



Satan

Notre contrat de collaboration
2025

Notre concept

Tel un voyage le long du pourtour méditerranéen, la carte du Safran met autant à l'honneur des plats grecs et marocains que des spécialités de l'Italie et l'Espagne et la Turquie. Un véritable voyage haut-en couleurs qui met au centre de l'assiette les plus beaux et bons produits des pays visités, dénichés par Notre chef. Dans l'assiette, un florilège de saveurs méditerranéennes savamment agencées une cuisine généreuse et parfumée, avec une belle maîtrise des épices, piments et herbes ... Un périple gourmand et ensoleillé à vivre dans un cadre unique.



SALON EXTÉRIEUR

Toit ouvrant à 100
Salle chauffée et climatisée
Confortable en toute saison



Salle intérieur
Capacité 140 couverts



NOS MENUS





MENU EXPÉRIENCE FAMILY STYLE 1 : 550 DHS

Entrées

- CH'HIOUATE SAFRAN : Sélection de fines salades marocaines aux légumes
- COCKTAIL DE BRIOUATES : Briques farcies aux fromage épinards, fruits de mer, viande hachée "Kofta"
- FALAFELS et HOUMOUS : Boulettes de pois chiches et herbes, frites sur un lit de houmous
- GAMBAS SAGANAKI : Gambas sautées à l'ail, tomates, feta, persil

Plats

- SUPRÊME DE POULET : Poulet fermier, morilles, sauce aux champignons
- COUSCOUS DE BŒUF : Semoule de blé complet, bœuf mijoté, légumes de Doukkala
- POULPE GRILLÉ : Poulpe grillé, houmous, chips d'ail, paprika fumé, sauce Chimichurri
- LINGUINE STRACCIATELLA : Pâtes de blé, tomates cerises confites, ail doux, sauce tomate, éclats de Stracciatella, parmesan affiné, touche de basilic frais

Desserts

ORANGE À LA CANELLE, CRÈME BRÛLÉE, ASSIETTE DE FRUITS, TIRAMISU

Safian 

MENU EXPÉRIENCE FAMILY STYLE 2 : 650 DHS

Entrées

- TATAKI DE SAUMON : fines tranches de saumon marinées, sauce Ponzu, roquettes, zeste de citron
- TRIO OF GREEK MEZZES : Tzatziki, houmous à l'avocat, caviar d'aubergine
- CARPACCIO DE BETTERAVE : Fines tranches de betterave, Stracciatella, vinaigrette à l'huile d'argan, pignons de pin
- PASTILLA TRADITIONNELLE AU POULET : Pâte à Filo, effiloché de poulet, amandes torréfiées

Plats

- ENTRECÔTE DU RELAIS : Entrecôte maturée, sauce Relais, mesclun aux noix
- TAJINE DE DAURADE : Daurade royale "M'chermella", pommes de terre fondantes, olives et citrons confits
- TAJINE DE POULET : Poulet fermier de "Rhamna", citrons confits maison, olives violettes mes'lalla, coriandre
- RISOTTO CREVETTES À LA MILANAISE : Riz Arborio, crevettes roses, Safran de Taliouine, parmesan

Desserts

- FRAÎCHEUR MENTHE EXOTIQUE, BARRE CHOCOLAT NOISETTE, ASSORTIMENT DE GLACES, ASSORTIMENT DE PETITS GÂTEAUX MAROCAINS

Safian 

MENU EXPÉRIENCE FAMILY STYLE 3 : 750 DHS

Entrées

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF : Fines tranches de filet de bœuf, Parmesan, roquette, câpres, sauce pesto

FRAICHEUR DE CRABE ET AVOCAT : chair de crabe de Oualidiya, guacamole, huile d'olive, chips de Tapioca

PASTILLA DE POISSON DE NOS CÔTES : Pâte à Filo, poissons en Chermoula, champignons de paris, safran, citrons confits

NOTRE SALADE CÉSAR : Salade romaine, suprême de poulet, œufs de caille, parmesan, sauce césar

Plats

ASSORTIMENT DE BROCHETTES : Viande hachée «KOFTA», blanc de poulet, gambast

SEFFA MADFOUNA : Vermicelles de tradition vapeur, effiloché de poulet aux épices douces, éclats d'amandes torréfiées, raisins macérés, accent de cannelle et safran

BAR GRILLÉ : Bar entier cuit au jospier, sauce vierge aux herbes, crème au yuzu

TANJIA DE JARRET DE BŒUF : Jarret de bœuf mijoté dans un pot de terre cuite au cumin et au safran

Desserts

CHEESECAKE, M'HANCHA, MOELLEUX AU CHOCOLAT, PASTILLA JAWHARA À LA CRÈME DE LAIT

Saffron 

MENU VÉGÉTARIEN D'ICI: 550 DHS

Entrée

CH'HIWATES SAFRAN SÉLECTION DE FINES SALADES MAROCAINES AUX LÉGUMES

Plats

COUSCOUS AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN) SEMOULE DE BLÉ COMPLET,
ASSORTIMENT DE LÉGUMES MIJOTÉS

Desserts

ORANGE À LA CANNELLE

MENU VÉGÉTARIEN D'AILLEURS: 550 DHS

Entrée

FALAFELS ET HOUMMOUS BOULETTES DE POIS CHICHES ET HERBES, FRITES SUR UN LIT DE HOUMMOUS

Plats

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE RIZ ARBORIO, CHAMPIGNONS DE PARIS, PARMESAN

Desserts

CROUSTILLANT CHOCOLAT À L'HUILE D'ARGAN

Safian 

MENU CASHER D'ICI: 650DHS

Entrée

COCKTAIL DE BRIOUATES BRIQUES FARCIES AUX FROMAGE ÉPINARDS,
LÉGUMES, POISSON «OMBRINETTE»

Plats

TAJINE DE DAURADE ROYALE DAURADE ROYALE « M'CHERMELLA », POMMES
DE TERRE FONDANTES, OLIVES ET CITRONS CONFITS

Desserts

PASTILLA JAWHARA A LA CRÈME DE LAIT

MENU CASHER D'AILLEURS 1: 650DHS

Entrée

SALADE DE TOMATE SANTORINI FARANDOLE DE TOMATES BIO, VINAIGRETTE SANTORINI

Plats

SAUMON GRILLÉ AU JOSPER SAUMON GRILLÉ AU JOSPER, SAUCE CHIMICHURRI

Desserts

VÉRITABLE TIRAMISU

MENU CASHER D'AILLEURS 2: 700DHS

Entrée

HOUMMOUS ET CHAMPIGNONS HOUMMOUS LIBANAIS, CHAMPIGNONS DE PARIS ET OIGNONS SAUTÉS

Plats BAR GRILLÉ AU JOSPER BAR ENTIER CUIT AU JOSPER, SAUCE VIERGE AUX HERBES, CRÈME AU YUZU

Desserts BAKLAVA À LA PISTACHE -GLACE FLEUR D'ORANGER

NOS FORFAITS BOISSONS



FORFAIT BOISSON SOFT À 120 MAD PAR PERSONNE
SODA, ½ EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE, THÉ OU CAFÉ

FORFAIT BOISSON VIN STANDARD
À 180 MAD PAR PERSONNE

½ VIN(Sahari ou équivalent), ½ EAU MINÉRALE PLATE
OU GAZEUSE, THÉ OU CAFÉ

FORFAIT VIN MAROCAIN PREMIUM
À 280 MAD PAR PERSONNE

½ VIN(Volubilia ou équivalent), ½ EAU MINÉRALE PLATE
OU GAZEUSE, THÉ OU CAFÉ

FORFAIT VIN PRESTIGE

À 310 MAD PAR PERSONNE

½ VIN ECLIPSE OU DOMAINE JIRRY OU CÔTES DU RHONES,

½ EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE, THÉ OU CAFÉ

UNE HEURE D'OPEN BAR

À PARTIR DE 380 MAD PAR PERSONNE

(VALABLE UNIQUEMENT POUR LES COCKTAILS DINATOÎRES)

ANIMATION

Offerte Pendant le dîner :
Sauf changement de concept

- Danse orientale
- Danse contemporaine
- Danse Samba brésilienne
 - Fusion Gnaoua
 - DJ



NOS CONDITIONS GENERALES

- LES MENUS GROUPES SONT VALABLES À PARTIR DE 10 PAX, AUTREMENT LE DINER SERA SERVI À LA CARTE.
- LE NOMBRE DÉFINITIF DOIT NOUS ÊTRE SIGNALÉ 48H AVANT LA DATE DE PASSAGE, AUTREMENT LA DERNIÈRE FACTURE PROFORMA SERVIRA DE BASE POUR LA FACTURE FINALE.
- POUR TOUTE ANNULATION, MERCI DE NOUS INFORMER AU MOINS 72H À L'AVANCE, SANS QUOI LE MONTANT INITIAL SERA FACTURÉ (NON VALABLE DANS LE CADRE DE PRIVATISATION OU L'INTÉGRALITÉ DU MONTANT SERA FACTURÉ).
- NOUS VOUS PRIONS DE FAIRE LE CHOIX D'UN SEUL ET UNIQUE MENU POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
- LA CONFIRMATION D'UNE RÉSERVATION N'EST EFFECTIVE QU'À LA RÉCEPTION D'UN ACOMPTE DE 50% DU MONTANT TOTAL TTC DE LA FACTURE PROFORMA. LE SOLDE EST PAYABLE LE SOIR MÊME DE L'ÉVÉNEMENT.
- UNE TENUE ELEGANTE EST EXIGÉE (LES VETEMENTS DE SPORTS, CLAQUETTE, CASQUETTE ET SHORT NE SONT PAS LES BIENVENUS)
- NOS PRIX S'ÉTENDENT TTC

NOTRE GALERIE

"Veuillez accéder à notre galerie photos en cliquant sur le lien Google Drive ci-dessous."

https://drive.google.com/drive/folders/1nC_RrwOCLMqcWWUpCL4KxoXsb2FvJOUc?usp=share_link