

IDOU ANFA Hôtel & SPA



COMPOSITION DU FTOUR Restaurant Anoual MOIS DE RAMADAN 2018

NOS SOUPES

Harira Bidaouia

Soupe du jour

NOS CREPES AU BEURRE ET MIEL

CREPES

BAGHRIR

MLAOUI AU KHLAI

BATBOUT FARCI AU KEFTA

NOTRE PANIER DE VIENNOISIERIE

Croissant

Pain aux raisins

Pain Suisse

Pain Au Chocolat

Donuts A La Fleur D'oranger

Cake Aux Fruits Confits



IDOU ANFA Hôtel & SPA

Cupcake A L'orange NOTRE CHOIX DE SALES

Open face guacamole et crevettes
Feuilleté aux épinards
Brick au thon
Briouates variés
Tagines d'œufs au khliiaa
Oeufs durs

MIROIR De CHARCUTERIE

Jambon De Dinde Fumé
Salami De Bœuf Piquant

NOS FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

Brie
St Poulín
Fromage de chèvre frais
Edam
Sélection de yaourt aux fruits

CONFITURE ET MARMELADE

Confiture fraise - orange - figue
Confiture orange 0% (diététique)
Miel

Dattes -raisins de Corinthe - pruneaux - abricots - figues sèches



IDOU ANFA Hôtel & SPA

NOTRE COIN DE GRILLADE

Brochettes mixtes (bœuf - volaille)

OU

Brochettes de Kefta au cumin

NOS PLATS MIJOTÉS A LA TRADITIONNELLE (4 sortes)

Tagine de cervelle mchermal OU Tagine de foie de veau

Tagine aux fruits de mer

Tagine de kefta o petits pois

Tagine de poulet makfool

Fritures de Poisson

Mini Pastilla aux amandes

NOTRE COIN DE FRUITS DE SAISON

Salade de fruits frais

Salade d'orange à la cannelle

NOS JUS Aux FRUITS FRAIS

Lait avocat

Orange

Concombre



IDOU ANFA Hôtel & SPA

NOS BOISSONS FRAICHES ET CHAUDES

Lait Froid - Lait Chaud

Café

Thé A La Menthe

NOS FRIANDISES TRADITIONNELLES

sellou

chebbakiya

Cigares aux amandes beldi

Ghoriba

Fekkas

Mkroot aux dattes

Assortiment de pâtisserie parisienne

Mille feuilles

Gâteau caramel

Jour et nuit