



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



### **LES BOUCHEES SALÉES**

Maki Saumon Avocat  
Maki Loup de mer mangue  
Maki Marrakchis (Maki Loup de mer, mangue, à base de semoule)

Foie Gras Mi- cuit et son pain d'épices

Corne de Gazelle au saumon fumé et tapenade d'olives  
Corne de Gazelle chèvre et miel

Brochette de tomates mozzarella au basilic

Rouleau de printemps aux légumes  
Rouleau de printemps aux crevettes et pêche à la mangue

Cannelloni de caviar d'aubergines  
Cannelloni de mozzarella à la mangue

Macaron au saumon fumé  
Macaron au Foie Gras

Aumônière de chèvre aux noix

Mini tourte aux légumes

Briouat légumes  
Briouat fromage  
Briouat viande  
Briouat aux fruits de mer

Verrine : Tartare de loup de mer et cerise à la verveine  
Verrine : Gaspacho de tomates et gambas marinées au thym citronné  
Verrine : Tartare de tomates au basilic et son caviar d'aubergines

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



### **LES BOUCHÉES SUCRÉES**

Macaron framboise  
Macaron citron  
Macaron vanille  
Macaron au thé à la menthe  
Macaron au caramel et beurre salé  
Macaron tout chocolat

Petite panacotta aux agrumes

Mille feuille Praliné

Petit crumble aux pommes et raisins

Tartelette chaude aux amandes et fraises

Tartelette fine aux poires

Tartelette au citron

Tartelette aux fruits rouges de saison

Petite soupe de pêches à la verveine

Chou caramélisé

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)**



## Votre Traiteur By Damien Durand



### PROPOSITIONS D'ENTREES

Foie gras mi cuit chutney poires et pruneaux  
Foie gras, confiture d'oignon cerise et carpaccio de pommes, macaron de foie gras

Tartine grillée de terrine de canard aux figues  
Tartine grillée de charcuterie, chutney de tomates confites  
Tartine de légumes grillés et charcuterie

Assiette de l'écaillé : grosses crevettes, huitres, bulots  
Blini de Saumon fumé et huitres de Dakhla  
Petit gratin d'araignée de mer aux agrumes  
Tartare de langoustine et loup de mer poêlé au gingembre et au citron  
Vapeur de crustacés accompagnée de palourdes

Tarte Tatin de boudin noir et pommes caramélisées  
Tarte fine de Saint-Jacques et tomates confites  
Tarte fine de lotte au lard fumé

Raviole d'araignée de mer à la fleur de capucine  
Raviole d'araignée de mer, crème de petits pois  
Raviole à la ricotta et son caviar d'aubergines  
Raviole de cèpes et artichaut, émulsion de laitue

Fricassée d'artichaut et escargots de Bourgogne à la provençale  
Fricassée d'escargots de Bourgogne aux girolles  
Gougère d'escargots, crème d'épinard

Risotto aux girolles ou aux cèpes  
Salade de pieds de porc et foie gras  
Feuilleté de ris de veau braisé à l'estragon  
Nem de magret fumé aux pommes  
Saucisson brioché à la graine de moutarde  
Carpaccio d'artichaut et saumon sauce tartare

Assortiment de Sashimi et sushi

Croustillant de chèvre et mozzarella au basilic  
Mille-feuille de chèvre et magret fumé au basilic  
Mille-feuille d'araignée de mer, céleri rave

Pastilla aux fruits de mer, bisque de fenouil  
Pastilla de caille et son jus de cacao

Assortiment de Salades accompagnées de petits pains Berbères :  
Caviar d'aubergines, homos, chekchouka (poivrons, tomates), carottes au carvi, potirons et  
amandes caramélisées, concombre et melon à la fleur d'oranger, tomates mozzarella,  
tapenade d'olives vertes et noires

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

+212 5 24 33 59 69

[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



### **PROPOSITIONS DE POISSONS**

Loup de mer en écailles de pommes de terre

Loup de mer bulle émulsion aux palourdes

Saumon rôti à la tapenade d'olives

Choucroute de poisson et lard fumé

Blini de bar à la vanille

Matelote de bar et lotte aux palourdes

Raviole de bar émulsion de crustacés au curcuma

Matelote de poisson au curry

Saint Pierre bulle émulsion au piment doux

Croustillant de loup de mer, crème de laitue aux palourdes

Quenelles de loup de mer aux palourdes

Brandade de loup de mer sauce verjus

Dorade en écailles de chorizo, spaghetti de légumes

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



### **PROPOSITIONS DE VIANDES**

Palette de porc laquée, purée à l'huile de truffe de l'Atlas  
Petit salé aux lentilles  
Cassoulet maison  
Coq au vin, tagliatelles aux cèpes  
Papillote d'andouillette de Troyes, émulsion aux épinards  
Selle d'agneau farcie au foie de volaille caramélisé  
Lasagne de canard aux girolles  
Filet de canard aux amandes caramélisées  
Filet de canard caramélisé aux framboises  
Magret de canard laqué au miel et aux épices  
Bonbon d'agneau confit aux épices  
Ballottine de volaille au foie gras rôtie à la verveine  
Duo de volaille sur julienne de petits légumes et sa purée façon Robuchon  
Epaule d'agneau confite aux épices et amandes caramélisées  
Filet d'agneau rôti à la provençale  
Boudin noir bulle et son émulsion de pommes de terre  
Parmentier de sanglier  
Bœuf braisé à la cardamome, émulsion aux champignons  
Croustillant de bœuf confit aux épices  
Filet de bœuf fumé, gâteau de pommes de terre à l'huile de truffes  
Croustillant de bœuf à la cardamome, accompagné de petits légumes sautés et blini de  
pomme de terre

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



### **PROPOSITIONS DESSERTS**

Paris-Marrakech

Macaron tout chocolat

Tarte aux amandes et fraises pochées au vin rouge

Tarte chaude aux amandes et fraises

Tarte fine aux poires

Tarte au citron

Mille-feuille Praliné

Pain perdu brioché aux fruits rouges

Pain perdu aux pommes

Notre Baba au Rhum

Pastilla au praliné

Pastilla au lait et aux amandes

Crumble aux pommes raisins

Tiramisu

Risotto au chocolat

Saint Honoré

Brochettes de fruits frais accompagnées de la fontaine à chocolat

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **LES STANDS**

### **STANDS : LES ENTRÉES**

#### **Côté Ravioles:**

Ravioles de chèvre crème de laitue  
Ravioles d'araignée de mer au basilic

#### **Côté foie gras :**

Carpaccio de foie gras aux pommes granny Smith

Foie gras mi-cuit : accompagné de pain d'épices, toast pain de mie, macaron et  
Chutney poires pruneaux, découpés et servis devant les convives

Foie gras poêlé servi sur des toasts de pain de campagne avec compotée d'oignons,  
ciboulette et émulsion d'épinards ou à la pêche

#### **Côté Saumon:**

Saumon accompagné de blinis, de toast et de macaron,  
découpés et servis devant les convives

#### **Côté Sushi :**

Maki californien : loup de mer, mangue, avocat  
Maki Marrakchi : loup de mer mangue à base de semoule  
Sashimi (base de saumon ou dorade ou loup de mer)  
Temaki-sushi (base de saumon ou dorade ou loup de mer)  
Nigiri-sushi (base de saumon ou dorade ou loup de mer)

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **LES STANDS**

### **STANDS : LES PLATS**

#### **Côté Thaï :**

Bœuf mangue basilic  
Poulet noix de cajou

#### **Côté Plancha :**

Cassolettes de crevettes roses  
Cassolettes de lotte au curcumin  
Cassolette de boeuf

#### **Côté Marocain :**

Petite pastilla, caille jus de cacao  
Petite pastilla aux fruits de mer, bisque de fenouil  
Seffa au loup de mer safrané  
Petit tajine d'épaule d'agneau, confit aux épices et amandes caramélisées

#### **Côté Français**

**(Servis en petites cassolettes)**

#### **Les poissons :**

Bar à la vanille  
Sole en écaille de pomme de terre

#### **Les viandes :**

Filet de canard aux amandes caramélisées  
Croustillant de bœuf confit aux épices

#### **Côté Italien**

**(Servis en petites cassolettes)**

Risotto aux palourdes  
Risotto aux cèpes

Ravioles à la ricotta, crème de laitue  
Ravioles au saumon et basilic

Cannellonis de caviar d'aubergines  
Cannellonis de gambas au thym citronné

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**





**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



**BUFFET "SHOW COOKING"**

**BOUCHÉES COCKTAIL**

Briouat légumes  
Briouat fromage  
Rouleaux de printemps aux légumes  
Corne de gazelle au saumon et tapenade d'olives  
Aumônière de chèvre

**LES ENTRÉES**

Trois sortes de verrines :  
Tartare de tomates au basilic et son caviar d'aubergines  
Guacamole et sa gelée à la mangue  
Tartare de thon et son gaspacho de tomates  
  
Saumon fumé maison à la découpe

1 plateau de Makis

**LES POISSONS**

Risotto aux gambas  
Sole en écaille de pomme de terre aux palourdes  
Blinis de bar à la vanille

**LES VIANDES**

Agneau confit aux épices  
Coté Thai (cuit au wok au moment derrière le buffet)  
Bœuf mangue et basilic  
Poulet noix de cajous

Garnitures

Assortiment de légumes grillés  
Emulsion de légumes  
Purée de pommes de terre façon Robuchon

**BUFFET DE DESSERTS**

Pièce montée de macarons ou choux  
Macarons chocolat, cerise (suivant saison)  
Entremet aux deux chocolats  
Mille feuille  
Tarte aux fraises ou framboises selon saison  
Tarte au chocolat et caramel au beurre salé et cacahuètes

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **BRUNCH « MATIN GOURMAND »**

### **BUFFET**

#### **ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES**

Croissant, chocolatine, chausson aux pommes, brioche

#### **ASSORTIMENT DE SALADES**

Salades marocaines : Caviar d'aubergines, homos, chekchouka (poivrons, tomates), carottes au carvi, potirons et amandes caramélisées, concombres et melons à la fleur d'oranger, tomates mozzarella, tapenade d'olives vertes et noires  
Accompagnés de petits pains Berbères

#### **LES OEUFS**

Différentes sortes d'œufs cuits au moment « show cooking »  
Œufs brouillés, en omelette, au plat  
Servis soit : nature, avec du fromage, avec des herbes, au saumon

#### **LES GRILLADES**

Assortiment de brochettes :  
Agneau, Bœuf, Poulet

#### **LES TARTES**

Tarte au citron  
ou  
Tarte au Chocolat et caramel au beurre salé  
ou  
Tarte aux fruits de saison

#### **LES SALADES DE FRUITS**

Oranges, fleur d'oranger et aux fruits de saison

---

Thé à la menthe, cornes de gazelle

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**[www.zinc-restaurant.com](http://www.zinc-restaurant.com) - [contact@zinc-restaurant.com](mailto:contact@zinc-restaurant.com)**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **MENU MAROCAIN « HIBISCUS »**

### **COCKTAIL**

Maki Marrakchi (Maki Loup de mer, mangue, à base de semoule)  
Corne de Gazelle au saumon fumé et tapenade d'olives  
Corne de Gazelle chèvre et miel  
Briouat légumes  
Briouat fromage

### **LES ENTRÉES**

#### **Déclinaison de 3 salades Marocaines en verrine :**

Tartare de tomates, caviar d'aubergines et petites crevettes  
Chèvre frais et concombre à la menthe  
Carotte et orange à la fleur d'oranger  
OU

#### **Assortiment de Briouats et Pastillas, Chutney de tomates épicées**

Briouats viande, légumes, fromage  
Pastilla fruits de mer et poulet

### **LES PLATS**

Tagine de dorade au safran et petits légumes  
OU  
Couscous d'agneau aux 7 légumes

### **LES DESSERTS**

Pastilla au lait et aux amandes  
OU  
Salade de fruits de saison, sorbet aux agrumes

---

Thé à la menthe, cornes de gazelle

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **MENU MAROCAIN « JASMIN »**

### **COCKTAIL**

Verrine : Tartare de tomate au basilic et son caviar d'aubergine  
Corne de Gazelle saumon fumé et tapenade d'olives  
Corne de Gazelle chèvre et miel  
Briouat légumes  
Briouat fromage

### **LES ENTRÉES**

Pastilla aux fruits de mer, bisque au safran  
OU  
Pastilla de caille au jus de cacao

### **LES PLATS**

Epaule d'agneau dorée au miel et aux amandes caramélisées  
OU  
Couscous de poissons aux herbes (bar, dorade, lotte)  
OU  
Méchoui et son couscous de légumes  
(sous réserve possibilité cuisson sur place)  
(Supplément 5 € soit 55 dirhams)

### **LES DESSERTS**

Macarons à l'orange et fleur d'oranger  
Ou  
Pastilla au lait et amandes caramélisées et glace corne de gazelle  
Thé à la menthe, cornes de gazelle

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **MENU MAROCAIN GASTRO**

### **LE COCKTAIL**

Makis Marrakchis (Makis Loup de mer mangue à base de semoule)  
Verrine : Tartare de tomates au basilic et son caviar d'aubergines  
Corne de Gazelle saumon fumé et tapenade d'olives  
Corne de Gazelle chèvre et miel  
Briouat aux fruits de mer  
Briouat légumes  
Briouat fromage

### **LES ENTRÉES**

Assortiment de Salades Marocaines accompagnées de petits pains Berbères :

Caviar d'aubergines, homos, chekchouka (poivrons, tomates), carottes au carvi, potirons et amandes caramélisées, concombre et melon à la fleur d'oranger, tomates mozzarella, tapenade d'olives vertes et noires  
ET  
Pastilla de caille et son jus de cacao

### **LE PLAT**

Couscous de homard au safran, bisque au fenouil et légumes confits

### **LE DESSERT**

Pastilla au lait et amandes caramélisées et glace corne de gazelle

---

Thé à la menthe accompagné de macaron à la fleur d'oranger

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**



**Votre Traiteur**  
*By Damien Durand*



## **PROPOSITION DE MENU CASHER**

### **LE COCKTAIL**

Verrine : Tartare de tomates au basilic et son caviar d'aubergines  
Corne de Gazelle aux épinards et miel  
Rouleau de printemps aux légumes  
Cannellonis de caviar d'aubergines  
Macaron poivron et framboise  
Mini tourte aux légumes  
Briouat aux légumes

### **L'ENTRÉE : ASSORTIMENT DE SALADES**

Zaalouk (Caviar d'aubergines), Homos, Chekchouka (Poivrons et Tomates),  
Carottes au cumin, Poivrons marinés, Piments piquants

### **LE PLAT**

Saumon en écailles de pommes de terre

### **LES DESSERTS**

Fruits de saison  
Pièce montée, choux à la crème avec nougatine

Quartier industriel . Sidi Ghanem . Av Principale . 40 000 .Marrakech. Maroc

**+212 5 24 33 59 69**

**www.zinc-restaurant.com - contact@zinc-restaurant.com**