

# Legend Collection Fès

## **CHAMBRES**

- Nombre total : 144
- Chambres Premium Vue Médina : 73
- Chambres Privilège : 63
- Suites Royales : 2
- Suites Juniors : 6

## **EQUIPEMENT**

- Minuscules (vocale, fort)
- Wi-fi
- Messagerie vocale
- Air Conditionné
- Coffre fort
- Téléphone avec ligne direct
- Mini Bar
- TV LCD avec satellite
- Sèche- cheveux
- Réveil automatique
- Prise rasoir

## **RESTAURATION & BARS**

- L'Arabesque : Saveurs Marocaines
- Andiamo : Restaurant Italien
- L'Impérial : Restaurant à la Carte
- En'Nay: Piano Bar
- Le Foundouk : Lounge Bar
- Le Pool: Bar Piscine
- Actor's: Night Club

## **SPA Thalion**

- Cures et Soins
- Soins Esthétiques
- Salles de Massage
- Bassin de Relaxation
- Jacuzzi
- Hammams Orientaux
- Salle de Fitness
- Salon de Coiffure
- Tisanerie

## **BANQUETS & CONFERENCES**

- 1 Salle Polyvalente 'La Medersa' : Capacité 255 (Théâtre) & 150 (tables)
- 2 salles de sous- commission pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes :

Salles		Capacité			Capacité de réunion				Capacité banquet	
Nom	Nbre Max. de Pax	Surface (m2)	Longueur / Largeur	Hauteur	Ecole	Théâtre	U	Gala (max 6 pax / table)	Gala	Cocktail
MEDERSA	250	209	19/11.00	3.2	100	250	70	140	170	160
LILAS	25	40	10/4	3	-	-	18	-	-	-
AMBER	25	40.04	7.7/5.20	3	24	25	15	-	-	-

Les salles de séminaires disposent de tout le matériel audiovisuel nécessaire : micros à pied micros baladeurs, datashow, ordinateurs, sonorisation.

Legend Hotel Fès est en partenariat avec des traducteurs audio assermentée, ainsi que des prestataires de son et lumière de haut niveau

Pour vos séminaires, le Legend Hotel Fès vous propose une multitude de formules de banquets personnalisés.

Pauses café thématiques, repas d'affaires, dîners de Gala, team building, tous les ingrédients sont à portée de main pour faire de votre évènement un véritable succès.

Pour vous donner un avant goût de ce que nous vous offrons, et plus encore selon vos attentes :

#### **Pause café Médina :**

- Café, infusion, thé à la menthe
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Brownies
- Crémeux de vanille
- Tartelettes de citron
- Mini quiches lorraines
- Mille feuilles
- Mini choux à la crème
- Petits fours
- Moelleux au chocolat
- Pâtisserie marocaine
- Verrines de fruits de saison au coulis de framboise

#### **Pause café millesim Fès :**

- Café, infusion, thé à la menthe
- Jus de fruits
- Eaux minérales
- Viennoiserie :
- Mini croissants nature - au fromage - aux légumes
- Minis pains au chocolat - aux raisins
- Délices de pâtisserie
- Croquant chocolat

- Opéra
- Brownies
- Parfait aux fruits de bois
- Tartelettes au citron
- Tartelettes aux fruits
- Eclairs vanille
- Choux à la crème de citron
- Mille feuilles
- Minis harchas
- Minis baghrirs
- Minis msemens
- Minis pains levés viande hachée, thon, légumes
- Minis pains levés au thon
- Minis pains levés aux légumes

Et pour régaler vos clients, collaborateurs ou invités, des buffets gourmands vous sont proposés. Petit avant goût :

**Buffet Gourmet :**

- Salade d'endives, suprême d'orange, pamplemousse, et noix
- Salade chinoise aux crevettes
- Salade printanière
- Tomate mozzarella en billes
- Salade d'aubergine, courgettes et pain pita
- OEufs pochés réduction de vinaigre balsamique
- Mesclun de salade
- Méli-mélo de crudités de saison
- Miroir de charcuterie
- Chaud
- Rôti de boeuf et son jus au poivre vert
- Emincé de volaille à la thaïlandaise
- Filet de mérone bonne femme
- Pommes au four sauce aigre à la ciboulette
- Légumes au teppanyaki
- Carottes et courgettes à la grecque
- Dessert
- Tarte poires et amandes effilées
- Tarte alsacienne
- Entremet de mangues
- Verrines de crèmeux de vanille
- Verrines de panacota

**Buffet millesim :**

- Salade d'anchois marinés
- Salade Barbade - ananas, crevettes, kiwi, poivrons rouges, poivrons jaunes, mesclun de salade
- Salade roquefort noix et miel
- Verrines de tartare de tomate à la coriandre et mousse d'avocat
- Quiche lorraine
- OEufs pochés réduction de vinaigre balsamique
- Mesclun de salade
- Méli-mélo de crudités de saison

- Miroir de charcuterie
- Chaud
- Brochettes de veau mariné au thym et huile d'argan
- Poulet à l'estragon
- Filet de mérout aux zestes d'agrumes beurre blanc à la ciboulette
- Pommes dauphinois
- Lasagne végétarienne
- Petites aubergines au four farcies de fondue de tomate et fromage
- Dessert
- Cheesecake
- Tarte à la banane
- Tarte aux fruits rouges meringuée
- Entremet de maracuja
- Verrines de mousse au chocolat blanc
- Verrines de yaourt et mangue

Avenue Alal Al Fassi- Fès- Maroc

Tél : +212 5 38 900 900- Fax : +212 05 22 42 74 95

Email : [souriagli@hotelsatlas.com](mailto:souriagli@hotelsatlas.com)