



DAR RHIZLANE

PALAIS & TABLE D'HÔTES

## Déjeuner N°1

### Les Salades :

Salade printanière (tomate, haricot, parmesan, épinard, l'artichaut, tomate cerise, céleri, fromage chèvre)

Salade de poulet estival (poulet, ananas, petit pois, radis, laitue, sauce blanche)

Brick aux poivrons et khliââ

Salade exotique (ananas, mangue, banane, orange, avocat, salade verte, sauce yaourt)

Salade marocaine (tomate, poivron, oignon, vinaigrette)

Salade de choux chinoise (choux, germe de soja, oignon, tranche ananas, pêche, poire, sauce yaourt, vinaigre, sauce soja, miel, curry, sel, poivre, sauce blanche)

\*\*\*\*

### Les Grillades :

Brochette de poulet au miel et gingembre

Brochette de kefta aux épices

Légumes sautés, Blé aux champignons

\*\*\*\*

### Le Dessert :

Tarte aux amandes

**Tarif** : 300 Dhs /personne hors boissons





DAR RHIZLANE  
PALAIS & TABLE D'HÔTES

## Déjeuner N°2

### Les Salades :

Salade sautée (laitue, romaine, chicorée, branche de céleri, oignon, carotte râpée, raisin rouge, noix et amande, sauce yaourt nature, sel et poivre)

Salade de calamars et deux poivrons plus tomate et basilic

Salade de chou blanc, carotte râpée et noix, pomme rouge raisin sec (sauce soja, yaourt, miel et cannelle)

Salade grecque à la fraîcheur de la feta (tomate, concombre, oignon rouge, olive noir, salade romain, feta et basilic)

Salade thaï (juliennes de légumes, pamplemousse crevette, poireau, germe de soja, menthe, concombre, sauce poisson)

Salade d'aubergine farcie fromage de chèvre et poivron rouge et vert sauce balsamique

\*\*\*\*

### Les Grillades :

Escalope de poulet aux champignons

Brochette de kefta aux épices

Tagine de légumes

\*\*\*\*

### Le Dessert :

Cake Citron Brulé, Gaspacho De Fruits De Saison, Sorbet.

**Tarif :** 300 Dhs /personne hors boissons





DAR RHIZLANE

PALAIS & TABLE D'HÔTES

## Déjeuner N°3

### Les Salades :

Salade grecque à la fraîcheur de la feta (tomate, concombre, oignon rouge, olive noir, salade romain, feta et basilic)

Salade de poulet à la thaïlandaise (ail, blanc de poulet, curry, vermicelle chinois, gingembre râpé, sauce de poissons, jus de citron, oignon rouge, germe de soja, basilic, menthe fraîche, concombre coupé, cresson)

Mille feuilles d'aubergine et fromage de chèvre et pistou sauce vinaigre balsamique et huile d'olive.

Salade exotique (ananas, mangue, banane, orange, avocat, salade verte, sauce yaourt)

Salade de tomate et thon (oignon, ciboulette, sauce vinaigrette)

Salade de foie de volaille et choux fleur (foie de volaille sauté aux échalotes, vinaigrette, pomme Granny Smith, piment d'Espelette)

\*\*\*\*

### Les Grillades :

Brochette d'agneau aux herbes  
Poisson grillé, sauce meunière  
Légumes vapeur à l'oriental

\*\*\*\*

### Le Dessert :

Mousse de fruits

Tarif : 350 Dhs /personne hors boissons





DAR RHIZLANE

PALAIS & TABLE D'HÔTES

## Déjeuner N°4

### Les Salades :

Tomate mozzarella et basilic (tomate, vinaigre balsamique, mozzarella, feuille de basilic, sauce aux câpres)

Salade aux fruits et crevettes (pamplemousse, orange, laitue, poivron rouge et vert émincé, sel, poivre, crevette rose, sauce vinaigrette)

Salade estivale de volaille marinée (tomate basilic a la mozzarella, escalope de poulet, laitue oignon, sauce vinaigrette)

Salade de légumes grillés (poivron rouge vert, aubergine, courgette, oignon)

Salade de tomate et thon (oignon, ciboulette, sauce vinaigrette)

Salade sautée (laitue, romaine, chicorée, branche de céleri, oignon, carotte râpée, raisin rouge , noix et amade, sauce yaourt nature , sel et poivre)

\*\*\*\*

### Les Grillades :

Brochette de poulet

Côte d'agneau au romarin

Pomme de terre fondante à la crème de curry

Blé aux 2 poivrons

\*\*\*\*

### Le Dessert :

Cake Citron Brulé, Gaspacho De Fruits De Saison, Sorbet.

**Tarif**: 300 Dhs /personne hors boissons