PALAIS FARAJ

MERCREDI 31 DÉCEMBRE
WEDNESDAY, DECEMBER 31ST

New Year's Eve 2025-2026

The Palais Faraj Suites & Spa is pleased to welcome you for this New Year's Eve dinner in its restaurant L'Amandier where chef Mohamed ACHOUAL will prepare a gourmet dinner enhanced with many fresh products from the Fez region or Morocco.

This dinner will be animated by an orchestra of five musicians who will offer you international and Arabic music.

WELCOME DRINK
8.30-9pm
Welcome aperitif in the Golden Bar on the 3rd floor of the hotel.
Champagne & Non-alcoholic sparkling wine, Oualidia fresh oysters bar and homemade canapes with local products of Fez region.
Animation by Moroccan folk troupes.

DINNER
9.15pm

PARTY TIME
12am
After Midnight, continuation of the evening at the Golden Bar with DJ….

2am end of evening

Soirée de la Saint-Sylvestre 2025-2026

Le Palais Faraj Suites & Spa a le plaisir de vous accueillir pour ce dîner de réveillon dans son restaurant l'Amandier où le chef Mohamed ACHOUAL a préparé un dîner gastronomique agrémenté de nombreux produits frais de la région de Fès ou du Maroc.

Ce dîner sera animé par un orchestre de cinq musiciens qui vous offrira des musiques internationales et arabes.

ACCUEIL & APERITIF
20H30 – 21h00
Apéritif de bienvenue au Golden Bar au 3ème étage de l'hôtel.
Champagne & Pétillant non alcoolisé, bar à huîtres de Oualidia, canapés maison aux produits du terroir de la région de Fès.
Animation : troupes folkloriques marocaines.

DÎNER
21h15

SOIRÉE
24H00
Après Minuit, continuation de la soirée au Golden Bar avec DJ...

Fin de la soirée
2h00

PALAIS FARAJ

"Mer et Terroir en Fête" - *"Land & Sea Celebration"*

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

WEDNESDAY, DECEMBER 31ST

Amuse-Bouche

Saint-Jacques gratinées au sabayon d'agrumes
et forêts sauvages, flambées à la minute

Gratinated scallops with citrus sabayon & wild herbs,
flambéed to order

E, L, M & SU*

*

Pour Commencer / To Begin

Crème brûlée de foie gras mi-cuit, chutney de figues aux épices douces
et mouillettes briochées caramélisées

Half-cooked foie gras crème brûlée, spiced fig chutney
& caramelized brioche fingers

E, G, L & SU*

*

Entrée / Starter

Crevettes tigres de Madagascar impériales en amandes croustillantes,
mousseline d'avocat veloutée et tartare de mangue
mentholée au gingembre confit

Crispy madagascan tiger prawns in almond crust, velvety avocado mousseline
& fresh mango–mint tartare with candied ginger

L, N, SF & SU*

*

Plat de poisson / Fish Dish

Pavé de dorade, risotto aux palourdes
et espuma de jus de palourdes

Seared sea bream fillet, clam risotto & clam jus foam

G, L, M, P & SU*

Sorbet Intermédiaire / Interlude Sorbet

Granité signature aux mandarines du verger
du Palais Faraj

Signature mandarin granita from the Palais Faraj
orchard garden

*

Plat de Viande / Meat Dish

Filet de Wagyu à la plancha, mousseline de céleri-rave au curcuma,
petits pois gourmands et bébés carottes, sauce au poivre vert

Seared wagyu beef fillet, turmeric celeriac purée, baby vegetables
& green peppercorn sauce

C, L & SU*

*

Pré-Dessert / Pre-Dessert

Chèvre de montagne d'Immouzer, gratiné au miel doré
et éclat de vin blanc

Immouzer mountain goat cheese gratin with golden honey
& white wine essence

L & SU*

*

Dessert / Dessert

Bûche caramel bergamote,
biscuit noix de pécan

Caramel & bergamot yule log, pecan biscuit

E, G, L & N (PECAN)*

* **Allergènes** / Allergens

C = Céleri / Celery
E = Œuf / Egg
G = Gluten
L = Lait et lactose / Milk & lactose
M = Mollusques / Molluscs
N= Fruits à coque / Nuts
SF = Crustacés / Crustaceans
SO = Soja/ Soy
SU = Sulfites / Sulphites

2026

PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

Bab Ziat, Fez – Imperial City
Reservations +212 535 63 89 41 - sales@palaisfaraj.com
www.palaisfaraj-fes.com

PALAIS FARAJ

Menu Spécial pour les Végétariens - *Special Vegetarian Menu*

MERCREDI 31 DÉCEMBRE

WEDNESDAY, DECEMBER 31ST

Entrées / Starters

Ravioli forestier aux trois champignons du Moyen Atlas
(cèpes, pleurotes et girolles), nuage de crème au parmesan

Forest mushroom ravioli (porcini, oyster & chanterelle mushrooms),
Parmesan cream cloud foam

E, G, L & SU*

*

Et / And

Cœur d'artichaut farci à la ratatouille méditerranéenne, pousses de roquette,
copeaux de parmesan et câpres d'Italie

Artichoke heart stuffed with mediterranean ratatouille, rocket leaves,
Parmesan shavings & Italian capers

L & SU*

*

Plat N°1 / Firts Main Course

Risotto au safran bio de Taliouine
et
Têtes d'asperge verte

Saffron risotto from Taliouine
with
green asparagus tips

L & SU*

*

Sorbet Intermédiaire / Interlude Sorbet

Granité signature aux mandarines du verger
du Palais Faraj

Signature mandarin granita from the Palais Faraj
orchard garden

*

Plat N°2 / Second Main Course

Symphonie végétale au cardon, velours de fèves
et bulles de fête

Vegetable symphony with cardoon, fava bean velouté
& festive foam

C, L & SU*

*

Pré-Dessert / Pre-Dessert

Chèvre de montagne d'Immouzer, gratiné au miel doré
et éclat de vin blanc

Immouzer mountain goat cheese gratin with golden honey
& white wine essence

L & SU*

*

Dessert / Dessert

Bûche caramel bergamote,
biscuit noix de pécan

Caramel & bergamot yule log, pecan biscuit

E, G, L & N (PECAN)*

* **Allergènes** / Allergens

C = Céleri / Celery
E = Œuf / Egg
G = Gluten
L = Lait et lactose / Milk & lactose
M = Mollusques / Molluscs
N= Fruits à coque / Nuts
SF = Crustacés / Crustaceans
SO = Soja/ Soy
SU = Sulfites / Sulphites

2026

PALAIS FARAJ
SUITES & SPA

Bab Ziat, Fez – Imperial City
Reservations +212 535 63 89 41 - sales@palaisfaraj.com
www.palaisfaraj-fes.com