

**Passez votre
commande
à la fin du
catalogue**





Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND

MERRY
CHRISTMAS

AND
HAPPY NEW YEAR

Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND

Oriental
LEGEND



Vivez une expérience glacée unique.



*La
Galette
du Roi*

MORGAN LECHÂTELLIER
GONTRAN CHERRIER

*Les
Bûches*

MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

*Les
Gâteaux*

Maître Artisan Glacier
MORGAN LECHÂTELLIER

*Les
Recettes
Glacestronomie*

MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

*Les
Dahwas
Glacés*

MARRAKECH
Coffee Co.

*Les
Gourmandises*

MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

Sahara

LA LUMIÈRE SE LÈVE
SUR NOTRE DÉSERT,
SYMBOLE DE PUISSANCE,
DE PAIX
ET DE RECONNAISSANCE
INTERNATIONALE.



COLLECTION SAHARA
Les Bûches Célébration





COLLECTION SAHARA
395 DHS



Zahra du Désert

Sorbet Fruits Rouges
Mûre, Myrtille, Framboise
Sorbet Mangue Passion
Génoise

COLLECTION SAHARA
395 DHS



*Les
Bûches*
MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

Sahara

Crème Glacée Gianduja
Chocolat, Noisette
Huile d'Argan et Génoise



Les Bûches

MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

COLLECTION SIGNATURE
450 DHS



Les Bûches
MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

Coeur Praliné

Praliné noisette
Crème glacée nougat Fès
Génoise & Nappage
Chocolat Noir aux Amandes.

COLLECTION SIGNATURE
450 DHS



Délice Rôti

Chocolat au Lait
Sorbet Passion Ananas Rôti
Génoise & Nappage
Chocolat Blanc aux Amandes.



MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier





*Les
Gourmandises*
MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier

COFFRET
Assortiment
21 Gourmandises Glacées

249 Dhs



Cacahuète Caramel
Coque Chocolat au Lait

Huile d'Argan
Coque Chocolat au Lait & Éclats d'Amandes

Sorbet Chocolat Noir
Coque Chocolat Blanc

Mangue Passion
Coque Chocolat Blanc Coco

Corne de Gazelle
Coque Chocolat Noir & Éclats d'Amandes

Pistache iranienne
Coque Chocolat au Lait

Fruits Rouges
Coque Chocolat Noir

Les Gourmandises

MORGAN LECHÂTELLIER
Maître Artisan Glacier



The logo features a central gold oval with a subtle drop shadow, set against a dark blue vertical bar. Inside the oval, the text "Les Gâteaux" is written in a white, elegant script font. Below this, the words "Maître Artisan Glacier" and "MORGAN LECHÂTELLIER" are written in a smaller, white, sans-serif font.

Les Gâteaux

Maître Artisan Glacier
MORGAN LECHÂTELLIER



*Les
Gâteaux*

Maître Artisan Glacier
MORGAN LECHÂTELLIER

Le Pistachlou

Pistache iranienne
Crème Glacée Amlou
Génoise

12 PERS. 395 DHS



*Les
Gâteaux*

Maître Artisan Glacier
MORGAN LECHÂTELLIER

L'Oriental

Vanille de Madagascar intense,
Sorbet Chocolat Noir 70 %,
Huile d'Olive, Fleur de Sel
Génoise

12 PERS. 395 DHS



*Les
Gâteaux*

Maître Artisan Glacier
MORGAN LECHÂTELLIER

L'Arganduja

Crème Glacée Gianduja
Chocolat Noisette
Huile d'argan & Génoise

12 PERS. 395 DHS

La Galette du Roi





La Galette du Roi

MORGAN LECHÂTELLIER
GONTRAN CHERRIER



Deux signatures,
une création Royale.



Feuilletage signé Gontran Cherrier.
Frangipane glacée imaginée par
Morgan Lechâtellier.



6 PERS. 240 DHS
INDIVIDUELLE 60 DHS

À réchauffer au four.



Les Qahwas Glacés

L'art du café réinventé en dessert glacé

Fleur d'Oranger

Glace à la fleur d'oranger, Espresso,
Soupçon de cardamome

Gianduja

Glace chocolat noisette, Espresso,
Éclats de noisettes torréfiées

Pistache

Glace pistache, Espresso, Chantilly

Caramel

Glace caramel beurre salé, Espresso,
Perles de caramel

Vanille

Glace vanille de Madagascar, Espresso,
Coulis de caramel

Chocolat

Glace chocolat, Espresso, Chantilly

Stracciatella

Glace stracciatella, Espresso, Chantilly

Café

Glace café, Espresso, Chantilly

Corne de Gazelle

Glace fruits des bois, Espresso, Chantilly

À la Rose

Glace à la rose, Espresso



DAÏQUIRI FRAMBOISE D'INEZGANE

KABANA

ROOFTOP FOOD & COCKTAILS

امزوز

DAIQUIRI GLACÉ

FRAMBOISE D'INEZGANE
MENTHE FRAÎCHE

INGRÉDIENTS

2 boules de sorbet Framboise d'Inezgane

1/2 jus de citron vert

1/4 de sirop sucre de canne

Garniture : Menthe fraîche

Option : Rhum Blanc

Dans un blender, ajoutez le sorbet framboise, le jus de citron, le sirop de sucre de canne et le rhum blanc. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir dans un verre à cocktail et c'est prêt !



Recette

TARTARE DE TOMATES AUX HERBES
GASPACHO ÉPICÉ
SORBET POIVRON, TOMATE
ET FRAMBOISE D'INEZGANE



PLAT SIGNATURE
CHEF CÉDRIC D'AMBROSIO



The Oberoi

MARRAKECH

Je commande





Cliquez
sur la boule
pour visiter
le laboratoire

Laboratoire LMJ

214 Quartier industriel
Sidi Ghanem - Marrakech

Commande
+212 767-712786





Oriental LEGEND

GLACESTRONOMIE