

Petits Déjeuners et Pauses Box, Coffrets et Plateaux Repas Formules Cocktails





# LA CARTE PRO - Carte Active à partir du 10/09/2022

Maymana est le partenaire de vos moments de convivialité au bureau, en réunion, en entreprise, lors de vos rassemblements, avec des offres pour toutes les occasions.

# C'est parti pour bien manger!

Au menu: du goût, du bon avec des produits frais cuisinés par nos Chefs.



# Passez commande

Choisissez et commandez par téléphone ou par mail au plus tard la veille avant 17h pour livraison le lendemain.



# Livraison fiable et gratuite

Livraison soignée par la flotte Maymana 7/7j sur Rabat, Casablanca et Bouskoura ou mise à disposition dans l'une de nos boutiques. Livraison entre 7h30 et 9h30 pour les petits déjeuners et entre 11h et 14h pour les déjeuners.

Horaires sur mesure pour les pauses et les cocktails en journée. Livraison en camions réfrigérés géolocalisés.

Température de livraison et de conservation entre +4°C et +6°C.

# Service client 7j/7

Nos conseillers sont à votre écoute 7j/7 de 9h à 17h

contact@maymana.ma

005.37.65.23.70

COMMANDEZ LA VEILLE **AVANT** 17H

Pour livraison le lendemain





# Et quelle belle surprise!

Pour réchauffer les entrées et les plats chauds, c'est facile...

Nos assiettes en pulpe de canne sont micro-ondables et passent au four.



#### Réchauffage au micro-ondes

Réglez la puisance à 650W Enlevez le couvercle de l'assiette Puis laissez votre plat réchauffer durant 1 à 2 minutes.



#### Réchauffage au four traditionnel

Préchauffez le four à 100 degrés. Enlevez le couvercle de l'assiette. Couvrez avec du papier aluminium. Laissez votre plat réchauffer durant 15 minutes.

Il est indispensable d'avoir une solution pour réchauffer les plats chauds.

Si vous ne disposez pas du matériel de réchauffage ou si le nombre de convives est important, optez pour une prestation de service complémentaire.

Le matériel, le réchauffage et le service seront alors assurés par l'équipe Maymana

Devis sur demande auprès de nos conseillers.

# Une prestation eco-responsable



Nous sommes éco-responsables, nous prennons soin de vous et de la planète!

Nos produits sont confectionnés le jour même de la livraison à partir d'ingrédients frais et locaux.

Nos packagings en kraft et nos contenants en pulpe de canne naturelle sont compostables et biodégrables.

Les couvercles de nos assiettes sont fabriqués en PET recyclable.







# PETITS DEJEUNERS ET PAUSES CAFÉ

Pourquoi aimerez-vous les petits déjeuners, les pauses café et les plateaux cocktails Maymana? Viennoiseries cuites juste à temps, jus fraîchement préparés, produits raffinés, packagings élégants et engagés.

Composition:

12 mini viennoiseries & 6 madeleines

6 salades de fruits frais

1 thermos de café 1 litre

1 thermos de thé noir 1 litre

2 bouteilles d'eau minérale Sidi Ali 75cl

1 bouteille de jus d'oranges pressées 1 litre

Petit déjeuner Business - 6 PERS.......870.00 Dhs

Composition:

12 mini viennoiseries & 6 madeleines

6 pains à l'ancienne

1 Jeben au thym et à l'huile d'olive

6 fromages blancs au muesli

6 salades de fruits frais

1 thermos de café 1 litre

1 thermos de thé noir 1 litre

2 bouteilles d'eau minérale Sidi Ali 75cl

1 bouteille de jus d'oranges pressées 1 litre

Pause Café - 6 PERS 570.00 Dhs

Composition:

12 mini viennoiseries & 6 madeleines

1 thermos de café 1 litre

1 thermos de thé noir 1 litre

2 bouteilles d'eau minérale Sidi Ali 75cl

1 bouteille de jus de fruits frais au choix 1 litre

INCLUS THERMOS, KIT COUVERTS ET SERVIETTES, GOBELETS, SUCRE, SACCHARINE ET MELANGEUR.







Cocktail sucré - 6 PERS	870.00 Dhs
Cocktail salé - 6 PERS  1 plateau de 12 briouates  1 plateau de 12 cromesquis  1 plateau de 12 mini sandwichs au saumon  1 boite d'amandes grillées 200g  1 sachet de petits salés secs 250g  1 thermos de café 1 litre + 1 thermos de thé noir 1 litre  2 bouteilles d'eau minérale Sidi Ali 75cl  1 bouteille de jus de fruits frais au choix 1 litre	870.00 Dhs
Cocktail sucré-salé - 6 PERS	870,00 Dhs

Maison Marocaine depuis 1985











# **A LA CARTE**

Plateaux de mini viennoiseries

12 pièces	
Composition: Pain au chocolat / Pain suisse / Croissant au bei	urre / Pain aux raisins
Gourmandises	
Muffin vanille pépites de chocolat	12.00 Dhs
Brownie au chocolat et noix	28.00 Dhs
Madeleine nature	6.00 Dhs
Madeleine chocolat	6.00 Dhs
Plateaux de gâteaux	
Plateau de pâtisseries fines marocaines	
Plateau de petits fours secs variés	
Petit:	99.00 Dhs
Moyen:	190.00 Dhs
Grand:	310.00 Dhs

# Coffrets de nougats et macarons

Plateau de biscuits à l'ancienne 1.2Kg

Coffret de nougats petit 250g	95.00 Dhs
Coffret de nougats grand 500g.	190.00 Dhs
Coffret de macarons classiques petit 12 pièces	120.00 Dhs
Coffret de macarons classiques grand 24 pièces	220.00 Dhs

Maison Marocaine depuis 1985







240.00 Dhs





# **A LA CARTE**

Assortiment de mini entremets

Assortiment de mini cakes

Assortiment de mini tartes

Assortiment de mini éclairs

# Verrines contemporaines

L'UNITÉ 38.00 DHS

Verrine forêt noire

Verrine citron praliné

Verrine vanille framboise

### **Boissons**

Jus citron-gingembre 1 litre	60.00 Dhs
Jus d'orange 1 litre	50.00 Dhs
Jus de fruits rouges 1 litre	70.00 Dhs
Jus panaché 1 litre	70.00 Dhs
Thermos de café 1 litre	150.00 Dhs
Thermos de thé noir 1 litre	150.00 Dhs
Eau minérale naturelle Sidi Ali 75cl	30.00 Dhs
Eau minérale pétillante Oulmès 75cl	35.00 Dhs

Maison Marocaine depuis 1985











# **BOX, COFFRETS ET PLATEAUX REPAS**

Pourquoi aimerez-vous les coffrets et les plateaux repas de Maymana? Ils sont généreux, raffinés et rassemblent les essentiels du déjeuner. Les recettes sont élaborées à partir d'ingrédients de qualité et présentées dans un packaging élégant et engagé.

# Box-repas - 98.00 Dhs

1 sandwich, 1 tarte, 1 jus de fruit frais 30cl

# Coffret-repas - 160.00 Dhs

1 sandwich ou 1 pastilla/quiche, 1 salade, 1 tarte, 1 jus de fruit frais 30cl

# Plateau-repas - 280.00 Dhs

1 salade ou 1 pastilla/quiche, 1 plat, 1 tarte ou 1 entremet, des fruits découpés, 1 jus de fruit frais 30cl, 1 mini pain

### Choix selon la carte suivante :

### CHOIX DE SANDWICHES

A base de pain viennois

Wanpaku aux légumes grillés et pastrami de bœuf

Sandwich au jambon de poulet beldi, jben et tapenade d'olives

Sandwich jambon-beurre et emmental

Sandwich au chèvre, chorizo et aux légumes grillés

Sandwich au saumon fumé, crème cheese et guacamole

Sandwich au poulet mariné et crudités de saison

Club-sandwich aux aiguillettes de poulet grillées

Club-sandwich au pastrami et Brie de Maux

Club sandwich aux rillettes de thon

Maison Marocaine depuis 1985











# CHOIX DE PASTILLAS ET QUICHES À RÉCHAUFFER

Pastilla au poulet et aux amandes

Pastilla aux fruits de mer (+60Dhs)

Quiche au poulet fumé

Quiche aux deux saumons et aux épinards

#### **CHOIX DE SALADES**

#### SALADE BELDI

Salade de jeunes pousses, bleu de Bresse, œufs beldi mollet, noix torréfiées, poires confites, Emmental, pommes de terre cuite en robe des champs, magret de canard fumé, haricots verts, tomate cerises et huile d'argan

### SALADE DE CREVETTES FAÇON COLESLAW

Julienne de carottes, julienne de choux blancs & rouges, haricots verts, crevettes grises rôties, saumon fumé, cheddar affiné, ciboulette, tomates cerises et sauce mousseline

#### SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ

Salade de jeunes pousses, aiguillette de poulet fumé, bacon, œufs beldi mollet, tomates confites, fekkas à l'anis, copeaux de parmesan et sauce aux anchois

#### SALADE CABRI

jeunes pousses, roquettes, fromage de chèvre frais de Chefchaouen, aux pistaches, fruits séchés et marinées, tomates séchées, julienne de pomme, noisettes torréfiées et vinaigrette au miel.

### SALADE MÉDITERRANÉENNE

Salade de jeunes pousses, poivrons, œufs beldi mollet, thon, tomates séchées, olives de Marrakech, pommes de terre chaude, haricots verts, tomate cerises, oignons rouges, légumes grillés, hanchois et huile d'olives moutardée

#### SALADE MAROCAINE

Duo de salades marocaines traditionelles :

Za'lük, caviar d'aubergines grillées à l'huile d'olive, tomates séchées et échalotes confites Taktüka, tomates et poivrons grillés, ail confit et huile d'olives extra vierge

Maison Marocaine depuis 1985









# CHOIX DE PLATS DU CHEF A RÉCHAUFFER

#### **POISSONS**

Poulpes rôtis au paprika fumé

Crevettes pilpil aux tomates confites

Calamars à la plancha sauce aux aromates

#### **VIANDES**

Tajine de jarret de bœuf aux bergoug et mechmach

Tajine de veau aux deux champignons

Tajine de boeuf aux petits pois et artichauds

# **VOLAILLES**

Demi coquelet mgalli aux olives et citron

Cuisse canard confit aux griottes clémentines et jus corsé

Demi coquelet rôti aux cèpes

Demi coquelet au citron et gingembre confits

Aiguillette de volaille grillée langues d'oiseaux sauce ciboulette (100% froid)

Nos plats de viande et de volaille sont accompagnés d'une purée de pommes de terre au beurre Échiré ou de légumes sautés. Nos plats de poissons sont accompagnés de riz sauvage.

#### LA BOX COUSCOUS

[Uniquement le vendredi]
Couscous à la viande de boeuf, aux légumes et Tafaya
1 bouteille de Leben 300ml et une salade de fruits frais : 98 DH

Maison Marocaine depuis 1985











### **CHOIX DE DESSERTS**

LES TARTES ET GOURMANDISES

Citron meringuée

Pommes rôties à la nougatine

Passion/framboises

**Profiteroles** 

Fruits secs

Framboises (en saison)

Fraises (en saison)

Brownie chocolat et noix

#### LES ENTREMET

Classique praliné à la pâte d'amandes

Chocolat intense

Fraicheur vanille-framboise

Noisilia

**Emirates** 

### **CHOIX DE BOISSONS**

Jus citron-gingembre 30cl Jus panaché de fruits 30cl Jus de fruits rouges 30cl Eau minérale 33cl

KIT COUVERTS ET SERVIETTES, GOBELETS.

Maison Marocaine depuis 1985











### COMMANDES ET DEMANDES DE DEVIS

Par téléphone : +212 (0)5 37 65 23 70

Par Email: contact@maymana.ma

Auprès de nos boutiques :

**MAYMANA Souissi - Rabat** 

248, avenue Mohammed VI

**MAYMANA Hay Riad - Rabat** 

Zone commerciale Mahaj Riad

**MAYMANA Bouskoura** 

Golf City, Centre commercial Prestigia.

### **MAYMANA Anfa Supérieur**

Boulevard de l'Océan Pacifique, ANFA Supérieur, Immeuble The Adress. A proximité immédiate de l'hôtel Suisse.

#### NOS PRODUITS ET NOS PRESTATIONS SONT CERTIFIÉS ISO90001

AFNOR certification certifie que le système de management mis en place par MAYMANA pour les activités suivantes : développement, fabrication et vente de pâtisseries marocaines, pâtisseries contemporaines, produits issus de la boulangerie/viennoiserie, plats cuisinés et service Traiteur a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par La Norme Internationale ISO9001 V2015 - Certificat N° 2010/37307.3

#### SOUS AGREMENT ET AUTORISATION ONSSA

Agrément ONSSA pour les Plats Cuisinés N° RCC.1.28.16

Autorisation ONSSA pour la Pâtisserie/Boulangerie/Viennoiserie N° PBBP.1.68.16



Maison Marocaine depuis 1985



f © @maymanamaroc Maymana.ma