



CHRISTMAS & NEW YEAR

CELEBRATE THE FESTIVE SEASON
AT LA SULTANA





LA MAGIE DES FÊTES À LA SULTANA

INSPIRING MAGICAL EXPERIENCES

Quand les fêtes de fin d'année approchent, La Sultana se transforme en une parenthèse enchantée, loin du tumulte, où l'art de recevoir prend tout son sens. De Noël au Nouvel An, chaque instant devient une célébration de la beauté, du goût et du partage. Dans l'intimité de nos maisons d'exception, lumières scintillantes, traditions revisitées et attentions délicates créent une atmosphère unique, fidèle à l'esprit de La Sultana.

As the festive season approaches, La Sultana becomes a haven of enchantment, where every detail is curated to celebrate beauty, taste, and togetherness. From Christmas to New Year's Day, indulge in a collection of bespoke experiences, luminous settings, and heartwarming traditions—crafted with the art of hosting that defines La Sultana.

Dès le 1^{er} décembre, La Sultana s'illumine aux couleurs de l'Orient et vous invite à vivre un Noël inspiré du voyage des Rois Mages, entre patios fleuris et senteurs d'épices.

Découvrez à la boutique une sélection exclusive de décos artisanales en bois ou en métal, façonnées par les mains expertes de nos artisans locaux.

Le 24 décembre, célébrez un réveillon en famille, imaginé avec notre Chef : un menu raffiné ponctué par notre bûche signature en « trompe-l'œil », clin d'œil chocolaté à un fagot de bois.

Et pour prolonger la magie jusqu'à votre chambre, offrez-vous un sapin décoré à votre image.

From December 1st, La Sultana is dressed in the magic of the Orient, inviting you to experience the warmth and beauty of Christmas surrounded by lush patios and festive lights.

At the boutique, discover a curated selection of handcrafted ornaments made by local artisans in wood and metal—a piece of Morocco to take home.

On December 24th, enjoy a tailor-made family evening featuring a festive menu designed by our Chef, followed by our signature Yule Log cake in a refined trompe-l'œil, elegantly resembling a bundle of chocolate wood.

Want to bring the magic to your room? Order your own decorated Christmas tree for a truly personal touch.





NOËL EN FAMILLE TAILOR-MADE CHRISTMAS

Mercredi 24 Décembre 2025
Wednesday, 24th December 2025

Entrez dans l'univers onirique de l'Orient et des Rois Mages pour découvrir un nouveau voyage joyeux et gourmand.

We invite you to an extraordinary merry and gourmet journey into the Oriental fairy legend of The Tree Kings.

19h... Citare*
20h... Dîner de Noël
8pm... Christmas Dinner

Menu de Noël élaboré par le chef
Christmas menu elaborated by the Chef
1200 MAD per person

Bûche de Noël à partager
Order your traditional Yule Log cake to share
560 MAD (4 servings)

Sapin de Noël décoré en chambre
Decorated Christmas Tree in your room
2500 MAD

UN RÉVEILLON SUR MESURE NEW YEAR'S EVE DINNER

Mercredi 31 décembre 2025
Wednesday, 31st December 2025

Pour dire adieu à l'année écoulée, La Sultana imagine un réveillon tout en délicatesse et en générosité.

Dans une atmosphère feutrée, portée par les notes de musiques traditionnelles et de chants lyriques, le dîner du 31 décembre célèbre notre géographie du goût: les incontournables de La Table de La Sultana se mêlent aux créations saisonnières du Chef.

À Marrakech comme à Oualidia, chacun vit ce moment à sa façon: comme un dîner d'exception, une fête intime, ou simplement une soirée entre proches, dans l'esprit chaleureux d'une maison de famille.

Plus qu'un rituel, une expérience sur-mesure, libre et élégante.

To bid farewell to the year, La Sultana invites you to a refined and joyful celebration. Set to the sounds of traditional Moroccan music and lyrical opera, the New Year's Eve dinner showcases our unique culinary identity—highlighting the emblematic dishes of La Table de La Sultana alongside seasonal creations from our Chef.

From Marrakech to Oualidia, each guest writes their own story—whether as a festive gathering, an intimate dinner, or a relaxed soirée in the spirit of a family home.

We aim to create a warm, informal celebration filled with tailored pleasures to welcome the New Year in the most memorable way.

Tables réservées pour les clients résidents et quelques privilégiés.
Consommation minimum de 2200 MAD par personne, choix à la carte.

Tables reserved for hotel guests and invitees.
Minimum of 2200 MAD per person, order à la carte.

NEW YEAR'S DAY BREAKFAST

Jeudi 1^{er} Janvier 2026
Thursday, January 1st 2026
(07h30 – 12h00)

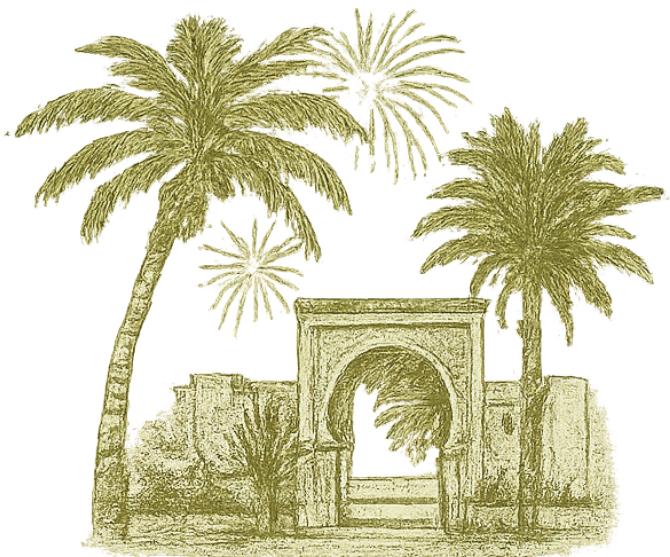
Le Petit-Déjeuner de la nouvelle année permettra de débuter l'année 2026 en douceur, servi entre 7h30 et 12h.

Notre petit déjeuner « fait maison » sera accompagné de boissons froides & chaudes, sélection de viennoiseries, céréales, crêpes et M'smen marocaines, soupe d'orge, assortiment de fromages ainsi que des pâtisseries françaises...

Celebrate the start of the new year with a delicious Breakfast, complete with mouth-watering sweet and savoury recipes. The New Year's Day Breakfast is served between 7.30 am and noon.

Featuring "Home made" breakfast with all the ingredients needed, cold & hot drinks, danish pastry selection, cereals, Moroccan creps & M'smen, barley soup, an assortment of cheeses and French pastries...

Price: 310 MAD per person (Resident guest) / 450 MAD (Non-resident guest)
Prix: 310 MAD par personne (Client résident) / 450 MAD (Client non-résident)





SEAFOOD LUNCH LA SULTANA MARRAKECH

Jeudi 1^{er} Janvier 2026
Thursday, January 1st 2026
(12h30 – 16h00)

Dernier chapitre des festivités, La Sultana Oualidia s'invite comme tous les dimanche midi à La Sultana Marrakech pour un « Déjeuner Fruits de Mer » avec un approvisionnement des meilleurs produits pêchés à Oualidia. Savourez un déjeuner avec de délicieux coquillages & fruits de Mer frais de la pêche du matin.

Last chapter of the festivities, like every Sunday, in partnership with the ocean retreat and sister-property La Sultana Oualidia, La Sultana Marrakech brings the best raw ingredients from the sea to the New Year Lunch to offer delicious and fresh Seafood platter.

Déjeuner sur réservation préalable
Lunch open upon reservation

BARBECUE FEAST LUNCH LA SULTANA OUALIDIA

Jeudi 1^{er} Janvier 2026
Thursday, January 1st 2026
(12h30 – 16h00)

L'ambiance festive sera également prolongée à La Sultana Oualidia avec l'organisation d'un Barbecue géant où le plus grand nombre pourra festoyer de fruits de mer et langoustes grillées. Une vue animée avec le changement des marées et le va et vient des bateaux et les oiseaux de mer, le Chef vous préparera un menu en quatre temps avec ravioles de couteaux, calamars à la Chamoula, barbecue de la mer (au choix: langouste, araignée de mer ou loup de mer) et un dessert à la carte.

Start also your year off right at La Sultana Oualidia as a "Barbecue Feast" will gather family & friends around the finest local seafood including crayfish grilled on the barbecue. With wide open views of lagoon life, witness the comings and goings of boats and sea birds, the Chef will serve a 4-course lunch including ravioli of razor clams, calamari cooked with Moroccan spices and fresh ginger, a seafood barbecue (to be chosen from: - crayfish, spider crab or seabass), followed by a divine dessert menu to choose from. This one-off Barbecue Feast offers an unforgettable New Year Day Lunch enjoying one of life's simple pleasures 'barbecuing', where wood is the fuel that adds the most flavourful depth to fresh, raw ingredients cooked whole from the sea and local garden.

Déjeuner sur réservation préalable
Lunch open upon reservation



RESERVATION À L'AVANCE CONSEILLÉE
RESERVATION IN ADVANCE RECOMMENDED



LA SULTANA MARRAKECH
403 rue de la Kasbah - 40 000 Marrakech - Morocco
Tel : (+ 212) 5 24 37 54 64 - conciergerie@lasultana marrakech.com

LA SULTANA OUALIDIA
Parc à huitres N°3 - Bled Gaïla - Oualidia - Morocco
Tel : (+ 212) 5 23 36 65 95 - conciergerie@lasultana oualidia.com