

Communiqué de Presse

Royal Air Maroc lance de nouveaux menus alliant tradition culinaire et raffinement

Dans le cadre de sa politique d'innovation et d'amélioration de ses produits, Royal Air Maroc choisit de flatter les papilles de ses passagers en leur proposant une nouvelle ligne de repas à bord, ultime étape vers le raffinement en altitude.

Les nouveaux menus allient harmonieusement tradition culinaire marocaine et nouvelles saveurs, notamment inspirées des recettes méditerranéennes, aussi riches que variées.

Une attention particulière a été portée aux produits et ingrédients, soigneusement sélectionnés en fonction de leur qualité et de leur adaptation spécifique aux conditions de restauration en vol.

Ces nouveaux mets ont été composés par les chefs d'Atlas Catering (Filiale de Royal Air Maroc), qui y ont apporté leur expérience et leur savoir-faire culinaire, offrant aux passagers un agréable alliage entre inspiration locale et gastronomie contemporaine.

Royal Air Maroc réaffirme ainsi sa volonté de proposer à bord une cuisine inspirée des meilleures recettes, associée à une présentation et à un service irréprochables.

Casablanca, le 31 mars 2008

ANNEXE :

Nouveaux menus à bord des vols Royal Air Maroc (*)

▪ **Classe Economique :**

- Composition plus équilibrée : plus de légumes et moins d'aliments à base de glucides.
- Introduction de salades marocaines en remplacement de salades à base de pâtes ou de la palomette fumée (en partie).
- Amélioration des desserts : Yaourt sucré, Crèmes au chocolat, vanille et caramel, roulé au citron.
- Introduction de plats marocains traditionnels savoureux : Couscous, tagines viande, poulet et poisson.
- 6 cycles de prestations. Prestations aller différenciées des prestations retour : 3 cycles de 10 jours pour les vols aller et 3 pour les vols retour.
- Suppression du beurre micropain des plateaux.

Communiqué de Presse

▪ Business Class

- Nouvelles saveurs par l'introduction de :
 - Plats marocains typiques, tels que Couscous, tagine aux légumes de saison (cardons, coings.....), Pastilla sur les vols longs courriers..... Les plats marocains représentent 50% des plats proposés.
 - Spécialités méditerranéennes : Saint Pierre à la catalane, Poulet à la broche aux épices italiennes, Boeuf aux oignons caramélisés, Poulet braisé au canard fumé, poulet aux herbes de Provence....
- Plus de raffinement, grâce à des matières premières nobles et une présentation améliorée.
- De nouveaux desserts : Salades de fruits sur les vols moyens courriers et pâtisserie plus raffinée.

(*) Menus servis à bord à partir du 1^{er} mars 2008