JOYEUSES FÊTES

Happy Holidays

LE MIRAGE TANGER

LE MIRAGE TANGER

2026-2027

EST 1986

LE MIRAGE

TANGER



Chers clients,

À l'approche de la saison des fêtes, l'hôtel Le Mirage Tanger s'illumine d'une lumière féerique, offrant un écrin enchanteur empreint de magie.
Entre plaisirs gourmands et moments de partage, tout est pensé pour insuffler la chaleur d'une saison féerique, propice à la douceur de vivre et aux retrouvailles.
Inspirés par l'âme singulière de Tanger et portés par les traditions de l'hospitalité méditerranéenne, célébrons ensemble cette belle saison dans une atmosphère où élégance, générosité et convivialité se conjuguent avec harmonie.
Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes !

Dear Guests,

As the festive season approaches, Le Mirage Tanger adorns itself in its finest festive attire, illuminated by a magical glow that sets the scene for this most enchanting time of year.
From exquisite culinary delights to convivial gatherings and thoughtful touches, every moment is an invitation to embrace the spirit of the season, savour the joy of togetherness and create cherished memories.
Inspired by the distinctive soul of Tangier and the timeless traditions of Mediterranean hospitality, celebrate together this special season in an atmosphere where elegance, generosity and the art of gracious living come together.
We wish you a wonderful festive season.

CALENDRIER DES FÊTES

Festive Calendar

Bûche De Noël Yule Log  DU 18 DÉCEMBRE AU 02 JANVIER	Festive Afternoon Tea Time  DU 18 DÉCEMBRE AU 03 JANVIER	Délices de Noël Christmas Delights  DU 24 DÉCEMBRE AU 30 DÉCEMBRE
Festive Brunch  27 DÉCEMBRE	EST 1986 LE MIRAGE TANGER	Kids' New Year's Eve  31 DÉCEMBRE
New Year's Eve Dinner  31 DÉCEMBRE	After Party  31 DÉCEMBRE	New Year Brunch  01 JANVIER



BÛCHES DE NOËL
Yule Logs

450 MAD
6 à 8 personnes

Précommande 24 h à l'avance

Imaginée par le Chef Exécutif Imad et le Chef Pâtissier Samir, notre Bûche Signature rend un hommage poétique à la majestueuse entrée de l'hôtel Le Mirage Tanger. Elle se décline en deux créations gourmandes : une version classique aux notes intenses de noisettes et trio de chocolat et une version fruitée mariant la fraîcheur des fruits des bois à la douceur de la vanille.

BÛCHE TRIO CHOCOLAT ET NOISETTES
Biscuit sans farine, croustillant aux éclats de noisettes, mousse aux trois chocolats.

BÛCHE VANILLE & FRUITS ROUGES
Biscuit dacquoise aux amandes, Ganache montée à la vanille Bourbon et Marmelade de fruits rouges

450 MAD
Serves 6 to 8

Pre-order 24 hours in advance

Created by Executive Chef Imad and Pastry Chef Samir, our signature Yule Log pays poetic tribute to the majestic entrance of Le Mirage Tanger. It is presented in two indulgent creations: a classic version featuring the intense flavours of hazelnut and a trio of chocolates, and a fruit-inspired creation combining the freshness of wild berries with the delicate sweetness of vanilla

CHOCOLATE TRIO & HAZELNUT YULE LOG
Flourless sponge, crunchy hazelnut pieces and a trio of chocolate mousse.

VANILLA & RED BERRY YULE LOG
Almond dacquoise sponge, whipped Bourbon vanilla ganache and red berry marmalade

Disponible à la vente du 18 Décembre au 02 janvier 2027
Available from December 18th to January 2nd 2027

Point relais de vente | ***Pick Up & Sales Outlet***
Hôtel Le Mirage Tanger
Café Le Mirage Perdicaris



LE TEA TIME DES FÊTES



Du 18 Décembre au 03 Janvier 2027

SUNSET TERRACE & LOBBY RESTAURANT
15H À 18H30 - 3PM TO 6:30PM

FESTIVE AFTERNOON TEA TIME

Tous les jours
à partir de 15h00

290 MAD / Pers
130 Mad / Enfant

Cet hiver, cédez à la tentation d'une délicieuse sélection de douceurs festives pour célébrer la magie de l'hiver.

Chaque après-midi, rendez-vous à la Sunset Terrace ou dans l'atmosphère feutrée du Lobby, savourez une parenthèse gourmande autour d'un Tea Time aux délicates saveurs sucrées et salées.

Every day
from 03.00 pm

290 MAD / Person
130 Mad / kids

This winter, indulge in a delightful selection of festive treats and savour the magic of the season.

Every afternoon, join us on the Sunset Terrace or in the intimate ambience of the Lobby for a delightful Festive Afternoon Tea time, featuring an exquisite selection of sweet and savoury delicacies.

Sans réservation préalable, Accès selon disponibilité des tables.
No prior reservation required, Access subject to table availability.

Dress Code : Smart Casual

LES DÉLICES DE NOËL
Christmas Delights



Du 24 au 30 Décembre 2026

LE MIRAGE RESTAURANT

SUGGESTIONS DE NOËL
Christmas Delights

ENTRÉES - STARTERS

Velouté de châtaignes | *Chestnut Velouté*
Éclats de noisettes et huile de truffe | *Toasted hazelnut pieces, truffle oil*

Terrine de foie gras | *Foie Gras Terrine*
Chutney de fruits, brioche toastée | *Fruit chutney, toasted brioche*

Tartare de saumon relevé au citron vert
Salmon Tartare with a Hint of Lime
Marmelade de pamplemousse au sirop d'érable
Grapefruit marmalade, maple syrup

PLATS - MAIN COURSES

Dos de turbot rôti au beurre d'herbes
Roasted Turbot Fillet with Herb Butter
Fricassée d'asperges et poireaux iodés, beurre blanc citronné
Asparagus and sea-kissed leek fricassée, lemon beurre blanc

Suprême de poulet fermier farci au foie gras et champignons
Free-Range Chicken Supreme Stuffed with Foie Gras and Mushrooms
Risotto de céleri-rave, jus de volaille tranché
Celeriac risotto, glazed poultry jus

Filet d'agneau | *Lamb Fillet*
Pommes de terre croustillantes, jus d'agneau au thym
Crispy potatoes, thyme-infused lamb jus

DESSERTS

Boule de Noël en Forêt-Noire | *Black Forest Christmas Bauble*
Biscuit chocolat, crème légère à la vanille, marmelade de griottes
Chocolate sponge, light vanilla cream, Morello cherry marmalade

Cube de Noël exotique | Exotic Christmas Cube
Biscuit dacquoise aux amandes, marmelade ananas, passion
et mangue, crème légère à la coco
Almond dacquoise, pineapple, passion fruit and mango marmalade, light coconut cream

Mont-Blanc aux marrons | *Mont Blanc with Chestnuts*
Crème de marrons, meringue croquante, chantilly vanille
Chestnut cream, crisp meringue, vanilla Chantilly cream

TARIFS À LA CARTE | *A LA CARTE*

LE DÎNER DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

New Year's Eve Dinner



31 Décembre 2026 à partir de 20h00

LE MIRAGE RESTAURANT

MENU DU REVEILLON DU NOUVEL AN

New Year's Eve Menu

AMUSE - BOUCHE

Cappuccino de châtaignes à la royale de foie gras
Chestnut Cappuccino with Foie Gras Royale

ENTRÉE - STARTER

Douceur d'araignée de mer | *Delicate Spider Crab Delight*
Mélange délicat de mangue fraîche et avocat, parfum d'agrumes
Fresh mango and avocado medley, delicately infused with citrus notes

POISSON - FISH COURSE

Dos de bar braisé | *Braised Sea Bass Fillet*
Risotto de topinambour à la truffe, chips de topinambour, asperges et marrons glacés
Jerusalem artichoke and truffle risotto, crispy Jerusalem artichoke chips, asparagus and marrons glacés

VIANDE - MEAT COURSE

Filet de bœuf Rossini | *Beef Fillet Rossini*
Foie gras poêlé, purée de pomme de terre, jus à la truffe noire
Pan-seared foie gras, potato purée, black truffle jus

PRÉ-DESSERT

Agrumes en coque de chocolat | *Citrus in a Chocolate Shell*
Gel de citron et meringue | *Lemon gel, meringue*

DESSERT

Sous-bois truffé | *Truffle-Enchanted Woodland*
Biscuit friand à la vanille, praliné noisette, crème au romarin, ganache montée à la truffe noire
Delicate vanilla sponge, hazelnut praline, rosemary cream, whipped black truffle ganache

Cocktail de bienvenue & mise en bouche | *Welcome cocktail & amuse-bouche*
Dîner de gala en 5 services | *Five-course gala dinner*
Coupe de champagne ou mocktail à minuit | *A glass of Champagne or a mocktail at midnight*
Animation Festive | *Festive Entertainment*

1 200 MAD / PERS

SOIRÉE DANSANTE

After Party



31 Décembre 2026

PIANO BAR

AFTER PARTY

De 00h30 à 03h00

DJ set music

Prolongez la magie du réveillon au Piano Bar et accueillez la nouvelle année au rythme d'une ambiance festive et élégante.

Entre sonorités vintage, notes de musique et atmosphère feutrée, dansez jusqu'au bout de la nuit !

From 12:30 am to 03:00 am

DJ set

Keep the celebration alive at the Piano Bar and welcome the New Year in an elegant, festive atmosphere.

With vintage-inspired vibes, captivating music and a touch of timeless glamour, let the rhythm carry you and let's dance !

Consommations à la carte | *À la carte drinks*
Accès réservé aux clients du dîner de gala
Access reserved for Gala Dinner guests

LE REVEILLON DES ENFANTS

Kids New Year's Eve



31 Décembre 2026 de 20h00 à 00h00

SALLE DE SPECTACLE

KIDS' PARTY

De 20h00 à 00h00

450 MAD par Enfant

Buffet & Ateliers ludiques

Parce que la magie du réveillon se partage à tout âge, les enfants ont eux aussi leur fête au Mirage Tanger ! Accueillis dans notre salle de spectacle par une équipe d'animateurs dédiée, ils profiteront de plusieurs activités ludiques, d'ateliers créatifs et de belles surprises.

Un buffet gourmand spécialement imaginé pour les petits les attend pour célébrer la nouvelle année dans une ambiance joyeuse et enchantée.

From 8pm to 12am

450 MAD per Child

Buffet & Fun Activities

Because the magic of New Year's Eve is for everyone, our younger guests have a celebration of their own at Le Mirage Tanger! Welcomed into our entertainment room by a dedicated team of hosts, they will enjoy fun activities, creative workshops and delightful surprises.

A special gourmet buffet awaits them, making it a joyful and magical celebration for our youngest guests.

Pour les enfants de 4 à 12 ans – places limitées, sous réserve de disponibilité

For children aged 4 to 12 years old – Limited places, subject to availability

LES BRUNCHS FESTIFS

Festive Brunch



Dimanche 27 Décembre 2026
&
Vendredi 1er Janvier 2027

LE MIRAGE RESTAURANT

THE BRUNCH

De 13h00 à 16h30

750 MAD par personne incluant boissons soft

50% de réduction pour les enfants moins de 12 ans

Animation musicale

Pour terminer l'année en beauté et commencer la nouvelle dans la joie, retrouvez-vous autour de deux grands brunchs festifs et généreux ! Fruits de mer, antipasti, spécialités des fêtes, buffets gourmands et farandoles de douceurs sucrées raviront les papilles des petits et des grands.

Face au panorama majestueux de l'océan Atlantique, partagez ces instants de gourmandise et de convivialité en famille ou entre amis, et accueillez la nouvelle année dans la bonne humeur !

From 1.00pm to 4.30pm

750 MAD per person including soft drinks

50% off for kids under 12 years old

Music entertainment

End the year on a delicious note and welcome the New Year with two generous and festive brunch celebrations! Fresh seafood, antipasti, festive specialities, delicious buffet selections and an irresistible array of sweet treats await.

Set against the magnificent panorama of the Atlantic Ocean, gather with family and friends to savour these joyful moments of sharing, indulgence and togetherness.

Réservation recommandée à l'avance – selon disponibilité
Advance reservation recommended – subject to availability

SUNDAY BRUNCH
Dimanche 27 Décembre 2026

NEW YEAR BRUNCH
Vendredi 1er Janvier 2027

Happy New Year 2027



RESERVATION & INFORMATION

RESTAURANT TABLE BOOKING

+212 539 333 331 | +212 661 191 919

Restaurant@lemirage.com

HOTEL BOOKING

+212 539 333 331 | reservations@lemirage.com

WWW.LEMIRAGE.COM