



Dossier *agences* & groupes

Restaurant marocain & école de cuisine · Marrakech

Ateliers de cuisine marocaine en petit groupe

Restaurant : menus de groupe sur mesure

Privatisation, team building, séminaires

Conditions et tarifs dédiés aux professionnels

ÉDITION 2026 · MARRAKECH



RESTAURANT MAROCAIN · MARRAKECH

Une expérience marocaine *à vivre*, pas seulement à goûter

Lalla Amira réunit sous un même toit un restaurant de cuisine marocaine authentique et une école de cuisine. Vos clients goûtent, apprennent les gestes, puis s'attablent : un moment fort de leur séjour à Marrakech.

9h–23h

café ouvert tous les jours

10

participants max par atelier

40+

plats et boissons à la carte

FR · EN

langues des ateliers

Authentique

Tajines, couscous, pastilla, seffa : les recettes de la cuisine marocaine, préparées sur place.

Clé en main

Atelier, repas ou les deux : un seul interlocuteur, un programme prêt à intégrer à vos circuits.

Pour tous les profils

Sans niveau requis, avec options végétariennes et adaptation aux allergies. Formats famille et entreprise.

Simple à réserver

Disponibilités en temps réel sur lallaamira.com et contact direct pour les groupes.





ÉCOLE DE CUISINE

Les ateliers *de cuisine*

Tajine & pain maison tous les jours, couscous le vendredi. En petit groupe, tout le matériel fourni. Chaque atelier se termine par la dégustation à table et la remise des recettes.

ATELIER	DURÉE	JOURS / HORAIRES	PERS.	PRIX PUBLIC
Cooking class marocaine Le cours complet de cuisine marocaine : entrée, plat et dessert préparés de A à Z, puis dégustés à table. Toute la journée, tous les jours.	3 h	Tous les jours 10h00 / 13h00 / 16h00	10	600
Tajine & pain maison Le plat qui fait la cuisine marocaine : un tajine mijoté à l'étouffée et le khobz pétri à la main.	3 h 30	Tous les jours 10h00 / 14h00 / 17h30	10	650
Couscous du vendredi Rouler la semoule à la main, préparer le bouillon aux sept légumes et partager le plat du vendredi.	4 h	ven. 10h00 / 15h00	10	700

Prix publics par personne en MAD. Tarifs agences nets ou commissionnés : sur demande. Ateliers privés possibles en dehors de ces créneaux.

Le déroulé d'un atelier

01**Thé d'accueil**

Présentations
autour d'un thé à
la menthe.

02**Les épices**

Sentir,
reconnaître,
doser.

03**En cuisine**

Chacun à son
poste, le chef à
ses côtés.

04**La cuisson**

Salades et
dessert pendant
que ça mijote.

05**À table**

Dégustation de ce
qu'on a cuisiné.

06**Les recettes**

Livret remis pour
refaire chez soi.





RESTAURANT · MENUS DE GROUPE

Menus *de groupe*

Trois formules composées à partir de notre carte, adaptables selon la saison, le budget et les régimes de vos clients.



Menu Médina

L'essentiel marocain

- Salade marocaine
- Tajine de poulet au citron confit et aux olives
- Orange à la cannelle

Valeur à la carte 180 MAD

Tarif groupe : sur devis



Menu Tradition

Le grand repas de fête

- Assortiment de salades marocaines
- Pastilla traditionnelle au poulet et aux amandes
- Couscous au bœuf, légumes et tfaya
- Pâtisserie marocaine

Valeur à la carte 350 MAD

Tarif groupe : sur devis



Menu Jardin

100 % végétarien

- Salade marocaine
- Cigares aux légumes
- Couscous végétarien
- Orange à la cannelle

Valeur à la carte 250 MAD

Tarif groupe : sur devis

Nos incontournables



Crevettes pil pil · 120 MAD



Tajine de poulet au citron confit · 90 MAD

Carte complète : entrées de 40 à 90 MAD, plats de 70 à 120 MAD, desserts de 45 à 80 MAD. Carte détaillée jointe ou sur lallaamira.com/restaurant.



SUR MESURE

Des formats *pour chaque groupe*

Atelier de cuisine en groupe

Tajine, couscous, pastilla ou pâtisseries : un atelier privé pour votre groupe, dégustation à table incluse.

Atelier + déjeuner ou dîner

Vos clients cuisinent, puis s'attablent avec un menu complet servi par le restaurant.

Repas de groupe

Déjeuner ou dîner autour de nos menus Médina, Tradition ou Jardin, ou d'un menu composé pour vous.

Team building & séminaires

Défi cuisine par équipes, privatisation d'un créneau, format adapté aux entreprises.

Comment travailler ensemble

01

Votre demande

Date, nombre de participants, format souhaité : atelier, repas ou les deux.

02

Notre proposition

Programme, menu et tarif agence, avec options de langue et de régime.

03

Confirmation

Validation écrite, liste des participants et besoins particuliers.

04

Accueil

Vos clients sont reçus autour d'un thé, l'équipe s'occupe de tout.

Tarifs agences

Tarifs nets ou commission, selon vos volumes. Grille transmise sur demande.

Facturation

Facture au nom de l'agence, règlement selon les conditions convenues.

Annulation

Conditions précisées dans chaque proposition et contrat.

Parlons de *vos groupes*

Réponse rapide, proposition sur mesure.

CONTACT GROUPES & AGENCES

+212 666 86 45 85

contact@lallaamira.com

Kissariat Ben Khalid R'mila, 1 Rue Fatima
Zahra, Marrakech 40000

lallaamira.com

