

PALAIS  
Jad mahal

قصر  
جاد محال

SAINT-SYLVESTRE  
2014

New Year's eve

## RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE 2014

New Year's eve - December 31st, 2014

Farandole de canapés et sa coupe de champagne  
*Home made foie gras, chutneys trio of tomato, fig and pepper*

### AU MENU On the Menu

Notre terrine de foie gras de canard maison,  
trio chutneys de tomate, figue et poivron.  
*Home made foie gras, chutneys trio of tomato, fig and pepper.*

Carpaccio de saint jacques juste snackées, tartare de saumon frais au wasabi,  
vinaigrette tiède aux palourdes.  
*Carpaccio of St. Jacques just fried, fresh salmon tartare with wasabi  
vinaigrette and clams*

Queue de langouste entière au poivre rose,  
risotto d'artichaut aux copeaux de parmesan.  
*LOBSTER tail whole red pepper, artichoke risotto with Parmesan shavings.*

La sélection de notre maître fromager  
*Our Cheese-Master selection*

Mont-Blanc meringué au marron et chantilly  
*Mont Blanc marron meringue and chantilly*

OU  
Pastilla au lait et amandes  
*Milk and almond pastilla*

Café, thé et ses mignardises  
*Coffee, tea and sweet Petit four*

Prix par personne : 2800 Dirhams  
Price per Person : 2800 Dirhams

## DANS LE MONDE MERVEILLEUX DU JAD MAHAL

### Acte I

Un accueil avec dekka marrakchia  
*Typical welcome by the Dekka Marrakchia*

### Acte II

Cracheurs de feu, Danseuses orientales et Gnawas...  
*Spitting fire, Belly dancers, Gnawas...*

### Acte III

Concert par le Jad Mahal Live Band  
*Performance by Mahal's Live Band*

### Acte IV

DJ Résidant  
*Resident DJ*

&

Pleins de surprises  
*Other surprises*

Palais Jad Mahal - Fontaine de la Mammaunia Bab Jdid Marrakech  
Tel : +212 (0) 524 436 984 / (0) 524 448 135 Fax : +212 (0) 524 435 591  
Email : palaisjadmahal@menara.ma ou jadmahall@gmail.com Site web: www.jad-mahal.com