DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

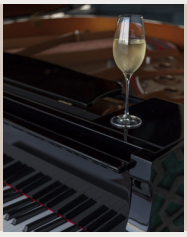
BANQUETS, CONFÉRENCES ET COCKTAILS DANS LA MEDINA

GRAND SALON DU RESTAURANT
Capacité | 20 couverts

SALLE DU DIWAN
Capacité | 30 couverts

GRAND SALON DE L'HÔTEL
Capacité | 70 couverts

COCKTAIL (TABLES BISTROTS)
Capacité | 150 couverts



FOUNDOK EL ATTARINE
Capacité | 100 couverts
Privatisable le soir

DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

MENU TRADITIONNEL

DAR EL JELD RESTAURANT - FONDOUK EL ATTARINE - SALON PRIVATIF DE L'HÔTEL

Soupe et Brika
ou
Une Salade Tunisienne

Spécialité à la viande
ou
Spécialité au poisson

Crème traditionelle
ou
Fruits de saison

Thé ou café

Prix TTC : 140 DT
Hors boissons

Assortiment d'hors d'œuvre chauds et froids

Spécialité à la viande
ou
Spécialité au poisson

Crème traditionelle
ou
Fruits de saison

Thé ou café

Prix TTC : 160 DT
Hors boissons

Assortiment d'hors d'œuvre chauds et froids

Spécialité au poisson

Sorbet au Citron

Spécialité à la viande

Crème traditionelle
ou
Fruits de saison

Thé ou café

Prix TTC : 240 DT
Hors boissons

NOS SPÉCIALITÉS
À LA VIANDE

Aknaf
Couscous aux fruits secs
Lahma m'jamra
Bœuf aux olives

NOS SPÉCIALITÉS
AU POISSON

Loup farci en feuilleté
Kabkabou
Couscous au poisson
Poisson grillé

DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

MENU MÉDITERRANÉEN

ROOFTOP - SALON PRIVATIF DE L'HÔTEL

Salade burrata
tomates, pignons, pesto

Filet de bœuf,
purée de pommes
de terre, poêlée
de légumes et son jus
aux champignons
ou
Saumon grillé, riz noir
et légumes de saison

Création du chef
ou
Assiette
de fruits de saison

Salade calamars
aux amandes

Poisson à l'italienne
courgette basilic
ou
Gigot d'agneau farci
et son couscous
aux fruits secs

Création du chef
ou
Assiette
de fruits de saison

Salade croustillant
de poulet aux coupeaux
de parmesan

Suprême de volaille
champignons et
jus aux truffes
ou
Loup à la boutargue et
légumes de saison

Création du chef
ou
Assiette
de fruits de saison

Prix TTC : 160 DT

Hors boissons

DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

COCKTAIL

NOS SALÉS

Brik danouni
Samsa
Rouleau au thon
Doigts à la ricotta
Crevettes panées
Crevettes farcies
Banadhej
Blinis boutargue
Gravlax de saumon
Camenbert pané
Tartelettes fromage
de chèvre et noix
Tartelettes saumon fumé
et crème d'aneth
Tartelettes fromage bleu et
pommes caramélisées
Brochettes kebeb
Brochettes poisson
Brochettes bœuf et fromage

NOS PATISSERIES

Halwet Mgharef
Grayba Bourgeoise
Kefta aux agrumes
Dattes farcies
Doigts farcis
Cabosse choco-noisette
Trompe-l'œil citron basilic
Russe pistache
Verrine tiramisu
Gâteau aux fruits

Prix 160 DT TTC

Boissons soft inclus

DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

PAUSE-CAFÉ

FORMULE 1
Eau minérale
2 variétés de Jus frais
Boissons chaudes
2 viennoiseries
3 variétés de biscuit
45 Dt / pax

FORMULE 2
Eau minérale
Boissons chaudes
2 variétés de jus frais
5 variétés de salé
60 Dt / pax

FORMULE 3
Eau minérale
2 variétés de Jus frais
Boissons chaudes
2 viennoiseries / 3 variétés de biscuit
2 variétés de gâteau
3 variétés de salé
75 Dt / pax