



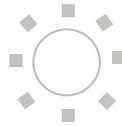
DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

BANQUETS, CONFÉRENCES ET COCKTAILS DANS LA MEDINA

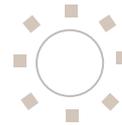
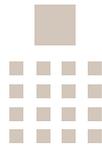
GRAND SALON DU RESTAURANT
Capacité | 20 couverts



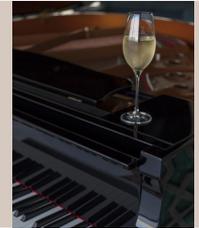
SALLE DU DIWAN
Capacité | 30 couverts



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

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Salade de poulet, vinaigrette fruitée
et noix de cajou torréfié

Filet de daurade royal snacké,
jus aux crustacés

ou

Médailon de filet de bœuf,
pomme de terre truffée et
sauce au champignon sauvage

Infiniment chocolat noisette
Et Assiette de fruits de saison

Prix TTC : 160 DT

Hors boissons

Salade de poulet, vinaigrette fruitée
et noix de cajou torréfié

Filet de daurade royal snacké,
jus aux crustacés

et

Médailon de filet de bœuf,
pomme de terre truffée et sauce
au champignon sauvage

Infiniment chocolat noisette
Et Assiette de fruits de saison

Prix TTC : 220 DT

Hors boissons



DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

MENU

CUISINE TRADITIONNELLE

Soupe et Brika
ou
Une Salade Tunisienne

Spécialité à la viande
ou
Spécialité au poisson

Pâtisseries ou crème

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

Pâtisseries ou crème

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

Pâtisseries ou crème

Fruits de saison

Thé ou café

Prix TTC : 220 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
★★★★★

COCKTAIL

NOS SALÉS

Brik danouni
Samsa
Rouleau au thon
Doigts à la ricotta
Brik warka aux épinards
Crevettes farcies
Banadhej
Merguez grillées
Mini-brochettes
Poulet épicé
Verrine orange et fruits de mer
Verrine poulpe et pois chiches
Verrine poulet, champignons
et parmesan
Canapé ricotta aux herbes
Canapé saumon fumé
Canapé roquettes et
oignons caramélisés
Canapé roquefort et noix

NOS PATISSERIES

Rouleau meringue
Loukoum
Kefta de fruits
Dattes farcies
Mahkouka
Doigts farcis
Tartelette au chocolat noir
Tartelette au citron
Russe pistache
Petits choux au caramel

Prix 120 DT TTC

Boissons en sus



DAR EL JELD
Hôtel & Spa
★★★★★

PAUSE-CAFÉ

FORMULE 1

Eau minérale
2 variétés de Jus frais
Boissons chaudes
Viennoiseries / cookies
3 variétés de gâteau
45 Dt / pax

FORMULE 2

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

FORMULE 3

Eau minérale
2 variétés de Jus frais
Boissons chaudes
Viennoiseries / cookies
3 variétés de gâteau
3 variétés de salé
75 Dt / pax