

Menu Groupes & Events

Groups & Events Menu



NOTO

MARRAKECH



Menu à partager – to share

780MAD/pax au premier service

880 MAD/pax au deuxième service

Entrées - Starters

« Burrata 300G »

Burrata de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! 300g

Burrata and tomatoes, to share or not!

« Manzo Pepe Verde »

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan

Beef carpaccio, green peppercorn vinaigrette and parmesan

« Melanzane Alla Parmigiana »

Aubergines gratinées au parmesan

Eggplant parmigiana

Plats - Main courses

« Orata e Carciofi »

Filet de daurade fardé, cœurs d'artichauts crémes et glaces au vin blanc, pommes de terre nouvelles

Roasted sea bream fillet, creamed artichoke hearts glazed with white wine, potatoes

« Spaghetti al Pomodoro »

Spaghetti, sauce tomate, tomates cerises et basilic

Spaghetti, tomato sauce, cherry tomatoes, and basil

« Tagliata di Manzo Spuma di Patate »

Tagliata de faux filet de bœuf, espuma de pommes de terre au parmesan, jus à la Truffe noire

Beef sirloin tagliata, potato espuma with parmesan, black truffle jus

Garniture - Sides

Poêlée de Légumes de Saison

Sautéed seasonal vegetables

Frites

French fries

Desserts

Pavlova Mangue Ananas Kiwi

Pavlova Mango Pineapple Kiwi

Tiramisu à partager

Tiramisu to share



Menu à partager – to share

900MAD/pax au premier service

1000 MAD/pax au deuxième service

Entrées - Starters

« Burrata 300G »

Burrata de 300g et datterino de Sicile, à partager ou pas ! 300g
Burrata and tomatoes, to share or not!

« Ricciola »

Sashimi de Sériole, vinaigrette au citron vert et tomates confites,
Yellowtail sashimi, lime vinaigrette, and candied tomatoes

« Tonno e Tartufo »

Crudo de thon rouge a la Truffe fraiche
Red tuna crudo, with fresh truffle

« Manzo Pepe Verde »

Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert et parmesan
Beef carpaccio, green peppercorn vinaigrette and parmesan

Plats - Main courses

« Maccheroni Al Ragu »

Pâtes courtes au ragoût de veau comme à Gênes
Short pasta with veal ragout like in Genoa

« Costolette di Agnello »

Côtelettes d'agneau rôties, huile aux herbes, tomates séchées
Roasted lamb chops, herb oil, sun-dried tomatoes

« Tonno Alla Puttanesca Piccante »

Mi-cuit de thon au poivre, sauce puttanesca piquante, poudre d'olives et capres «cucunci»
Half-cooked tuna with pepper, spicy puttanesca sauce, olive powder and capers "cucunci"

« Ravioli di Ricotta, Burro e Salvia »

Raviolis à la ricotta, beurre et sauge
Ricotta cheese ravioli, sage butter

Garniture - Sides

Poêlée de Légumes de Saison

Sautéed seasonal vegetables

Frites

French fries

Salade Mixte

Mixed salad

Desserts

Grand plateau de fruits à partager

Large fruit Platter to Share

Tarte Tiramisu à partager

Tiramisù to share

Crèmeux chocolat

Creamy chocolate pie



Forfait Boissons - Beverage package

Forfait soft : 1 Soda, 1/2 eau, thé ou café à 150 MAD par personne

Soft drinks package: 1 soda, 1/2 water, tea or coffee at 150 MAD per person

Forfait vin standard : 1/2 vin, 1/2 eau, thé ou café 220 MAD

Standard wine package: 1/2 wine, 1/2 water, tea or coffee 220 MAD

Forfait vin premium : 1/2 vin Premium, 1/2 Thé ou café 280 MAD par personne

Premium wine package: 1/2 premium wine, 1/2 water, tea or coffee 280 MAD per person

Forfait Open Bar - Open Bar package

Open Bar Standard: 550 MAD par personne par heure /per person per hour

Vins et bière standard

Vodka Standard

Whiskey standard

Gin Standard

Rhum Standard

Soda, eau , jus

Open Bar Premium : 650 MAD par personne par heure /per person per hour

Vins et bière premium

Vodka premium

Whiskey premium

Gin premium

Rhum premium

Soda, eau, jus, Red bull

Open Bar Premium : 1850 MAD par personne par heure /per person per hour

Vins et bière premium

Vodka premium

Whiskey premium

Gin premium

Rhum premium

Champagne de la maison

Soda, eau, jus, Red bull