57
Rghaïf simple.....	90	57
Mlaoui au beurre.....		
Rziza (vendue au kilo ou en cubik de 350g).....		



LA CARTE

BOULANGERIE



BAGUETTES

	Pce
Baguette classique.....	1.2
Baguette complète.....	2.6
Baguette à l'ancienne.....	2.5
Baguette au thym et aux olives.....	9
Baguette au sésame.....	4.5
Baguette au pavot.....	4.5
Baguette multi-céréales.....	7.5

PAÏNS RONDS CLASSIQUES

	Petit	Grand
Pain classique.....	0.8	1.2
Pain au son.....	0.9	2.2
Pain complet.....	0.9	2.2
Pain maison.....	1.2	3
Pain belboula.....	1.2	2.5
Pain semoule.....	1	2.5
Pain r'baté.....	1	-
Pain classique sans sel.....	-	1.2
Pain complet sans sel.....	-	2.2

PAÏNS DE MIE

Pain de mie classique.....	20
Pain de mie complet.....	30
Pain de mie multicéréales.....	30

PAÏNS COURTS

Pain court complet.....	6
Pain court multicéréales.....	8.5
Pain court seigle.....	9

MINIS PAÏNS BELDÉS ET CONTEMPORAINS

	Minis
Mini-Maison, Mini-classique, Mini-Belboula	1.9
Mini-Sésame, Mini-Pavot, Mini-Olives.....	2.5

« AVEC PASSION, VOUS SERVIR. »

SAIDI, MAÎTRE D'HOTEL





LA CARTE

AUTRES COMPOSITIONS



BOISSONS dIVERSES (forfait par personne)

Café.....	12
Thé.....	5
Lait.....	5
Eau minérale	15
Eau minérale petite bouteille individuelle, Soda, Soda canette individuelle.....	10

JUS de fRUITS fRAIS bOUteILLE de 1LitRE

Fruits rouges en litre.....	70
Citron-gingembre en litre.....	60
Ananas-coco en litre.....	80
Fruits des bois en litre.....	70
Energie en litre.....	80
Oranges en litre.....	30
Panaché en litre.....	60
Kiwi et melon vert en litre.....	70
Lait d'amandes en litre.....	80
Grenadine en litre (en saison).....	80

JUS de fRUITS fRAIS bOUteILLE de 33cL

Fruits rouges, Citron-gingembre, Ananas-coco , Fruits des bois, Energie	17
---	----

AUtre cOMPOSitiON SUR table à L'UNite

Assiette de beurre.....	30
Coupelle de confiture.....	20
Assiette de Jben	22
Coupe de miel.....	25
Plat de miel 10 personnes.....	275
Oeuf dur	3
Coupelle d'olives noires.....	22.5
Présentation de fromage 1 Kg (Brie, Emmental, Bleu d'auvergne, Bûche de chèvre).....	390
Présentation de charcuterie.....	390
Garniture supplémentaire : Gratin dauphinois, Purée de légumes [Carottes, Céleri, Courgette], Quinoa aux fines herbes, Légumes sautés aux herbes, Riz pilaf (Valeur 1 plat de 6Pers).....	250



Les produits de ce catalogue sont systématiquement
proposés avec l'option « Matériels & Service »

Merci de consulter notre service commercial pour l'établissement d'un devis

COMMANDES Et DEMANDES de DEVIS :

En boutique : 248 avenue Mohammed VI, Souissi - Rabat

Par téléphone : +212 (0)5 37 65 23 70

Par Email : contact@maymana.ma

AFNOR certification certifie que le système de management mis en place par MAYMANA pour les activités suivantes : développement, fabrication et vente de pâtisseries marocaines, pâtisseries contemporaines, produits issus de la boulangerie/viennoiserie, plats cuisinés et service Traiteur - a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par
La Norme Internationale ISO9001 V2015 - Certificat N° 2010/37307.3



Agrément ONSSA pour les plats cuisinés N° RCC.1.28.16

Autorisation ONSSA pour la pâtisserie/boulangerie/Viennoiserie N° PBBP.1.68.16



www.ck12.com



NOS bOUtiqUES

Maymana Maroc
248, avenue Mohammed VI
Souissi, Rabat - Maroc
Tél : +212 (0)5 37 65 23 70
contact@maymana.ma
www.maymana.ma

Aéroport du Maroc
Zones d'embarquements
Rabat-Salé
Casablanca T1 & T2
Marrakech étage 1 et 2
Agadir Al Massira

Maymana France
9, boulevard de Strasbourg
31000 Toulouse - France
Tél : +33 (0)5 61 38 61 47
contact@maymana.fr
www.maymana.fr