



MARCHICA  
LAGOON RESORT



# KIT BANQUET

*L'élégance de vos événements face à la lagune*





L'ÉLÉGANCE DE VOS ÉVÉNEMENTS FACE À LA LAGUNE

# TABLE DES MATIÈRES

## MARCHICA BANQUET COLLECTION 2026

### CAFÉS D'ACCUEIL

- Le Classique 100
- Le Gourmet 130

### PAUSES-CAFÉ

- Formule Bienvenue 180
- Formule Douceur 210
- Formule L'orientale 230
- Formule Gourmande 260

### LUNCH BOXES

- Poulet 220
- Saumon 250
- Végétarienne 180

### MENUS

- Menu Trois Temps 1 600
- Menu Trois Temps 2 600
- Menu Trois Temps 3 600
- Menu Trois Temps 4 750
- Menu Quatre Temps 750
- Menu Family Style 700
- Moroccan Family Style 700

### BUFFETS THÉMATIQUES

- International 650
- Espagnole 700
- Marocain 650

### CONFÉRENCES & SÉMINAIRES

- Forfait demi-journée premium 775
- Forfait demi-journée classique 680
- Forfait journée complète classique 780
- Forfait journée complète premium 890
- Chwaya

### EXPÉRIENCES AU PHARE

- Paellas & tapas 650
- Diner romantique 650

### COCKTAILS DÎNATOIRES

#### FORFAITS BOISSONS

- Forfait Soft 1H 100
- Forfait Vins Prestige 450
- Forfait Sans alcool 120
- Forfait Vins Premium 320

#### BARS & OPEN BARS

- Soft • Bienvenu • Premium • Classique • Silver • Golden



# CAFÉS D'ACCUEIL

*L'art du matin par Marchica Lagoon Resort*



## LE CLASSIQUE

*Une mise en douceur traditionnelle et raffinée*

**100 MAD / PERSONNE**

Café filtre  
Thé  
Lait chaud  
Croissants frais  
Jus de fruits frais

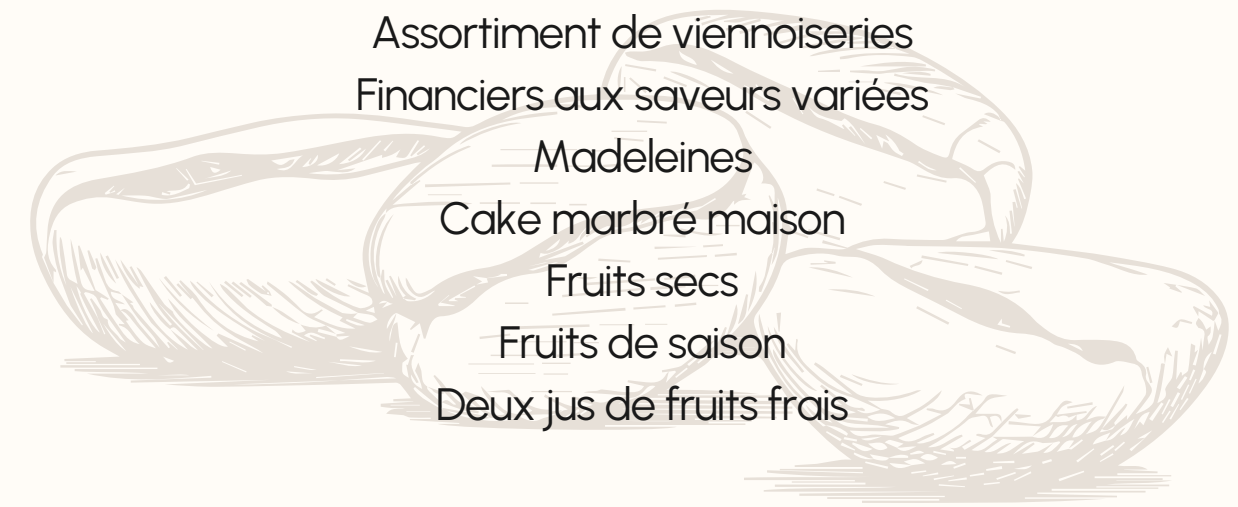
*Parfait pour un accueil simple, chaleureux et efficace*

## LE GOURMET

*Une touche de gourmandise pour bien commencer la journée.*

**130 MAD / PERSONNE**

Café filtre  
Thé noir  
Lait chaud  
Assortiment de viennoiseries  
Financiers aux saveurs variées  
Madeleines  
Cake marbré maison  
Fruits secs  
Fruits de saison  
Deux jus de fruits frais



*Un équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise*

# PAUSE – CAFÉS

*Des instants sucrés pour rythmer vos réunions*



## FORMULE BIENVENUE

*Une pause conviviale et délicate*

**180 MAD / PERSONNE**

Café filtre  
Thé marocain  
Lait chaud  
Jus de fruits frais  
Assortiment de trois viennoiseries  
Pâtisseries marocaines  
Eau minérale plate et gazeuse

## FORMULE DOUCEUR

*Un instant sucré tout en équilibre.*

**210 MAD / PERSONNE**

Café Nespresso  
Thé marocain  
Lait chaud  
Jus de fruits frais  
Mini tartelettes aux fruits (deux variétés)  
Brownies au chocolat  
Financiers aux saveurs variées  
Chaussons aux pommes  
Brochettes de fruits frais  
Eau minérale plate et gazeuse

## FORMULE L'ORIENTALE

*Une parenthèse aux inspirations marocaines*

**230 MAD / PERSONNE**

Thé à la menthe  
Café Nespresso  
Lait chaud  
Jus de fruits frais  
Mini harcha  
Mini msemen  
Mini baghrir  
Miel  
Confiture de figues  
Amlou  
Cake  
Brochettes de fruits frais  
Eau minérale plate et gazeuse

## FORMULE GOURMANDE

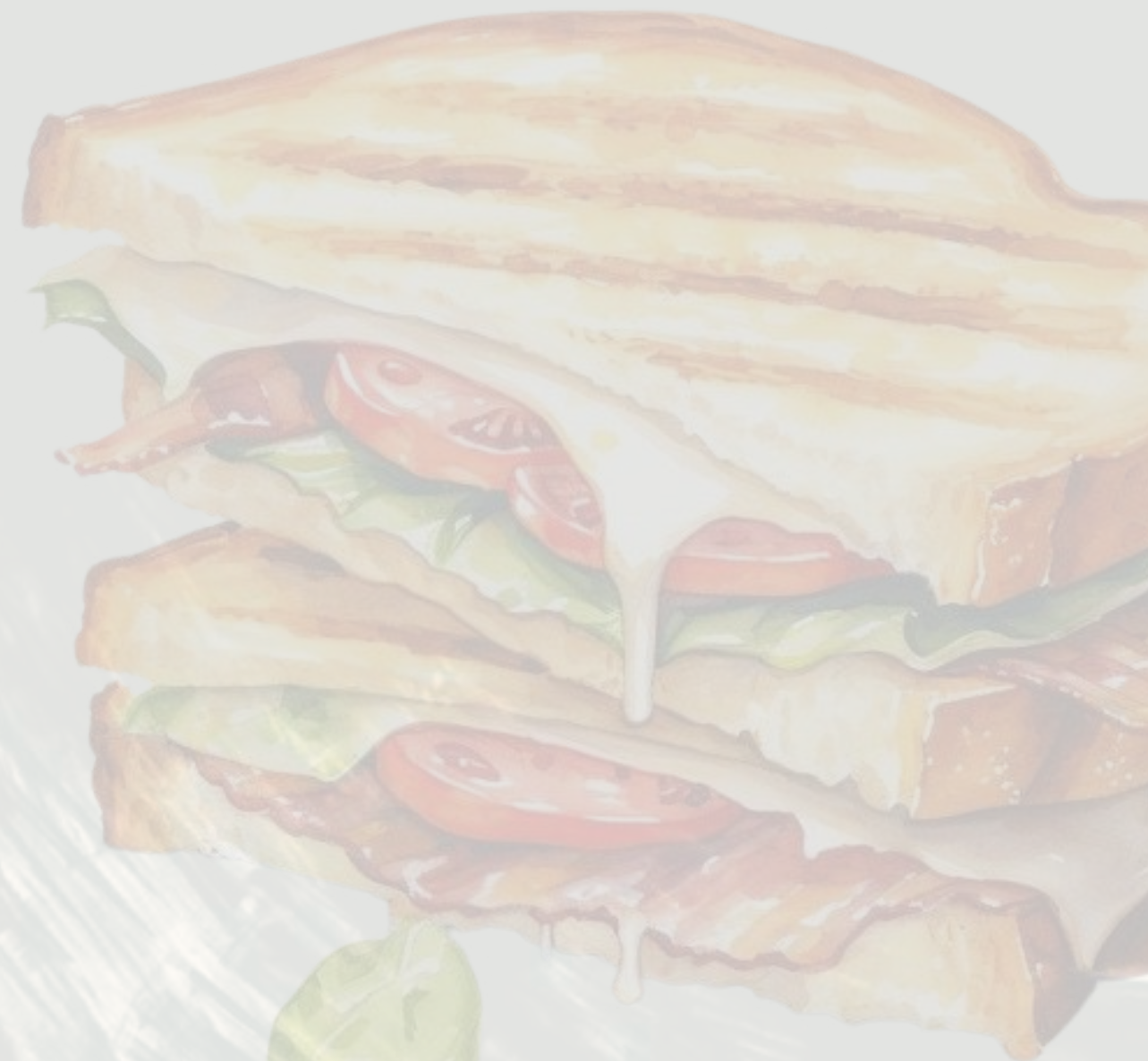
*Une expérience généreuse et sophistiquée*

**260 MAD / PERSONNE**

Café Nespresso  
Thé à la menthe  
Lait chaud  
Deux jus de fruits frais  
Mini club sandwiches  
Quiches aux épinards  
Cake aux olives  
Fruits secs  
Tiramisu  
Financiers aux saveurs variées  
Mini tartelettes aux fruits  
Brochettes de fruits frais  
Eau minérale plate et gazeuse

# LUNCH BOXES

*Une pause déjeuner élégante, pratique et raffinée*



## CLUB SANDWICH AU POULET GRILLÉ

**220 MAD / PERSONNE**

Club sandwich au poulet grillé, servi avec une salade coleslaw  
Brownie au chocolat  
Fruit frais entier  
Eau minérale plate (50 cl)

*Une option classique et savoureuse, idéale pour un déjeuner équilibré*

## CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ

**250 MAD / PERSONNE**

Club sandwich au saumon fumé de Norvège, pommes de terre,  
concombre et vinaigrette à l'aneth  
Muffin à la cannelle  
Fruit frais entier  
Jus de fruits frais  
Eau minérale plate (50 cl)

*Une combinaison raffinée de fraîcheur et de gourmandise*

## LUNCH BOX VÉGÉTARIENNE

**180 MAD / PERSONNE**

Club sandwich aux légumes grillés sur pain complet,  
salade croquante  
Fruit frais entier  
Barre de céréales au miel et chocolat  
Eau minérale plate (50 cl)

*Une alternative légère et savoureuse,  
pensée pour les amateurs de fraîcheur et de simplicité*



# MENUS SIGNATURES

*Chaque plat, une émotion. Chaque détail, une signature*



## MENU TROIS TEMPS | 1

*Frais & Élégant*

### Entrée

Salade César aux gambas croustillantes,  
croûtons aux olives

### Plat principal

Pavé de saumon, tian de légumes  
et sauce aux agrumes.  
Duo de pommes écrasées

### Dessert

Comme un cheesecake aux fruits rouges

600 MAD / PERSONNE

*Un menu raffiné aux saveurs  
méditerranéennes et contemporaines*

## MENU TROIS TEMPS | 2

*Chaleureux & Raffiné*

### Entrée

Velouté de potimarron, œuf parfait  
et huile d'argan

### Plat principal

Côtelettes d'agneau, caponatina de légumes  
et jus au romarin

### Dessert

Cheesecake aux fruits rouges

600 MAD / PERSONNE

*Une expérience gourmande aux influences  
du terroir marocain et de la cuisine moderne.*

## MENU TROIS TEMPS | 3

*Tradition Marocaine*

### Entrée

Assortiment de salades marocaines

### Plat principal

Tajine de poulet au citron confit  
et olives rouges

### Dessert

Jawhara Marchica

600 MAD / PERSONNE

*Une immersion dans les saveurs emblématiques  
de la tradition marocaine.*

## MENU TROIS TEMPS | 4

*Expérience Gastronomique*

### Entrée

Ceviche de saumon à la mangue et lait de coco,  
mesclun de salade et légumes croquants

### Plat principal

Filet de bœuf grillé, moussaka de légumes,  
pommes croquettes et jus de bœuf

### Dessert

Trompe-l'œil à la mangue

**750 MAD / PERSONNE**

## MENU QUATRE TEMPS | 1

*Signature Orientale*

### Entrée

Soupe harira, dattes et chebakia

### Plat principal

Pastilla croustillante de poulet au safran de Tilouen  
Tajine de loup bar aux petits légumes et charmoula

### Dessert

Mille-feuille crémeux à l'amlou

**750 MAD / PERSONNE**

## FAMILY STYLE

*Partage Gourmand*

**700 MAD / PERSONNE**

### ENTRÉES

Assortiment de salades méditerranéennes

### PLATS PRINCIPAUX

Grillades d'agneau, bœuf, kofta, poulet et poisson  
Légumes et pommes sautées

### DESSERTS

Présentoir de desserts du Chef  
(crème brûlée, tartelettes aux fruits,  
panna cotta, chouquettes à la crème)

## MOROCCAN FAMILY STYLE

*Héritage Marocain*

**700 MAD / PERSONNE**

### ENTRÉES

Variété de salades marocaines

### PLATS PRINCIPAUX

Pastilla de poisson à partager  
Tajine de bœuf aux pruneaux et amandes grillées

### DESSERTS

Corbeille de fruits de saison  
Pâtisseries marocaines accompagnées  
de thé à la menthe

*Une sélection de menus soigneusement élaborés, mêlant inspirations locales et influences contemporaines*



# BUFFETS THÉMATIQUES

*Chaque plat, une émotion. Chaque détail, une signature*

## BUFFET INTERNATIONAL

650 MAD / PERSONNE

### ENTRÉES

Carpaccio de tomate, concombre et feta,  
Carpaccio de bœuf au pistou et copeaux de parmesan,  
Antipasti de légumes grillés au basilic, Salade de pâtes à l'italienne,  
Saumon mariné aux herbes fraîches, Courgettes marinées aux herbes et citron,  
Assortiment de quatre salades marocaines, Salade niçoise, Taboulé de légumes, Calamar,  
Carotte, Radis, Tomates cerises, Concombres, Fenouil, Olives noires,  
*Vinaigrette à la framboise, Sauce cocktail, Sauce tartare, Vinaigrette balsamique, Vinaigrette au citron,*  
Station de salade César

### PLATS PRINCIPAUX

Rôti de bœuf et légumes de saison  
Fricassée de volaille à la moutarde à l'ancienne  
Pâtes aux aubergines et au thon  
Poisson du jour à la plancha, sauce vierge ou tartare  
Wok de légumes sautés d'Asie, riz safrané à l'orientale  
Tajine de légumes, légumes à la vapeur  
Tajine marocain  
Tajine de bœuf makfoul  
Tajine de fruits de mer et épinards

### DESSERTS

Panna cotta aux fruits, Crème brûlée à la vanille, Tartes aux citron meringuées,  
Tartes aux fruits, Tartelettes au chocolat, Tiramisu, Mousses au chocolat,  
Mousses aux fruits frais, Farandole de fruits

## BUFFET ESPAGNOL

700 MAD / PERSONNE

### ENTRÉES

Entrées marinées, Houmous à l'espagnole, Ardoise de charcuterie halal,  
Tortillas piquantes, Tortillas nature, Tortillas au jambon halal, Calamars, Gambas,  
Poulpe, Moules, Mini-poivrons à la catalane, Salade d'avocat et crevettes, Patatas bravas,  
trio de poivrons rôtis, Tomates cerises, Concombres, Roquette, Lollo rossa, Iceberg,  
Salade romaine, Oignons, Sauce cocktail, Vinaigrette balsamique, Cornichons,  
Olives marinées, Salade d'haricots blancs et gambas, Ombrines et sardines en escabèche,  
Salade de concombre et fromage, Gaspacho andalou

### PLATS PRINCIPAUX

Crevettes pil-pil  
Volaille à la basquaise  
Paella ibérique  
Friture de poissons façon boquerones  
Bœuf braisé au paprika et à l'ail, à l'espagnole  
Gigot d'agneau rôti en croûte d'herbes  
Pommes grenailles sautées au paprika et à la moutarde  
Penne à l'espagnole aux poivrons grillés  
Légumes sautés à l'ail

### DESSERTS

Assortiment de tartes, Carpaccio de fruits, Churros et sauce chocolat,  
Crème catalane, Tarte andalouse, Riz au lait à la cannelle,  
Éclairs à la crème parfumée à la fleur d'oranger, Fruits de saison

## BUFFET MAROCAIN | ORIENTAL

650 MAD / PERSONNE

### ENTRÉES

Oignons et navets marinés, Haricots verts à l'huile d'olive,  
Salade d'olives msalalla et potiron, Galantine de poulet aux pistaches, Houmous,  
Babaghanouch, Taboulé, Fatouch, Mdardarra, Mhamarra, Zaalouk, Taktouka, Carottes,  
Mahrous, Tomates Maisla,

### Accompagnements

Plateau de charcuterie halal, Pain libanais, Pain marocain, Tomates cerises, Concombres,  
Roquette, Lollo rossa, Salade romaine, Oignons, Poivrons, Iceberg, Tahina,  
Sauce à l'ail, Sauce à la grenade, Vinaigrette au citron

### PLATS PRINCIPAUX

Soupe Harira servie avec dattes et quartiers de citron  
Poisson du jour mariné et légumes de saison au four  
Makloubas aux aubergines  
Tajine de légumes primeurs à l'huile d'argan  
Tajine de poulet à l'aubergine mderbel  
Écrasé de pommes de terre aux olives vertes et coriandre  
Grillades : merguez, côtelettes d'agneau, brochettes de bœuf  
Poulet mariné au citron confit et olives rouges  
Tajine de poisson à la charmoula  
Tajine de kefta à la sauce tomate et œufs au plat

### DESSERTS

Gâteau au chocolat, Pâtisseries marocaines, Carpaccio d'orange à la cannelle,  
Oum Ali, Mhancha au miel, Briouettes aux amandes, Jawhara,  
Basboussa aux noisettes, Riz au lait aux fruits secs, Fruits de saison découpés



# CONFÉRENCES & SÉMINAIRES

*Allier performance et élégance dans un cadre d'exception*



## FORFAIT DEMI-JOURNÉE PREMIUM

*Formule idéale pour vos matinées de travail*

**775 MAD / PERSONNE**

Mise à disposition d'une salle de conférence équipée  
Matériel audiovisuel (tableau à feuilles, vidéoprojecteur, écran)  
Eau minérale dans la salle principale  
Accompagnement personnalisé pour le choix de vos menus par notre Chef Exécutif  
Café d'accueil amélioré  
Déjeuner en trois plats thématique International, Marocain, Du Littorale,  
(entrée, plat, dessert, eau minérale, café ou thé)  
Déjeuner Buffet Thématiques (minimum de 20 personnes)  
Pause-café le matin Signature Marchica  
Impression des menus personnalisés  
Décoration florale

## FORFAIT DEMI-JOURNÉE CLASSIQUE

*L'essentiel de vos réunions, avec élégance*

**680 MAD / PERSONNE**

Salle de conférence équipée  
Équipement audiovisuel complet  
Eau minérale dans la salle principale  
Déjeuner en trois plats (entrée, plat, dessert, eau minérale, café ou thé)  
Pause-café le matin  
Impression des menus  
Décoration florale

## FORFAIT JOURNÉE COMPLÈTE CLASSIQUE

*Une journée d'affaires tout en confort*

**780 MAD / PERSONNE**

Mise à disposition d'une salle de conférence équipée  
Matériel audiovisuel (tableau à feuilles, vidéoprojecteur, écran)  
Eau minérale dans la salle principale  
Déjeuner en trois plats (entrée, plat, dessert, eau minérale, café ou thé)  
Déjeuner Buffet (minimum de 20 personnes)  
Pause-café le matin et l'après-midi  
Impression des menus personnalisés  
Décoration florale

## FORFAIT JOURNÉE COMPLÈTE PREMIUM

*L'essentiel de vos réunions, avec élégance*

**890 MAD / PERSONNE**

Mise à disposition d'une salle de conférence équipée  
Matériel audiovisuel (tableau à feuilles, vidéoprojecteur, écran)  
Eau minérale dans la salle principale  
Accompagnement personnalisé pour le choix de vos menus par notre Chef Exécutif  
Café d'accueil amélioré  
Déjeuner en trois plats thématique International, Marocain, Du Littorale,  
(entrée, plat, dessert, eau minérale, café ou thé)  
Déjeuner Buffet Thématiques (minimum de 20 personnes)  
Pause-café le matin et l'après-midi Signature Marchica  
Impression des menus personnalisés  
Décoration florale

# EXPÉRIENCES AU PHARE

*Des saveurs à partager face à la lagune*



## PAELLAS & TAPAS

*Une expérience conviviale et solaire*

**650 MAD / PERSONNE**

Tortilla de patatas  
Guacamole d'avocat épicé et chips de tortillas  
Boquerones, anchois marinés au vinaigre et à l'huile d'olive  
Chèvre frais à l'huile d'olive  
Risotto façon paella aux fruits de mer et au safran  
Paella negra au riz noir, fruits de mer et poivrons  
Tartelette aux fruits de saison  
Crème catalane  
Churros au chocolat noir  
Riz au lait à la cannelle  
Éclairs aux saveurs variées

## DÎNER ROMANCE

*Un dîner élégant et intimiste*

**650 MAD / PERSONNE**

Guacamole d'avocat épicé et chips de tortillas  
Gambas en hérisson  
Chèvre frais aux fruits secs  
Paella negra au riz noir, fruits de mer et poivrons  
Noix de coco en trompe-l'œil  
Cocktail signature Rif Sunlight



*Une expérience pensée pour une atmosphère raffinée où les saveurs délicates rencontrent la gourmandise.*

# COCKTAILS DÎNATOIRES

*L'art de la réception par Marchica Lagoon Resort*



*Des créations gourmandes et élégantes, pensées pour sublimer vos réceptions.*

**Sélection de 09 canapés par personne | 300 MAD**

**Sélection de 12 canapés par personne | 350 MAD**

**Sélection de 15 canapés par personne | 400 MAD**

**Sélection de 18 canapés par personne | 500 MAD**

**Sélection de 21 canapés par personne | 620 MAD**

### CÔTÉ FROID

*Fraîcheur et élégance en bouchées fines*

Houmous en verrine et gressins  
Guacamole d'avocat et chips tortilla  
Poulpe au piment d'Espelette  
Nems d'espadon, sauce thaï  
Tartelettes de saumon fumé  
Mini clubs sandwich au pastrami  
Tartelettes sans gluten au thon et curry  
Ceviche de daurade à la coriandre  
Verrines de crème de tomate et mozzarella  
Mille-feuilles de pistou maison  
Gambas enrobées, sauce sweet chili  
Bruschetta de saumon fumé

### CÔTÉ CHAUD

*Saveurs gourmandes et notes épicées*

Friture de calamars, sauce tartare  
Raviolis aux épinards et ricotta, sauce blanche  
Brochettes de kefta, sauce tomate épicée  
Risoles forestières aux champignons  
Filet de rouget croustillant  
Mini-moussakas d'aubergine gratinée  
Gambas poêlées à la feuille de brick et amandes, sauce aigre-douce  
Goujonnettes de poisson panées, sauce tartare  
Brochettes de volaille au curry  
Brochettes de bœuf façon teriyaki  
Tortillas aux légumes fumés, halloumi et olives  
Arancini à la sauce tomate

### DESSERTS

*Un final tout en douceur et légèreté*

Mini opéra café chocolat  
Mille-feuille à la vanille safranée  
Mini-tartelettes aux pommes et à la cannelle  
Mini-tartelettes au citron meringué  
Panna cotta aux fruits rouges  
Mini-brownies aux noix et caramel  
Mini-tartelettes au caramel salé  
Mini-cheesecakes aux fruits de saison  
Tiramisu  
Crèmes brûlées à l'orange confite  
Mini-dômes exotiques  
Mini-mousses chocolat-café

*Un cocktail dînatoire à l'image du Marchica : élégant, généreux et inoubliable*

# FORFAITS BOISSONS

*L'accord parfait pour accompagner vos repas et buffets*



## FORFAIT SOFT 1H

*Simplicité et fraîcheur à table*

Eaux minérales ou gazeuse

Soda

Café ou thé

**100 MAD / PERSONNE**

## FORFAIT VINS PRESTIGE

*L'excellence des vignobles du Royaume*

Vins (rouge, blanc et rosé)

Jus de fruits frais

Eaux minérale ou gazeuse

Soda

Café ou thé

**450 MAD / PERSONNE**

## FORFAIT SANS ALCOOL

*Fraîcheur et équilibre sans compromis*

Jus de fruits frais

Eaux minérale ou gazeuse

Soda

Café ou thé

**120 MAD / PERSONNE**

## FORFAIT VINS PREMIUM

*L'élégance des crus marocains*

Vins (rouge, blanc et rosé)

Jus de fruits frais

Eaux minérale ou gazeuse

Soda

Café ou thé

**320 MAD / PERSONNE**

*Des forfaits imaginés pour sublimer vos instants gourmands, du plus simple au plus prestigieux*

# BARS & OPEN BARS

*Des instants de convivialité raffinée, signés Marchica Lagoon Resort*



## OPEN BAR SOFT

*Fraîcheur et légèreté sans alcool*

Jus de fruits frais  
Cocktails sans alcool  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda  
Café ou thé

**30 MIN : 90 MAD / PERSONNE**  
**1H : 150 MAD / PERSONNE**

## COCKTAIL DE BIENVENUE

*Une touche pétillante pour accueillir vos invités*

Champagne brut (1 bouteille pour 5 personnes)  
Jus de fruits frais  
Cocktails sans alcool  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda  
Café ou thé

**350 MAD / HEURE / PERSONNE**  
**290 MAD / DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

## OPEN BAR CLASSIQUE

*L'incontournable des grandes réceptions*

Sélection de vins du terroir  
Bière (deux sélections)  
Vodka : Absolut, Smirnoff  
Gin : Gordon's, Beefeater  
Whisky : Black Label, Jack Daniel's  
Apéritifs : Ricard, Martini blanc, rouge  
Rhum international  
Bar à cocktails  
Jus de fruits frais  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda

**450 MAD / HEURE / PERSONNE**  
**350 MAD / DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

## OPEN BAR PREMIUM

*L'élégance d'un bar aux saveurs locales et raffinées*

Sélection de vins marocains au buffet  
Jus de fruits frais  
Cocktails sans alcool  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda  
Café ou thé

**350 MAD / HEURE / PERSONNE**  
**290 MAD / DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

## OPEN BAR SILVER

*Une sélection premium pour des instants exclusifs*

Vins marocains  
Bière (deux sélections)  
Vodka premium  
Gin haut de gamme  
Whisky Black Label, Chivas Regal 12 ans  
Rhum Havana  
Jus de fruits frais  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda

**550 MAD / HEURE / PERSONNE**  
**390 MAD / DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

## OPEN BAR GOLDEN

*L'excellence des grandes maisons et des spiritueux iconiques*

Choix de champagne (1 bouteille pour 5 personnes)  
Martinis rouge et blanc, Bailey's, Porto, Campari, Jägermeister  
Vodka premium, Gin premium, Whisky Chivas, Jack Daniel's, JW  
Black Label  
Sélection de vins premium  
Bière (deux sélections)  
Jus de fruits frais  
Eaux minérales ou gazeuses  
Soda

**2 400 MAD / HEURE / PERSONNE**  
**1 900 MAD / DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE**

MARCHICA LAGOON RESORT  
Cité d'Atalayoun, 62000 Nador, Morocco  
[reservations@marchicaresort.com](mailto:reservations@marchicaresort.com) | +212 5 36 328 300 | [www.marchicaresort.com](http://www.marchicaresort.com)



@Marchicaresort



**MARCHICA**  
LAGOON RESORT