



L'art de recevoir..

Saison des Fêtes
Festive season



MARHBA BIKOUM À LA KASBAH D'IF.

Lorsque la saison des fêtes approche, le désert d'Agafay s'habille d'une lumière unique.

Entre collines ocre et ciel infini, la Kasbah devient un refuge chaleureux où l'on célèbre la douceur du temps.

Autour du feu, entre un thé à la menthe et une mélodie d'Oud, les soirées se prolongent sous les étoiles.

C'est un moment suspendu, un retour à l'essentiel, une invitation à partager la beauté du désert et la magie des fêtes.

Nous vous invitons à vivre la saison festive autrement — dans la sérénité, la convivialité et le silence du désert.

Partageons cette expérience..

L'équipe Kasbah D'If

MARHBA BIKOUM TO KASBAH D'IF.

As the festive season approaches, the Agafay Desert glows with a soft, golden light.

Amidst rolling hills and endless horizons, the Kasbah becomes a warm refuge where time slows down and moments are savored.

Around the fire, between a cup of mint tea and the sound of an Oud, evenings unfold beneath a sky full of stars.

It's a time to reconnect, to celebrate simplicity, and to embrace the spirit of the desert.

We invite you to experience the festive season differently — in serenity, connection, the spirit in the silent desert.

Let's share the experience..

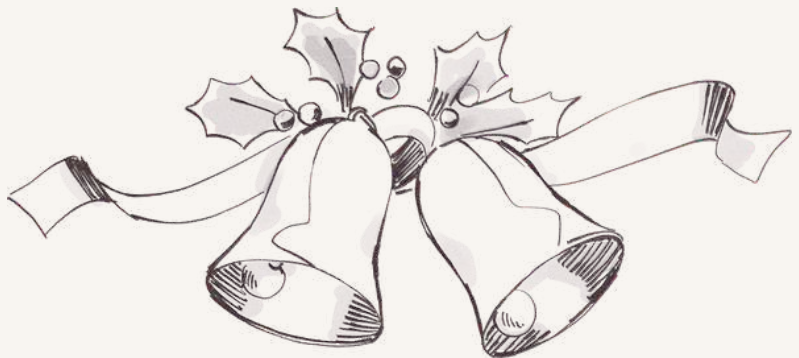
The Kasbah D'If Team

MERCREDI 24 DÉCEMBRE – L'ESPRIT DU DÉSERT S'ÉVEILLE

- **Accueil des hôtes :** Commencez votre expérience avec un thé à la menthe parfumé, accompagné de dattes fraîches, au son envoûtant des musiciens Gnawa.
- **Installation en chambre :** Découvrez votre chambre décorée avec soin, mêlant artisanat local et touches berbères, pour une ambiance chaleureuse et raffinée.
- **Tea-time au coucher du soleil :** Savourez un tea-time élégant autour du feu, tout en admirant le ciel s'embraser aux couleurs du désert.
- **Dîner festif du Réveillon de Noël:** Sous les étoiles, laissez-vous emporter par la musique Gnaoua et la chaleur du Feu du Désert, pour célébrer Noël dans une ambiance magique et intime.

WEDNESDAY, DECEMBER 24 – THE SPIRIT OF THE DESERT AWAKENS

- **Guest Arrival:** Begin your experience with fragrant mint tea and fresh dates, accompanied by the captivating rhythms of Gnawa musicians.
- **Room Check-in:** Discover your room, thoughtfully decorated with local artisanat and Berber touches, creating a warm and refined atmosphere.
- **Sunset Tea-Time:** Enjoy an elegant tea-time around the braziers, as the desert sky glows with the colors of sunset.
- **Christmas Eve Gala Dinner:** Under the stars, let yourself be carried away by Gnaoua rhythms and the warmth of the Desert Fire, celebrating Christmas in a magical and intimate atmosphere.



MENU DU RÉVEILLON DE NOËL
(2400 MAD)

AMUSE-BOUCHES GOURMANDS

Briouates au foie gras et compotée de pommes caramélisées au miel de cactus
Nids de Kadaïf croustillants aux gambas et pistils du Taliouine
Mini vol-au-vent au djaj beldi et crème de champignons parfumée à la truffe

VOYAGE EN DEUX ESCALES

Entrée froide

Truite de l'Atlas gravlax, marinée aux herbes du Haut Atlas et servie avec ses mille trous
légèrement tièdes et un filet d'huile d'argan

Entrée chaude

Foie gras d'Alsace poêlé au Riesling, accompagné d'un chutney de figues et dattes du Sud
marocain et d'un pain brioché aux graines de nigelle

PLAT PRINCIPAL 1

Chapon aux marrons, revisité façon triyde/rfissa, mijoté dans un bouillon au safran,
oignons confits et lentilles, accompagné de msemèn feuilleté

LE TROU NORMAND

Sorbet à la pomme verte infusé à la menthe fraîche et arrosé d'un soupçon d'eau-de-vie

PLAT PRINCIPAL 2

Saumon "Jacqueline", cuit à basse température, servi sur un lit de légumes du terroir
parfumés au ras el hanout doux et à l'huile d'argan

DESSERT DE FÊTE

La Bûche de Noël 'Signature'

Bûche de Noël à la fleur d'oranger et chocolat blanc, cœur croustillant aux amandes et éclats
de pistaches
Bûche de Noël aux fruits façon Pavlova

CHRISTMAS EVE DINNER
(2400 MAD)

GOURMET APPETIZERS

Briouates with foie gras and caramelized apple compote with cactus honey
Crispy kadaïf nests with prawns and Taliouine pistils
Mini vol-au-vent with djaj beldi and truffle-flavored mushroom cream

A JOURNEY IN TWO STOPS

Cold starter

Atlas trout gravlax, marinated in High Atlas herbs and served with slightly warm mille-
feuille and a drizzle of Argan oil

Hot starter

Alsatian foie gras pan-fried in Riesling, accompanied by a chutney of figs and dates from
southern Morocco and a brioche bread with nigella seeds

MAIN COURSE 1

Capon with chestnuts, revisited triyde/rfissa style, simmered in a saffron broth with
caramelized onions and lentils, accompanied by flaky msemèn

LE TROU NORMAND

Green apple sorbet infused with fresh mint and drizzled with a
dash of brandy.

MAIN COURSE 2

"Jacqueline" salmon, cooked at low temperature, served on a bed of local vegetables flavored
with mild ras el hanout and argan oil.

FESTIVE DESSERT

The Signature Christmas Yule Log (Bûche de Noël)

Christmas log with orange blossom and white chocolate, crispy almond center and pistachio
slivers
Pavlova-style fruit *Christmas log*

JEUDI 25 DÉCEMBRE – NOËL SOUS LES ÉTOILES DU DÉSERT

- **Petit-déjeuner gourmet**

Sous la lumière douce du soleil levant, savourez un petit-déjeuner raffiné et réconfortant, au cœur de La Kasbah.

- **Atelier poterie et tissage**

Initiez-vous aux gestes ancestraux des artisans locaux, entre argile et fibres berbères, pour un moment créatif et authentique.

- **Déjeuner au Pavillon d'été**

Dégustez des saveurs locales dans un cadre ouvert, avec le désert en toile de fond.

- **Cérémonie du thé avec notre Tea-Man**

Apprenez l'art du thé marocain, entre gestes précis et parfum des herbes, pour un rituel unique et convivial.

- **Soirée autour du Feu du Désert** : Prolongez la soirée autour du Feu du Désert, accompagné de musique traditionnelle à l'Oud et au Qanoun, pour un moment convivial et immersif sous les étoiles.

- **Dîner à la carte au Restaurant Al-Massaa**: Sublimez vos sens lors d'un dîner à la carte signé par notre Chef, accompagné d'accords boissons raffinés imaginés par notre barman.



THURSDAY, DECEMBER 25 – CHRISTMAS UNDER THE DESERT STARS

- **Gourmet Breakfast**

Bask in the soft morning light and enjoy a refined, comforting breakfast in the heart of the Agafay Desert.

- **Pottery & Traditional Weaving Workshop**

Discover the ancestral techniques of local artisans, working with clay and Berber fibers, for a creative and authentic experience..

- **Lunch at Pavillon d'été**

Savor local flavors in an open setting, with the desert as your backdrop..

- **Tea Ceremony with our Tea-Man**

Learn the art of Moroccan tea, with precise gestures and fragrant herbs, in a warm and immersive ritual.

- **Desert Fire Evening**: Extend your night around the Desert Fire, accompanied by traditional Oud and Qanoun music — a warm and immersive experience beneath the stars.

- **À la carte dinner at Restaurant Al-Massaa**: Awaken your senses with an à la carte dining experience crafted by our Chef, elevated by refined drink pairings imagined by our bartender.

VENDREDI 26 DÉCEMBRE – DOUCE SOIRÉE D'HIVER DANS LE DÉSERT

- **Yoga au lever du soleil (Sur Réservation)**

Une séance apaisante face aux montagnes de l'Atlas pour commencer la journée en harmonie.

- **Ateliers culinaires (Sur Réservation)**

Apprenez l'art du pain traditionnel au feu de bois et des recettes authentiques marocaines, guidés par nos cheffes passionnées.

- **Dégustation sensorielle**

Savourez les olives confites et huiles d'olive bio locales, symboles du savoir-faire de notre terroir.

- **Expérience Spa (Sur Réservation)**

Laissez-vous envelopper par les rituels de détente de notre Spa Aman Ka

- **Soirée acoustique**

Clôturez la journée en douceur autour d'un verre au British Berbère Bar, bercés par les mélodies envoûtantes de l'Oud.

FRIDAY, DÉCEMBER 26 – A GENTLE WINTER EVENING IN THE DESERT

- **Sunrise Yoga (Reservation required)**

Begin the day in harmony with a peaceful yoga session facing the Atlas Mountains..

- **Culinary Workshops (Reservation required)**

Discover the art of wood-fired traditional bread and authentic Moroccan recipes, guided by our passionate chefs.

- **Tasting Experience**

Delight in the rich flavors of marinated olives and organic local olive oils, a tribute to Moroccan craftsmanship.

- **Spa Experience (Reservation required)**

Indulge in the soothing rituals of the Aman Ka Spa

- **Acoustic Evening**

End the day gently with a drink at the British Berber Bar, lulled by the enchanting melodies of the Oud.

*Offrez-vous ou offrez à vos proches un voyage sensoriel inédit,
où traditions ancestrales et bien-être contemporain s'unissent
pour célébrer la beauté de la nouvelle année.*

Rituel “Roche & Lumière”

Durée : 2h30 - 2250 MAD

Rituel “Éveil Minéral”

Durée : 2h00 - 2100MAD

Rituel “L'Essence de la Kasbah”

Durée : 2h00 - 1900MAD

Rituel “L'Heure Dorée”

Durée : 3h - 3000 MAD

*Treat yourself or your loved ones to a unique sensory journey,
where ancestral traditions and contemporary well-being come
together to celebrate the beauty of the new year.*

“Rock & Light” Ritual

Duration: 2.5 hours - 2,250 MAD

“Mineral Awakening” Ritual

Duration: 2 hours - 2,100 MAD

“The Essence of the Kasbah” Ritual

Duration: 2 hours - 1,900 MAD

Golden Hour Ritual

Duration: 3 hours - 3,000 MAD



ACTIVITÉS



SAMEDI 27 DÉCEMBRE – BALADE ET
DÉCOUVERTE

- **Petit-déjeuner marocain**

Commencez la journée avec des saveurs traditionnelles pour éveiller vos sens.

- **Balade à dos de dromadaire (Sur Réservation)**

Explorez le désert et ses paysages uniques, pour une immersion authentique au rythme des dromadaires.

- **Déjeuner pique-nique nomade (Sur Réservation)**

Savourez un repas en plein cœur du désert, entre dunes et horizon infini, dans l'esprit nomade.

- **Massage relaxant à la Kasbah (Sur Réservation)**

De retour à la Kasbah, laissez-vous envelopper par un massage apaisant, pour une détente totale.

- **Dîner au Pavillon d'été**

Vivez une soirée magique autour de la musique spirituelle, dans l'atmosphère intime et raffinée du Pavillon d'Été.

SATURDAY, DECEMBER 27 – DESERT
EXPLORATION & DISCOVERY

- **Moroccan Breakfast**

Start the day with traditional flavors to awaken your senses.

- **Camel Ride (Reservation required)**

Explore the desert and its unique landscapes, immersed in the rhythm of the camels.

- **Nomadic Picnic Lunch (Reservation required)**

Enjoy a meal in the heart of the desert, among the dunes and endless horizons, in true nomadic style.

- **Relaxing Massage at the Kasbah (Reservation required)**

Back at the Kasbah, indulge in a soothing massage for total relaxation.

- **Dinner at Le Pavillon d'été**

Experience a magical evening with spiritual music, in the intimate and refined atmosphere of the Pavilion d'Été.



DIMANCHE 28 DÉCEMBRE – L'APPEL DE L'AVENTURE

- **Petit-Déjeuner Énergisant**

Savourez les premières lumières du désert avec un petit-déjeuner aux saveurs authentiques.

- **Excursion en buggy (Sur Réservation)**

Partez à la conquête des pistes du désert pour une expérience palpitante entre sable et roche.

- **Déjeuner au Pavillon d'été**

Détendez-vous autour d'un déjeuner frais et gourmand.

- **Atelier de Calligraphie Amazighe**

Initiez-vous à l'art ancestral de l'écriture berbère, guidés par un maître artisan.

- **Balade en Voiture Ancienne (Sur Réservation)**

Explorez les environs d'Agafay à bord d'une élégante voiture d'époque, pour un voyage hors du temps

- **Apéritif au Coucher du Soleil**

Profitez d'un moment suspendu, accompagné des sonorités envoûtantes du Qanoun et de l'Oud.

- **Dîner Thématique "Saveurs du Désert"**

Une expérience gastronomique signée notre Chef, sublimée par l'accord boissons créé par notre barman.

SUNDAY, DECEMBER 28 – THE CALL OF ADVENTURE

- **Vitality Breakfast**

Start the day with an energizing breakfast, ideal for building up your strength before the adventure.

- **Desert Buggy Ride (Reservation required)**

Embark on an exhilarating buggy adventure across the golden trails of Agafay — a thrilling journey through the vast beauty of the desert.

- **Lunch at Pavillon d'été**

Unwind with a refreshing lunch, where serenity meets indulgence.

- **Amazigh Calligraphy Workshop**

As the sun dips below the horizon, enjoy a golden-hour apéritif accompanied by live Qanoun and Oud melodies.

- **Vintage Car Ride (Reservation required)**

End the evening with a charming ride through the desert in a classic car — a timeless moment under the starlit sky.

- **Sunset Apéritif**

As the sun dips below the horizon, enjoy a golden-hour apéritif accompanied by live Qanoun and Oud melodies.

- **"Flavors of the Desert" Dinner**

Experience an exceptional tasting journey curated by Our Chef and paired with beverages selected by our bartender

LUNDI 29 DÉCEMBRE – L'ART DE VIVRE MAROCAIN

- **Atelier Argane & Huiles Naturelles**

Plongez dans les secrets de la beauté marocaine : découvrez les vertus de l'huile d'argan et fabriquez vos propres soins artisanaux aux côtés de nos artisans locaux.

- **Brunch Marocain à la Pergola**

Savourez un brunch généreux et coloré, inspiré des saveurs traditionnelles, dans une ambiance ensoleillée et détendue.

- **Après-midi Détente**

Laissez-vous porter par la sérénité de la Kasbah : un soin au spa, une baignade dans notre piscine chauffée ou simplement un moment de calme face au désert pour admirer le sunset en dégustant un cocktail signature.

- **Balade en Voiture Ancienne (Sur Réservation)**

Embarquez pour une escapade vintage dans les environs d'Agafay et admirez le coucher du soleil depuis les routes dorées du désert.

- **Dîner Signature**

Une expérience gustative raffinée, mêlant inspirations amazighes et épices de Taliouine, orchestrée par notre Chef.

MONDAY, DECEMBER 29 – THE MOROCCAN ART OF LIVING

- **Argan & Natural Oils Workshop**

Discover the secrets of Moroccan beauty through the art of crafting your own natural products with local artisans, using the region's precious argan oil.

- **Moroccan Brunch by the Pool**

Enjoy a generous and colorful brunch inspired by traditional flavors, served in a relaxed and sunlit atmosphere.

- **Free Afternoon / Spa & Relaxation**

Unwind and embrace the serenity of the Kasbah — whether through a spa ritual, a refreshing swim, or simply a peaceful moment facing the desert.

- **Vintage Car Ride (Reservation required)**

Set off on a nostalgic drive through the Agafay landscape and admire the golden sunset over the desert horizon.

- **Signature Dinner**

An elegant dining experience blending Amazigh inspiration and the delicate spices of Taliouine, crafted by our Chef.

MARDI 30 DÉCEMBRE – L'OASIS DES SENS

- **Séance de yoga & méditation (Sur Réservation)**

Accueillez la journée en douceur avec une pratique inspirée du désert : respiration, ancrage et harmonie du corps et de l'esprit.

- **Atelier pain berbère au feu de bois**

Partagez un moment authentique autour du savoir-faire traditionnel marocain, le pétrissage, la cuisson et la dégustation du pain chaud sorti du four.

- **Déjeuner slow-food**

Savourez une cuisine saine et locale, célébrant les produits du terroir dans une atmosphère apaisée.

- **Tea Time au coucher du soleil**

Profitez d'un moment de détente autour d'un thé à la menthe et de douceurs maison, face à la lumière dorée du désert.

- **Soirée musicale "Ambiance du désert"**

Autour du Feu, vibrez au rythme des musiciens Gnawa pour une soirée empreinte de chaleur et d'énergie mystique.

TUESDAY, DECEMBER 30 – THE OASIS OF THE SENSES

- **Yoga & Meditation Session (Reservation required)**

Begin the day gently, inspired by the spirit of the desert — breathe, center yourself, and reconnect body and soul.

- **Berber Bread Workshop (Reservation required)**

Share an authentic moment learning the ancestral art of kneading and baking traditional bread over a wood fire — and enjoy it warm, just out of the oven.

- **Slow-Food Lunch**

Savor a mindful cuisine crafted from fresh, local ingredients, in a peaceful and sunlit setting.

- **Sunset Tea Time**

Unwind with Moroccan mint tea and homemade treats while the desert glows in its golden hour.

- **"Desert Spirit" Music Night**

Gather around the Desert Fire, and let the soulful rhythms of Gnawa musicians carry you into the night — a celebration of warmth, rhythm, and connection.



ANIMATION

MERCREDI 31 DÉCEMBRE – RÉVEILLON SOUS LES ÉTOILES

- **Cocktail au coucher du soleil**

Champagne, amuse-bouches et panorama doré sur le désert pour débiter la soirée en beauté.

- **Dîner de Gala signé notre Chef**

Un menu exclusif en 5 temps, où les saveurs marocaines rencontrent la gastronomie contemporaine.

Accords mets & vins : Une expérience sensorielle complète, pensée pour sublimer chaque plat.

- **Spectacle live**

Fusion envoûtante entre rythmes Gnawa, mélodies d'Oud et danse orientale, chant berbère, Jazz Band et un Ténor Italien.

- **Feu du Désert & compte à rebours**

Sous les étoiles d'Agafay, vibrez ensemble au passage vers la nouvelle année dans une atmosphère magique, suivi d'un feu d'artifice.

- **After-minuit**

Ambiance festive & DJ set autour du brasero — une nuit de fête et de lumière au cœur du désert.

WEDNESDAY, DECEMBER 31 – NEW YEAR'S EVE UNDER THE STARS

- **Sunset Cocktail**

Champagne, canapés, and golden desert views to begin the evening in style.

- **Gala Dinner**

An exclusive five-course menu, blending Moroccan inspiration with contemporary gastronomy.

Wine Pairing

A sensory journey designed to elevate each flavor and create perfect harmony.

- **Live Performance**

An enchanting fusion of Gnawa rhythms, Oud melodies, oriental dance, Berber chants, a Jazz Band, and an Italian tenor.

- **Desert Fire & Countdown**

Under the Agafay stars, welcome the New Year in a warm and magical atmosphere, followed by a fireworks display.

- **After-Midnight Celebration**

Festive atmosphere & DJ set around the firepit — a night of celebration and light in the heart of the desert.

MENU DÉGUSTATION – SAVEURS DU MAROC
ET DE LA MER ST SYLVESTRE
(3800 MAD)

Les Huîtres de Dakhla

Les Huîtres de Dakhla en Quatre Expressions

Quatre interprétations marines : nature, perles de citron caviar, espuma berbère et perles de safran.

Amuse-bouches Gourmands

Millefeuille croustillant d'effiloché d'agneau, relevé d'un soufflé d'épices du Souss
Mini Pastilla de poulet, fine feuille dorée, parfumée à la cannelle et au beurre d'argan
Aumônière de viande fondante, bouillon clair aux notes asiatiques et citron beldi
Chou farci au Chermoula, crème onctueuse au safran pur de Taliouine

Entrées

Entrée I – Océan Raffiné

Carpaccio de Saint-Jacques, fines lamelles nappées de crème truffée, roquette sauvage et perles d'huile d'Argan

Entrée II – Fusion Gourmande

Poches de homard en bisque veloutée, parfum léger de safran et zeste de citron Beldi

Entrée III – Dim Sum à la Marocaine

Trilogie de dim sum : gambas délicates, touche sucrée-salée façon tfaya, et infusion aux épices

Plat Signature Homard et Création

Homard rôti, nappé d'une crème onctueuse de chou-fleur et éclats de parmesan affiné, parfumé d'un soupçon de safran

Trou Normand Marrakech

Sorbet maison aux agrumes du Maroc, délicatement relevé de menthe fraîche et d'une pointe de fleur d'oranger

Plat Final – Terroir et Tradition

Tanjia Marrakchia traditionnelle, mijotée longuement aux épices orientales accompagnée de légumes verts croquants et d'un jus réduit aux notes de gingembre et de citron confit

Dessert

Dôme étoilé de la Kasbah Sous sa coque de chocolat noir, s'unissent la douceur de la vanille et la force du whiskey — un final majestueux.

Éclat de Minuit: Harmonie de poire confite, d'épices douces et d'amandes croustillantes, sublimée d'un soufflé de vanille.

TASTING MENU – FLAVORS OF MOROCCO
AND THE SEA NEW YEAR'S EVE
(3800 MAD)

Dakhla Oysters

Dakhla Oysters in Four Expressions

Four marine interpretations: natural, lemon caviar pearls, Berber espuma, and saffron pearls.

Amuse-bouches Gourmands

Millefeuille croustillant d'effiloché d'agneau, relevé d'un soufflé d'épices du Souss
Mini Pastilla de poulet, fine feuille dorée, parfumée à la cannelle et au beurre d'argan
Aumônière de viande fondante, bouillon clair aux notes asiatiques et citron beldi
Chou farci au Chermoula, crème onctueuse au safran pur de Taliouine

Entrées

Entrée I – Océan Raffiné

Carpaccio de Saint-Jacques, fines lamelles nappées de crème truffée, roquette sauvage et perles d'huile d'Argan

Entrée II – Fusion Gourmande

Poches de homard en bisque veloutée, parfum léger de safran et zeste de citron Beldi

Entrée III – Dim Sum à la Marocaine

Trilogie de dim sum : gambas délicates, touche sucrée-salée façon tfaya, et infusion aux épices

Plat Signature Homard et Création

Homard rôti, nappé d'une crème onctueuse de chou-fleur et éclats de parmesan affiné, parfumé d'un soupçon de safran

Trou Normand Marrakech

Sorbet maison aux agrumes du Maroc, délicatement relevé de menthe fraîche et d'une pointe de fleur d'oranger

Plat Final – Terroir et Tradition

Tanjia Marrakchia traditionnelle, mijotée longuement aux épices orientales accompagnée de légumes verts croquants et d'un jus réduit aux notes de gingembre et de citron confit

Dessert

Starry Dome of the Kasbah: Beneath its dark chocolate shell, the sweetness of vanilla meets the strength of whiskey — a majestic finale.

Midnight Glow: A harmony of candied pear, warm spices, and crunchy almonds, elevated by a whisper of vanilla.

JEUDI 1ER JANVIER – L'AUBE D'UNE NOUVELLE ANNÉE

- **Brunch du Nouvel An**

Un brunch gourmand avec stations live et jus détox pour accueillir 2026 en douceur.

- **Ateliers bien-être & spa “Renaissance”**

Un moment de reconnexion à soi entre soins, relaxation et sérénité.

- **Après-midi Chill**

Profitez pleinement de la piscine chauffée, d'un temps de lecture ou simplement d'une parenthèse contemplative face au désert.

- **Dîner raffiné & apaisant**

Une soirée calme et élégante pour entamer l'année dans la quiétude et la gratitude.

THURSDAY, JANUARY 1ST – DAWN OF A NEW YEAR

- **New Year's Brunch**

A generous brunch with live stations and detox juices to gently welcome 2026.

- **“Renaissance” Wellness & Spa Workshops**

A soothing moment of reconnection through treatments, relaxation, and serenity.

- **Chill Afternoon**

Enjoy the heated pool, a quiet reading break, or simply contemplate the beauty of the desert.

- **Refined & Peaceful Dinner**

A calm and elegant evening to begin the year with serenity and gratitude.

BRUNCH DU NOUVEL AN
(1300 MAD)

SÉLECTION D'ENTRÉES

Nems — au poisson ou au poulet

Gambas en kadaïf croustillant

Taboulé à la harissa

Sushi (3 assortiments) : *thon frais, gambas, végétarien*

Chou salé à la chair de crabe

Avocat au saumon fumé

Kefta d'aubergine

Raviolis au bouillon chinois

Houmous à la betterave

Pois chiches frits, sauce labneh

PLATS CHAUDS

Plateau de fruits de mer

Grillades : *poulet, merguez, boulettes de kefta (mélange de poulet et de bœuf)*

NEW YEAR'S BRUNCH
(1300 MAD)

SELECTION OF STARTERS

Spring rolls — fish or chicken

Crispy kadaïf-wrapped **prawns**

Harissa **tabbouleh**

Sushi (3 assortments): *fresh tuna, prawns, vegetarian*

Savory choux filled with crab meat

Smoked salmon & avocado

Eggplant kefta

Chinese-style ravioli in broth

Beetroot **hummus**

Crispy chickpeas with labneh sauce

HOT DISHES

Seafood platter

Grilled selection: *chicken, merguez sausage, kefta meatballs (blend of chicken and beef)*

VENDREDI 2 JANVIER – DERNIERS RAYONS DU DÉSERT

- **Petit déjeuner slow & check-out personnalisé**

Savourez un dernier petit-déjeuner paisible avant le départ, en profitant de la quiétude matinale du désert.

- **Cérémonie du thé d'adieu avec le Tea-Man**

Un moment symbolique pour clore le séjour dans la tradition et la convivialité marocaines.

- **Départ accompagné par les musiciens Gnawa**

Les rythmes envoûtants des Gnawa accompagnent votre départ, pour emporter un peu de la magie d'Agafay avec vous.

FRIDAY, JANUARY 2ND – LAST RAYS OF THE DESERT

- **Slow Breakfast & Personalized Check-out**

Enjoy a peaceful final breakfast as you take in the quiet beauty of the desert one last time.

- **Farewell Tea Ceremony with the Tea-Man**

A symbolic and heartwarming moment to end your stay in true Moroccan tradition.

- **Departure with Gnawa Musicians**

Let the captivating rhythms of the Gnawa accompany your departure, carrying with you the spirit of Agafay.

Bonnes Fêtes à la Kasbah d'If !

+212 (0)8 08 68 56 66
+212 (0)8 08 68 84 41

contact@kasbahdif.com
reservation@kasbahdif.com

Route d'Amizmiz Km 27 Tamesloht
Désert d'Agafay, Marrakech - Maroc

 kasbahdif
www.kasbahdif.com