

Restaurant



Tél : +212 (0) 5 24 43 68 93
11 rue de la liberté Guéliz
www.darimamarrakech.com
darimamarrakech@gmail.com

Demande Spéciale:
+212 (0) 661 96 21 92 (Assayag chouvi)

Pâtisserie



Tél : +212 (0) 5 25 43 68 93
70 rue de la liberté
simha@darimamarrakech.com
www.darimamarrakech.com

Demande Spéciale:
+212 (0) 666 79 54 50 (Assayag Anael)

Événementiel



Tél : +212 (0) 6 82 89 89 82
contact@jaesevent.com
www.jaesevent.com

Demande Spéciale:
+212 (0) 661 21 12 25 (Assayag Jacob)



Sous la supervision de la
commission de la cachemoute
de Casablanca.

By: Dar Ima
Depuis 2016

Brochure 2026

Traiteur cachemoute à Marrakech

Seulement BASSARI OU PARVÉ

GSM : +212 (0) 6 61 96 21 92 (Chouvi Assayag)
11 Rue de la Liberté - Gueliz Marrakech - Maroc
darimamarrakech@gmail.com - www.darimamarrakech.com

Nos services :

-Cérémonie religieuse, chabbat, anniversaire, événement privé, station cacher lors d’événement mixte (seulement en emballage sans surveillance).

Nos options :

- Sur place (Restaurant ou Pâtisserie)
- Emporter (à livrer dans tous marrakech et de nombreuses zones limitrophes)
- Buffet à thème
- Attabler ou en plat

Poste à thème : (3 aux choix)

- Le marocain (Mini pastilla, Cigare au foie, Brick au poulet)
- Le norvégien (Carpaccio de saumon à l’aneth, Carpaccio de thon, Blinis)
- Le Tunisien (Merguez, Harissa, Fricassée)
- L’israélien (Houmous Bassar, Chawarma thina, Falafel)
- Le chinois (Nouilles aux légumes, Poulet caramélisé, Riz cantonais)
- Le japonais (Sushi, Maki, Sashimi)
- L’italien (Pizzayolo, Pâtes, Tomates basilic)
- Le français (Charcuterie à la coupe)
- La rôtisserie (Épaule d’agneau façon méchoui)
- Foie gras poêlée (En option)
- ALARSH (À l’israélienne)
- Station Petit-Déjeuner : (Omelettes aux choix)

Proposition de plats à l’assiette :

- Dos de bar cuit sur la peau
- Pavée de saumon (Cuisson aux choix)
- Entrecôte
- Pargit

Tous nos plats sont accompagnés de riz ou de légumes.

Proposition de plats servis à table :

- Dos de saumon au soja et gingembre frais (Façon sucrée)
- Épaule d’agneau façon méchoui
- ALARSH (Grillades aux choix)

Le Bar : (Voir sur place prix avec commerciale)

- Coca normal, coca zéro
- Eau pétillante et minérale
- Vin blanc, rosé et rouge (À sélectionner)
- Whisky (au choix)
- Anisette et Bokha (En option)
- Café Nespresso (Machine en option)
- Smoothies (en option été)
- Barman (Cocktails et mocktails) (En option)

Tous nos bars sont accompagnés d’olives, fruits secs et variantes.

Le Dessert :

- Le paille (Chiffre ou forme)
- Tarte à la coupe (Animation)
- Beignes (Animation)
- Pâtisseries marocaines (Voir menu pâtisserie)
- Fruits découpés



Hôtel La Mamounia



Hôtel Four season



Synagogue Beth El



Hôtel Es Saadi Palace

Le Chabbats :

Salades cuites : (5 aux choix)

- Salade Cuite (Douce ou piquante)
- Aubergine frit
- Betterave
- Carottes cuites
- Fèves fraîches au cumin (Selon saison)
- Poivron vert
- Pomme de terre persil
- Pomme de terre harissa
- Pomme de terre mayo
- Piment
- Olives cuites
- Caviar d'aubergine (Zaalouk, ou Thina)
- Houmous

Salades fraîches : (5 aux choix)

- Cœur de lettuce
- Carottes râpées
- Choux blanc
- Salade israélienne
- Fenouil (Selon saison)
- Radis (Selon saison)
- Avocat (Sup)
- Endives (Sup)
- Champignons frais (Sup)
- Tomate cerise, Basilic (Sup)
- Mélange de jeune pousse (Sup)

Le chabbats en Buffet (Off shoot)

- Carpaccio de bettrave
- Carpaccio de tomate aux thon entier
- Salades de pommes de terre douce aux fruits secs (Façon sucrée)
- Aubergine frit à la thina
- Trio de poivrons

Plats :

- Boulettes de poissons à la sauce tomates
- Tajine de poisson aux légumes (Korbine)
- Pavée de saumon (Aux choix)
- Dos de bar cuit (Cuisson aux choix)
- Couscous marocain aux 7 légumes
- Couscous sucré (Oignon confit, courgette et carotte)
- Épaule d’agneau (Façon méchoui)
- Tajine de poulet aux olives
- Tajine de viande aux pruneaux
- Tajine d'agneau aux raisins secs
- Poisson frit (Aux choix)
- Dafina marocaine



Station cacher :

la station cacher est destiné pour les événement mixte servis seulement en emballage.

(Prix en fonction de nombres de convives)

Poste à thème :

(3 aux choix) : 4.500 dhs (Par poste)

Les formule chabbats :

(10 salades, un poisson, une viande)

6.500 dhs (Table de 10 pax)

Tous nos formules sont accompagnés de softs drink, kidoush et de hallots.

Les formules (de 1 à 50 pax)

- Formule basic : 450 dhs (P.U)

(5 salades + 1 plat principal + dessert)

- Formule Silver : 550 dhs (P.U)

(5 salades + 1 entrée + 1 plat principal + dessert)

- Formule Gold 650 dhs (P.U)

(5 salades + 1 entrée + 2 plats principaux + dessert)

Tous nos formules sont accompagnés de softs drink et pains.

N.B: nos services à table inclus les assiettes, les couvert et une équipe en cuisine uniquement.

Toute les préparations sont élaborées dans nos locaux, toute cacherisation externe est à la charge du client.

Nos prix n’inclus pas la taxe rabbinique, le chômer, les verres, les nappes, les chaises, les tables de buffets, les centre de table et la décoration florales. Cela reste une mise en scène hors norme, c’est pour cela que nous pouvons vous guider vers les meilleurs prestataires de marrakech.

GSM : +212 (0) 6 61 96 21 92 (Chouvi Assayag)

11 Rue de la liberté - Gueliz Marrakech - Morocco - darimamarrakech@gmail.com - www.darimamarrakech.com