



RAHAL
GROUP





Mot du président...07
Présentation du groupe...08
Nos partenaires & associés...14
Nos filiales...38
Nos concepts...47
La cop22...66
Nos références...71

Diversification! A strategic choice adopted by Rahal group since 2000. Today's challenge is to manage the constant changes occurring in a business environment with an economic conjuncture highlighted by permanent changes.

Thanks to our values, Rahal Group is able to ensure a considerable steadiness.

Setting up a reliable business environment is not easy issue. In fact, it is the combination of several tangible and intangible factors that guide our vision. Obviously, our human resources remain the driving force in this case.

Nourrir l'avenir

“Construire demain, aujourd’hui”, voici un slogan, dans ces termes ou dans d’autres, que je croise bien souvent en feuilletant les pages de magazines ou en appréciant les affiches publicitaires dans différentes villes du monde. Les nouveaux publicitaires le trouvent ringard, et ils ont bien raison : il a été trop utilisé, trop vilipendé, trop martyrisé. Je le reprends, sans trembler, en y apportant une nuance : l’avenir se nourrit du passé, avec d’être construit au présent. Et c’est, sans effet de publicité classique, une belle réalité chez la famille Rahal. Nous savons d’où nous venons, où en sommes nous maintenant, et vers où nous allons !

Nous sommes les enfants du sud, nés au Maroc (Born In Morocco), et devenus, par la force des bras, la bénédiction de Dieu et la confiance de notre patrie, les plus grands ambassadeurs de l’art de recevoir Marocain dans le monde. Nous venons de peu de choses, si ce n’est le rêve audacieux d’un père fondateur hors norme, la ténacité d’une famille à servir et à bien servir ses hôtes, et la persévérance des générations, la troisième du nom aujourd’hui, pour transformer l’essai en groupe d’entreprises prospère et innovant. Nous venons de la terre, et à la terre nous retournons, chaque fois qu’il faut cueillir ses produits, boire de son eau, ou dresser des ouvrages par-dessus le sol. Nous avons retouché la terre encore une fois, lors de la Cop 22, tenue à Marrakech en 2016, en y mettant notre contribution pour la protéger davantage.

Nous en sommes aujourd’hui à consolider un groupe multi-métiers, à l’ancrage africain incontestable, et à la dimension

internationale reconnue par ses pairs de par le monde entier. Nous sommes gardiens d’une tradition, celle de bien recevoir, et ingénieur d’une transformation, celle de hisser la gastronomie Marocaine et le savoir-faire au plus haut niveau de la profession. Nous sommes conscients du défi, celui de jouer dans la cour des grands de ce monde. Nous le relevons, avec humilité et confiance, car au cœur de notre action, prospère l’imagination de femmes et d’hommes extraordinaires qui ne renoncent jamais. Nous explorons les métiers d’aujourd’hui et demain, et nous travaillons pour y produire et servir ce qu’il y a de meilleur. La durabilité est notre devise, non pas pour garder le leadership, durer soi-même, mais pour préserver, dans nos process et nos méthodes, les véritables richesses de notre monde, et faire durer la vie, en l’embellissant, autour de nous.

Nous allons vers le futur, l’avenir, demain.

Réellement, et sans éléments de langage stériles. Faire croître une entreprise familiale pour devenir un groupe multimétiers est un challenge relevé. Cela a été la chance et l’oeuvre de la deuxième génération. Aujourd’hui, ce sont des jeunes,

au management comme à la production, qui innent au quotidien pour créer des univers, des goûts, des ambiances, inédites. Ils veillent, car cela est génétique chez nous, à entretenir l’enchantement Marocain autour de la table. Celui-là n’a pas de process, il vient du cœur, et touche les cœurs. Et c’est bien cela, à mon sens, nourrir l’avenir, en transformant au présent...

Abdelkarim Rahal Essoulami



OUR STRATEGY



Created in 1946 by RAHAL ESSOULAMI, Rahal Group is the leader catering services in Morocco. The Group gathers 20 companies operating in five sectors: event management, distribution, catering, tourism and agri-business. This diversification was launched in 2002 after a consolidation of the basic activity by a vertical integration of the various operations related to the catering and event management Strategic alliances with international companies are also part of our strategic vision. We have up today four partners each one leader in his field of activity.

Our development policy is built around three essential axes:

- launching new reliable projects relevant to the activities that we master
- Training and development of our human resources
- Increasing synergy between all the companies of the group

Rahal group has also exported its know-how and experience in the catering domain by capitalising on its different alliances.

OUR ACTIVITIES

CATERING

Catering is the core business of the group and it remains in the heart of our development strategy. We believe our first responsibility is to our clients. In this respect, our human resources are continuously working toward anticipating and meeting their needs.

AGRI BUSINESS

Especially related to its expertise in the catering, its has developed through two subsidiaries for the preparation and distribution of prepared meals. In addition to delicatessen , Rahal Group will launch soon retails abroad.

TOURISM

By taking advantage of its long experience in the hospitality sector, Rahal Group has also developed in the tourism sector by building and managing a splendid palace (RIAD) in Marrakech. On the other hand, Express Voyage is today the third Moroccan tourism operator. The group contributes actively into the promotion of Moroccan destination and the upgrade of the sector its competences.

INDUSTRY

Specifically related to the group's expertise in catering industry, this division operates industrial production units built by the international standards and benefiting from ISO 22000, BRC and IFS V6 certification.

EVENT

Rahal group has several subsidiaries operating in the event management sector mainly in the design, installation and services. In charge of important budgets on behalf of institution, professional and particular, Rahal Group always guarantees the success of the events.

DISTRIBUTION

Through its partnership three firms specialised in distribution, Rahal group distributes several brands in the agro-business sector. It has also developed the distribution of financial products through its Edenred subsidiary specialized in Meal token and gift token checks.

CONSTRUCTION

The dynamic of this sector has pushed the RAHAL Group to undertake several targeted projects in the field of real estate.

MINING

In a context of seeking opportunities for development and profitability, the Group has invested in partnership with national and international professionals in the mining sector.

FINANCE

Especially related to the group's expertise in the restaurant industry, the para-financial sector has been ratified by capitalintensive partnerships, like the one with the inventor of Ticket Restaurant® and world leader in prepaid services, Edenred.

OUR VALUES

Translated into the daily actions of our human resources, the values we share in the Rahal Group are our leitmotif. Inspired by our deep convictions, we work every day to strengthen them in our corporate culture.

PERFORMANCE :

Every day we face different challenges, our achievements are the result of our performance.

INNOVATION :

We move forward by creating value, innovation is our greatest asset.

SHARING:

Our prosperity is sustainable thanks to the richness of our environment.

FAMILY SPIRIT :

We are all part of the same family, united and supportive we move forward together.



OUR PHILOSOPHY

THE WORLD

We are citizens of the world and we share the responsibility to preserve it for our future generations, We innovate in the sustainable creation logic.

THE NATION

The initiatives conducted through our projects are motivated according to their contribution to the country we operate in. We are fully aware that every investment we make must be a step forward for it.

THE FAMILY

Our family is our strength.

THE PEOPLE

The human element is at the heart of our progress, our men and women.

S O P I

H O L D I N G

SOCIÉTÉ DE PROJETS D'INVESTISSEMENT

S O P I

H O L D I N G

SOCIÉTÉ DE PROJETS D'INVESTISSEMENT

La société de Projets d'investissement est le bras d'investissement du groupe qui opère dans plusieurs domaines d'activités à l'échelle nationale et internationale. Que ce soit dans les mines, l'énergie, l'agro-alimentaire ou l'événementiel SOPI a toujours su se positionner sur des axes de développement stratégiques. Grâce à ses partenaires et aux valeurs intrinsèques du Groupe SOPI se positionne comme une référence en matière d'investissement et de développement de nouveaux marchés.

Nos équipes de financiers ont appris à étudier les opportunités et à anticiper les réactions des marchés ou l'entreprise investit.

En pleine mondialisation SOPI reste ouverte sur le monde tout en capitalisant sur ses investissements au Maroc et sur le continent.

L'Afrique reste le continent de prédilection des investissements futurs de SOPI.

Avec pour objectif de renforcer son positionnement dans ses différents domaines d'activités. L'entreprise est consciente du fort potentiel du continent Africain, de sa jeunesse et de ses innovations.

The Investment Projects Company is the investment arm of the group which operates in several fields of activity on a national and international scale. Whether it is in mining, energy, agribusiness or events, SOPI has always been able to position itself on strategic development axes. Thanks to its partners and the intrinsic values of the Group, SOPI is positioned as a reference in terms of investment and development of new markets.

Our financial teams have learned to study opportunities and anticipate the reactions of the markets in which the company invests.

In the midst of globalization, SOPI remains open to the world while capitalizing on its investments in Morocco and on the continent.

Africa remains the continent of choice for future investments by SOPI.

With the objective of strengthening its position in its various fields of activity. The company is aware of the strong potential of the African continent, its youth and its innovations.

**NOS PARTENAIRES
& ASSOCIÉS**
OUR PARTNERS AND ASSOCIATES



newrest Maroc



COLLECTIVE RESTAURANTS RAHAL - NEWREST TOP-CLASS CATERING



NEWREST AU MAROC NEWREST IN MOROCCO



Fort de son expérience international le groupe Newrest s'installe au Maroc en 2005 en s'associant avec le groupe Rahal.

Présent aujourd'hui dans 56 pays à travers le monde et plus de 28 000 employés le groupe Toulousain sert plus de 1 300 000 quotidiennement. Reconnu pour son leadership mondiale l'entreprise est présente dans tous les secteurs d'activités du Catering et de gestion de l'hospitalité.

Newrest Maroc déploie son savoir-faire sur les activités de la restauration collective, du catering aérien, du retail, du ferroviaire et des services support.

Depuis 2022, Newrest est le seul prestataire au Maroc à fournir, sous contrat unique, tous les services de facility management liés au support aux entreprises : du gardiennage à la propreté, en passant par la réception et la maintenance technique des bâtiments et des installations.

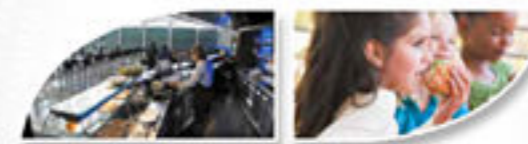
Newrest Maroc a su capitaliser sur son expérience et celle de son partenaire RAHAL, pour offrir à ses clients un large choix de solutions innovantes. Leader dans son métier et fort de son capital humain (3 350 employés), Newrest Maroc Services est le leader de la restauration sous contrat au Maroc. Engagé dans un processus constant d'amélioration et d'innovation, l'entreprise sert quotidiennement 223 500 repas.

Grâce à son savoir-faire et à ses nombreuses références Newrest Maroc est aujourd'hui triplement certifié ISO 9001, ISO 22000 et ISO 14001.



Aérien

Rail



Retail

Catering



Business Solutions

Services de Support

...une entreprise citoyenne



With its international experience, the Newrest group set up in Morocco in 2005 in partnership with the Rahal group.

Present today in 56 countries throughout the world and with more than 28,000 employees, the Toulouse-based group serves more than 1,300,000 people daily. Recognized for its global leadership, the company is present in all sectors of catering and hospitality management.

Newrest Morocco deploys its know-how in the fields of collective catering, airline catering, retail, railway and support services.

Since 2022, Newrest is the only service provider in Morocco to provide, under a single contract, all facility management services related to corporate support: from security to cleaning, including reception and technical maintenance of buildings and facilities.

Newrest Maroc has capitalized on its experience and that of its partner RAHAL, to offer its customers a wide range of innovative solutions.

Leader in its field and with a strong human capital (3 350 employees), Newrest Maroc Services is the leader in contract catering in Morocco. Committed to a constant process of improvement and innovation, the company serves 223 500 meals daily.

Thanks to its know-how and its numerous references, Newrest Maroc is today triple certified ISO 9001, ISO 22000 and ISO 14001.



FRANCHISES INTERNATIONALES ET LOCALES INTERNATIONAL AND LOCAL FRANCHISES

Pour développer des marques en franchise, Newrest Retail s'est attaché les services de groupes internationaux tels que Paul, Illy Café, Pomme de Pain, etc. Dans certains pays, des concepts de franchises locales sur mesure permettent à Newrest Retail d'accompagner les gestionnaires de site dans une personnalisation régionale comme par exemple Medina et Monsieur Brochette au Maroc

To develop franchise brands, Newrest Retail has secured the services of international groups such as Paul, Illy Café, Pomme de Pain, etc. In some countries, local franchising concepts are tailored to allow Newrest Retail to accompany site managers in a regional customization such as Medina and Monsieur Brochette in Morocco.



EUROPE

- Autriche
- Belgique
- Chypre
- Croatie
- Espagne
- France
- Grèce
- Italie
- Pays-Bas
- Portugal
- Royaume - Uni
- Russie
- Suisse

AMÉRIQUE & POLYNÉSIE

- Antilles Françaises
- Bolivie
- Brésil
- Canada
- Chili
- Mexique
- Pérou
- Polynésie Française

AFRIQUE

- Afrique du Sud
- Algérie
- Angola
- Cameroun
- Egypte
- Gabon
- Ghana
- Guinée
- Libéria
- Libye
- Madagascar
- Maroc
- Mauritanie
- Niger
- Nigeria
- Ouganda

- Réunion
- Sénégal
- Tunisie
- Zambie

MOYEN-ORIENT

- Arabie Saoudite
- Kazakhstan
- Oman
- Yémen

ASIE

- Singapour



LE GÉANT AMÉRICAIN DES FRUITS ET LÉGUMES DEL MONTE CHOISIT LE MAROC COMME HUB

Depuis 2017 le leader mondial de la Banane et de l'ananas a ouvert sa filiale au Maroc et a choisi naturellement le Groupe Rahal comme partenaire pour développer ses activités.

Présent en 2022 dans trois domaines d'activité stratégiques: le négoce, l'industrie de transformation en suite et l'intégration verticale.

Grâce à ce partenariat stratégique trois sociétés communes sont créées pour porter les 3 projets, chacun dans un domaine d'expertise particulier.

Dans l'une des zones industrielle de la région de Casablanca, une plateforme abrite le stockage permettant les importations et les exportations de fruits et légumes et a fait son entrée en force sur le marché avec des volumes conséquents. Grâce à la présence de Del Monte aux quatre coins du monde l'exportation des produits agricoles marocains a connu une nouvelle impulsion.

La deuxième activité permet de gérer la transformation de fruits et légumes tout en respectant les normes hygiène et de qualité internationales. Il s'agit des produits entrant dans la catégorie appelé «quatrième gamme»: des préparations crues, prêtes à l'emploi. Il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...), ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés sous vide, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.

Enfin, l'objectif à terme est de pouvoir engager une intégration verticale dans le domaine de l'agriculture sur les produits pouvant présenter un fort potentiel de développement et de rentabilité important ainsi qu'un positionnement à l'export.

Ce partenariat vient consolider la position du Groupe Rahal dans son métier. Les accords signés avec Del Monte visent également le développement des opportunités d'affaires autour des spécialités marocaines. Le groupe Rahal envisage une croissance portée par une expertise affirmée dans les deux sens.

En 2022 l'entreprise a su s'adapter aux nouvelles demandes tout en plaçant l'agriculteur marocain et ses ressources en eau au centre de ses préoccupations.

DEL MONTE RAHAL DEL MONTE RAHAL

Since 2017 the world leader in Banana and Pineapple opened its subsidiary in Morocco and naturally chose the Rahal Group as a partner to develop its activities.

Present in 2022 in three strategic areas of activity: trade, processing industry and vertical integration.

Through this strategic partnership three joint ventures are created to carry the 3 projects, each in a particular field of expertise.

In one of the industrial zones of the Casablanca region, a platform houses the storage for imports and exports of fruits and vegetables and has made a strong entry into the market with significant volumes. Thanks to Del Monte's presence in the four corners of the world, the export of Moroccan agricultural products has received a new impetus.

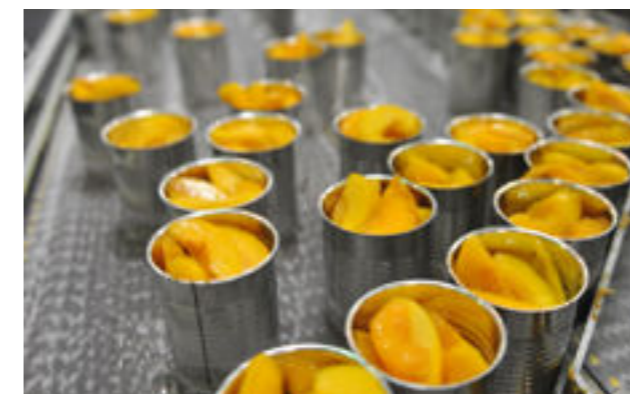
The second activity allows to manage the processing of fruits and vegetables while respecting the international hygiene and quality standards. It is about the products entering the category called «fourth range»:

raw preparations, ready to use. They can be, for example, salads, raw vegetables (grated carrots...), or peeled vegetables, ready to cook, vacuum-packed, sometimes in a modified atmosphere, and preserved by refrigeration.

Finally, the long-term objective is to be able to engage a vertical integration in the field of agriculture on the products which can present a strong potential of development and profitability as well as a positioning with export.

This partnership consolidates the position of the Rahal Group in its field. The agreements signed with Del Monte also aim to develop business opportunities around Moroccan specialties. The Rahal Group envisages a growth driven by a strong expertise in both directions.

In 2022, the company has been able to adapt to new demands while placing the Moroccan farmer and his water resources at the center of its concerns.





GRUPE SERHS

SERHS GROUP

Reconnue pour sa notoriété sur le continent européen depuis plus de 40 ans, le groupe d'entreprises SERHS est devenu l'une des entreprises leaders spécialisées dans les produits et services destinés aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, et des collectivités.

Son leadership est omniprésent dans des secteurs tels que la distribution notamment dans le circuit Horeca, et la restauration collective dans les secteurs de l'éducation, de la santé, et de l'événementiel pour les entreprises, les institutions et les particuliers.

Fondée en 1975 en Espagne dans la municipalité de Maresmen de Calella,

SERHS compte aujourd'hui une plus de 20000 professionnels et plus de 1400 actionnaires qui, tous ensemble, constituent l'une des valeurs clés de son succès : le capital humain.

Reconnu pour ses engagements sociaux et sa réussite dans la gestion des différents projets qui lui sont attribués.

SERHS est organisée autour de quatre pôles d'activité qui fournissent des services à plus de 40.000 clients : SERHS Distribució, SERHS Hotels, SERHS Food et SERHS Serveis, avec une forte présence en Catalogne et une expansion consolidée et croissante dans toute la péninsule de l'arc méditerranéen, en Espagne, en Europe et au Brésil.

Recognized for its reputation on the European continent for more than 40 years, the SERHS group of companies has become one of the leading companies specialized in products and services for the hotel, restaurant and community sectors.

Its leadership is omnipresent in sectors such as distribution, especially in the hotel and catering circuit, and collective catering in the education, health and event sectors for companies, institutions and individuals.

Founded in 1975 in the municipality of Maresmen de Calella, Spain, SERHS today has more than 20,000 professionals and more than 1,400 shareholders, who together constitute one of the key values of its success: human capital.

Recognized for its social commitments and its success in managing the different projects assigned to it.

SERHS is organized around four business areas that provide services to more than 40,000 customers: SERHS Distribució, SERHS Hotels, SERHS Food and SERHS Serveis, with a strong presence in Catalonia and a consolidated and growing expansion throughout the Mediterranean arc peninsula, Spain, Europe and Brazil.

kaalix

vous livre tout ce que vous voulez

APPLICATION DISPONIBLE SUR



KAALIX

Kaalix est la première plateforme de livraison 100% marocaine.

Suite à la démocratisation de la livraison et aux changements des habitudes après la crise du Covid19, nous avons décidé de nous rapprocher de notre clientèle.

Fruit d'une association entre le groupe Rahal et de jeunes marocains résident à l'étranger. Cette startup créée en 2017 a su se démarquer de la concurrence grâce à des innovations constantes pour atteindre aujourd'hui une part de marché de 12%.

Kaalix est une société de livraison qui met en valeur la consommation locale et participe à la réussite de centaines de restaurateurs et commerçants.

Kaalix permet aux clients de commander en ligne dans les restaurants, épiceries, magasins, supermarchés. L'entreprise permet aussi à ses clients de livrer des colis urgents ainsi qu'une multitude de service par le biais d'une application.

L'objectif de kaalix est de simplifier la vie des marocains en les rapprochant de leur commerçants préférés tout en permettant un gain de temps.

Kaalix is the first 100% Moroccan delivery platform.

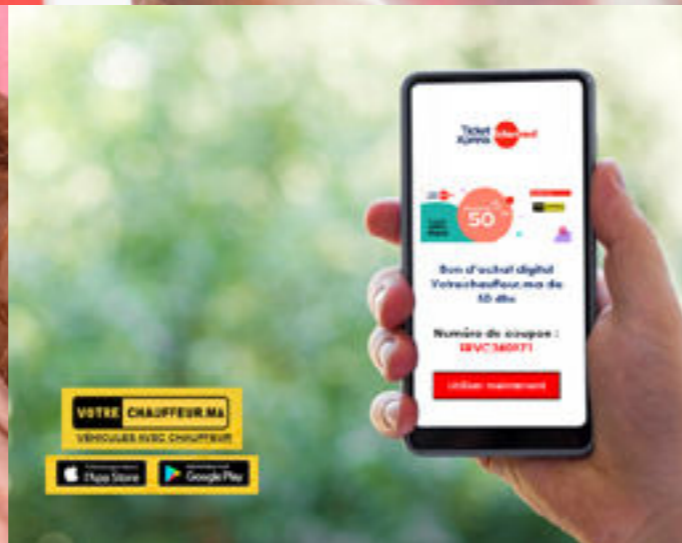
Following the democratization of delivery and the changes in habits after the Covid19 crisis, we decided to get closer to our customers.

The result of an association between the Rahal group and young Moroccans living abroad. This startup created in 2017 has been able to stand out from the competition thanks to constant innovations to reach today a 12% market share.

Kaalix is a delivery company that highlights local consumption and contributes to the success of hundreds of restaurateurs and merchants.

Kaalix allows customers to order online from restaurants, grocery stores, stores and supermarkets. The company also allows its customers to deliver urgent packages and a multitude of services through an application.

The objective of kaalix is to simplify the life of Moroccans by bringing them closer to their favorite merchants while saving time.



EDENRED MAROC EDENRED MOROCCO

Créé en juillet 2007, Edenred est leader mondial des titres de services prépayés et des solutions transactionnelles au service des entreprises, des salariés et des commerçants. Proposant des solutions destinées au bien-être individuel et à la performance des entreprises et administrations publiques. Le groupe français est présent dans 40 pays avec plus de 1.2 million de prestataires affiliés. Il compte quelques 6000 collaborateurs, et près de 500 000 entreprises clientes. Edenred fort de ses 33 millions d'utilisateurs à travers le monde développe principalement deux catégories de produits :

- Les avantages aux salariés et aux citoyens, liés à l'alimentation (Ticket Restaurant®, Ticket Alimentation) ou à la qualité de vie (Ticket CESU, Childcare Vouchers...)

- Les solutions de performance : produits de stimulation et de récompense (Ticket Compliments®, Kadeos...) et nouveaux produits électroniques prépayés

- La gestion des frais professionnels : Edenred propose aux entreprises des produits Ticket Mission®, pour faciliter le contrôle des dépenses professionnelles engagées par les salariés pour leur compte.

Associé du groupe Rahal au Maroc depuis sa création en 2007 Edenred est aujourd'hui considéré comme solution de paiement alternative.

Face à l'évolution des habitudes de paiement et à la baisse du taux de paiement en espèce l'entreprise est aujourd'hui positionnée sur trois segments : Ticket Restaurant®, Ticket Compliments® et Ticket Mission®.

Kaalix is the first 100% Moroccan delivery platform.

Following the democratization of delivery and the changes in habits after the Covid19 crisis, we decided to get closer to our customers.

The result of an association between the Rahal group and young Moroccans living abroad. This startup created in 2017 has been able to stand out from the competition thanks to constant innovations to reach today a 12% market share.

Kaalix is a delivery company that highlights local consumption and contributes to the success of hundreds of restaurateurs and merchants.

Kaalix allows customers to order online from restaurants, grocery stores, stores and supermarkets. The company also allows its customers to deliver urgent packages and a multitude of services through an application.

The objective of kaalix is to simplify the life of Moroccans by bringing them closer to their favorite merchants while saving time.

Rezocash

ريزوكاش

MANDATAIRE WAFACASH

REZOCASH

Il s'agit du premier et principal partenaire de WAFACASH, operateur de produits de transfert d'argent et de services para financiers et para bancaires. Via un réseau de 107 agences présentes dans 54 Villes et localités Marocaine, REZOCASH offre des multitudes de services informatisés innovants et clés en main : des caisses, des points de vente et des terminaux tactiles avec logiciels intégrés et des solutions intelligentes de gestion.

Wafacash en mettant à la disposition de REZO CASH sa plateforme technique, lui permet d' enrôler les commerces sélectionnés en tant que points de proximité Wafacash et points d'acceptation mobile. Modèle Wafacash – Partenaire – Commerces de Proximité

REZO CASH a deux domaines d'intervention :

- En tant que prestataire de service pour le recrutement, le suivi et la gestion de la relation entre Wafacash et les Commerces de Proximité mandatés par cette dernière pour commercialiser ses propres produits.
- Tout d'abord en tant que Mandataire de Wafacash, pour l'integration des commerces en tant que réseau d'acceptants pour les paiements mobile.
- Ensuite en tant que Mandataire de Wafacash pour la commercialisation de ses produits/ services propres.
- Enfin le projet JIBI Pro pour l'acceptation de paiement mobile par sa clientèle de particuliers et de professionnels . Il fonctionne en mode prépayé pour la gestion des flux financiers.



Rezocash
ريزوكاش
MANDATAIRE WAFACASH

“ 1^{ER} RÉSEAU
MANDATAIRE EXCLUSIF WAFACASH
107 AGENCES
54 VILLES
& LOCALITÉS ”

Siège Social
172, Bd Moulay Youssef,
Casablanca, Maroc
+212 (0)5 22 20 88 89
contact@rezocash.net



MANZEH DIAFA

منزه الضيافة

NOTRE CŒUR
DE MÉTIERS

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE MANZEH DIAFA



منزه الضيافة
MANZEH DIAFA

Un savoir-faire et une expertise de 70 ans dans l'organisation de grands événements au Maroc et à l'étranger auprès de Chefs d'Etats, de gouvernements, d'organisations internationales, d'organismes et institutions publiques, de grands groupes privés et de particuliers de grand rang.



MANZEH DIAFA est leader africain de l'agencement, l'organisation et l'équipement de tout type d'événements. Elle dispose d'une grande notoriété dans le domaine de l'événementiel au Maroc et à l'étranger et puise sa renommée de ses références nationales et internationales de marque et de grande envergure.

Elle a signé les plus importants événements du pays et du continent entre Visites Royales investitures de Chefs d'Etats, fêtes nationales, grands événements sportifs et culturels, congrès et sommets internationaux.

Elle s'appuie à la fois sur l'importance de ses moyens logistiques et humains et la synergie avec les autres filiales du groupe Rahal ce qui lui permet de prendre en charge l'organisation de tout type d'événements et d'opérer partout dans le monde avec une qualité de prestation impeccable.

Ce dispositif lui permet de maîtriser toute la chaîne de valeur liée à l'événementiel depuis l'étude jusqu'à la mise en œuvre alliant accompagnement dans la réflexion, conception et déploiement opérationnel aussi bien technique qu'humain.

GENERAL PRESENTATION OF MANZEH DIAFA

A know-how and an expertise of 70 years in the organization of major events in Morocco and abroad with Heads of States, governments, international organizations, public bodies and institutions, large private groups and individuals of high rank.

MANZEH DIAFA is the African leader in the fitting out, organization and equipment of all types of events. It has a great notoriety in the field of event management in Morocco and abroad and draws its fame from its national and international references of mark and great scale.

It has signed the most important events of the country and the continent between Royal Visits, investitures of Heads of State, national holidays, major sporting and cultural events, congresses and international summits.

It relies on both the importance of its logistical and human resources and the synergy with the other subsidiaries of the Rahal group, which allows it to take charge of the organization of all types of events and to operate anywhere in the world with an impeccable quality of service.

This system allows it to master the entire value chain linked to events, from the study to the implementation, combining support in the reflection, conception and operational deployment, both technical and human.



MANZEH DIAFA LEADER DE L'INFRASTRUCTURE ÉVÉNEMENTIELLE

Entre Visites Royales, Investitures et visites de Chefs d'Etats, événements du gouvernement et d'institutions publiques, grands événements culturels et sportifs, expositions internationales, événements corporate et événements privés de haut niveau, Manzeh Diafa dispose de l'infrastructure spécifique pour chaque type d'événements depuis la couverture et l'aménagement jusqu'aux services annexes.

Sur cahier de charge ou en Co réflexion avec le client, l'équipe design prend en charge les études d'implantation en tenant compte du dispositif de sécurité et de la dimension ergonomique du projet notifiées par des livrables selon un rétro planning prédéfini.

Une ingénierie mise en œuvre par les techniciens experts de l'entreprise qui interviennent à chaque étape du projet mettant en exergue les recommandations issues du brief et des études.



Le dispositif technique et logistique de l'entreprise et sa maîtrise de toute la chaîne de valeur lui permettent de gérer clé en main la demande intégrale du client : chapiteaux, décoration intérieure et extérieure, habillage et mobilier diversifié, modulaires, son et lumière, art de table, sanitaires, espaces de restauration, business center...

La force de Manzeh Diafa demeure dans sa triple performance entre ses moyens techniques, les compétences de ses ressources et sa grande expérience dans l'organisation événementielle.

MANZEH DIAFA LEADER DE L'INFRASTRUCTURE ÉVÉNEMENTIELLE

Between Royal Visits, Investitures and Heads of State visits, government and public institution events, major cultural and sports events, international exhibitions, corporate events and high-level private events, Manzeh Diafa has the specific infrastructure for each type of event, from the coverage and layout to the ancillary services.

On the basis of specifications or in co-reflection with the client, the design team takes charge of the implementation studies, taking into account the safety and ergonomic dimensions of the project, and notifying the client of the deliverables according to a predefined back schedule.

Engineering implemented by the company's expert technicians who intervene at each stage of the project, highlighting the recommendations resulting from the brief and the studies.

The company's technical and logistical facilities and its mastery of the entire value chain enable it to manage the client's entire request on a turnkey basis: tents, interior and exterior decoration, dressing and diversified furniture, modulars, sound and light, tableware, sanitary facilities, catering areas, business center...

Manzeh Diafa's strength lies in its triple performance between its technical means, the skills of its resources and its great experience in event organization.



MANZEH DIAFA**UN SAVOIR-FAIRE ET UNE MAÎTRISE DU CATERING ÉVÉNEMENTIEL ET DE LA GASTRONOMIE DE HAUT NIVEAU**

MANZEH DIAFA : UN SAVOIR-FAIRE ET UNE MAÎTRISE DU CATERING ÉVÉNEMENTIEL ET DE LA GASTRONOMIE DE HAUT NIVEAU

Par sa taille et la grande expérience de ses chefs reconnus à l'international, Manzeh Diafa a développé sur 70 ans une maîtrise parfaite de la gastronomie marocaine et de la cuisine internationale quelle que soit la taille et la spécificité de l'événement.

Une unité de production centrale de 4.000 m² soutenue de part par des cuisines satellites au sein des grandes villes du Royaume et des cuisines mobiles équipées. D'autre part, l'unité compte plus de 200 cuisiniers, chapeauté par 3 chefs exécutifs et 12 chefs répartis sur la cuisine marocaine la cuisine française et internationale et la Pâtisserie.

Ces chefs ont signé les menus des plus grands et prestigieux repas cérémoniaux du Royaume pour le compte de Familles Royales, de Présidents et Chefs d'Etats, de grands organismes publics, d'institutions nationales et internationales et de multinationales au Maroc et à l'étranger.

La maison compte plusieurs titres et distinctions suite à la participation de ses chefs dans les grandes compétitions mondiales des métiers de bouche telle que le Bocuse d'or, le mondial des chefs, les Coupe du Monde de la Pâtisserie, Boulangerie et Glace.



- 200 CUISINIERS PLURIDISCIPLINAIRES
- 12 CHEFS
- 3 CHEFS EXÉCUTIFS

Thanks to its size and the great experience of its internationally recognized chefs, Manzeh Diafa has developed over 70 years a perfect mastery of Moroccan gastronomy and international cuisine whatever the size and specificity of the event.

A central production unit of 4,000 m² supported by satellite kitchens in the major cities of the Kingdom and equipped mobile kitchens, the unit has more than 200 cooks, headed by 3 executive chefs and 12 chefs spread over the Moroccan cuisine, French and international cuisine and pastry.

These chefs have signed the menus of the most important and prestigious ceremonial meals of the Kingdom for the Royal Families, Presidents and Heads of States, large public organizations, national and international institutions and multinationals in Morocco and abroad.

The company has received several titles and distinctions following the participation of its chefs in the major world competitions of the food industry such as the Bocuse d'or, the World Cup of Chefs, the World Cup of Pastry, Bakery and Ice Cream.

MANZEH DIAFA**LA PLUS IMPORTANTE PLATEFORME INTÉGRÉE DE MOYENS TECHNIQUES ET LOGISTIQUES ALLOUÉS À L'ÉVÉNEMENTIEL AU MAROC ET EN AFRIQUE**

MANZEH DIAFA : THE MOST IMPORTANT INTEGRATED PLATFORM OF TECHNICAL TECHNICAL AND LOGISTICAL MEANS ALLOCATED TO THE EVENT IN MOROCCO AND AFRICA

“Avec plus de 45.000m² de stockage répartis sur les principales villes du Royaume, Manzeh Diafa dispose d'une grande capacité pour accueillir, équiper et organiser tout type d'événements sur le continent Africain.”

“With more than 45,000m² of storage space spread over the main cities of the Kingdom, Manzeh Diafa has a large capacity to host, equip and organize all types of events on the African continent”.



MANZEH DIAFA MOBILIER, ÉQUIPEMENT ET ART DE LA TABLE

MANZEH DIAFA : FURNITURE, EQUIPMENT AND TABLEWARE

Capacité à équiper un espace pour 20.000 personnes à la fois. En s'appuyant sur ses ateliers internes ou son sourcing en Europe et en Asie, MANZEH DIAFA allie, à la fois, tendance internationale et sur mesure dans la conception et la fourniture de mobilier pour l'événementiel. Elle est à cet effet le principal fournisseur de l'événementiel au Maroc aussi bien pour ses clients que pour les autres prestataires.

Capacity to equip a space for 20,000 people at a time. Relying on its internal workshops or its sourcing in Europe and Asia, MANZEH DIAFA combines, at the same time, international trend and customization in the design and supply of furniture for the event industry. To this end, it is the main supplier of the event industry in Morocco, both for its customers and for other service providers.



MANZEH DIAFA PRODUCTION UNITS

MANZEH DIAFA : PRODUCTION UNITS

6.000m² d'espace de production La prestation catering de MANZEH DIAFA repose sur sa capacité à produire dans les normes et dans les meilleurs délais une large gamme de mets et de repas pour toute catégorie d'événements.

6,000m² of production space MANZEH DIAFA's catering service is based on its ability to produce a wide range of dishes and meals for all types of events in a timely manner.



UNITÉS DE PRODUCTION 6.000M²

MANZEH DIAFA TRANSPORT & LOGISTIQUES

MANZEH DIAFA : TRANSPORT & LOGISTICS

Une plateforme de transport importante de catégorie et de capacité distinctes allant du véhicule utilitaire à l'unité de production mobile passant par le poids lourd et les remorques frigorifiques.

An important transport platform of different categories and capacities, ranging from utility vehicles to mobile production units, including trucks and refrigerated trailers.



UNE PLATEFORME DE TRANSPORT IMPORTANTE
104 VÉHICULES PROFESSIONNELS



**OUR AFFILIATES
NOS FILIALES**





Quand il s'agit de la distribution de produits agro-alimentaires au Maroc, la tête d'affiche revient incontestablement à Prima Food, baptisée pionnière du secteur. Cette filiale du groupe Rahal a introduit des marques de grande notoriété auprès du CHR, soutenue par la confiance des grands fabricants nationaux.

When it comes to the distribution of food products in Morocco, Prima Food is the undisputed leader. This subsidiary of the Rahal group has introduced well-known brands to the catering industry, supported by the confidence of major national manufacturers.

The best catering and hotel establishments in Morocco see Prima Food as a single contact/supplier, which can provide everything from food to consumables, including hygiene products and packaging.

Les meilleurs établissements de restauration et d'hôtellerie au Maroc voient en Prima Food un seul interlocuteur/fournisseur, qui peut assurer à la fois de l'alimentaire au consommable en passant par les produits d'hygiène et l'emballage.



Groupex, Importateur et distributeur spécialisé dans les produits agroalimentaires premium dont les cartes sont importées en exclusivité et les produits sont choisis parmi le gratin du haut de gamme international.

Groupex est présente sur le marché depuis 2002 et a intégré le Groupe RAHAL en 2003.

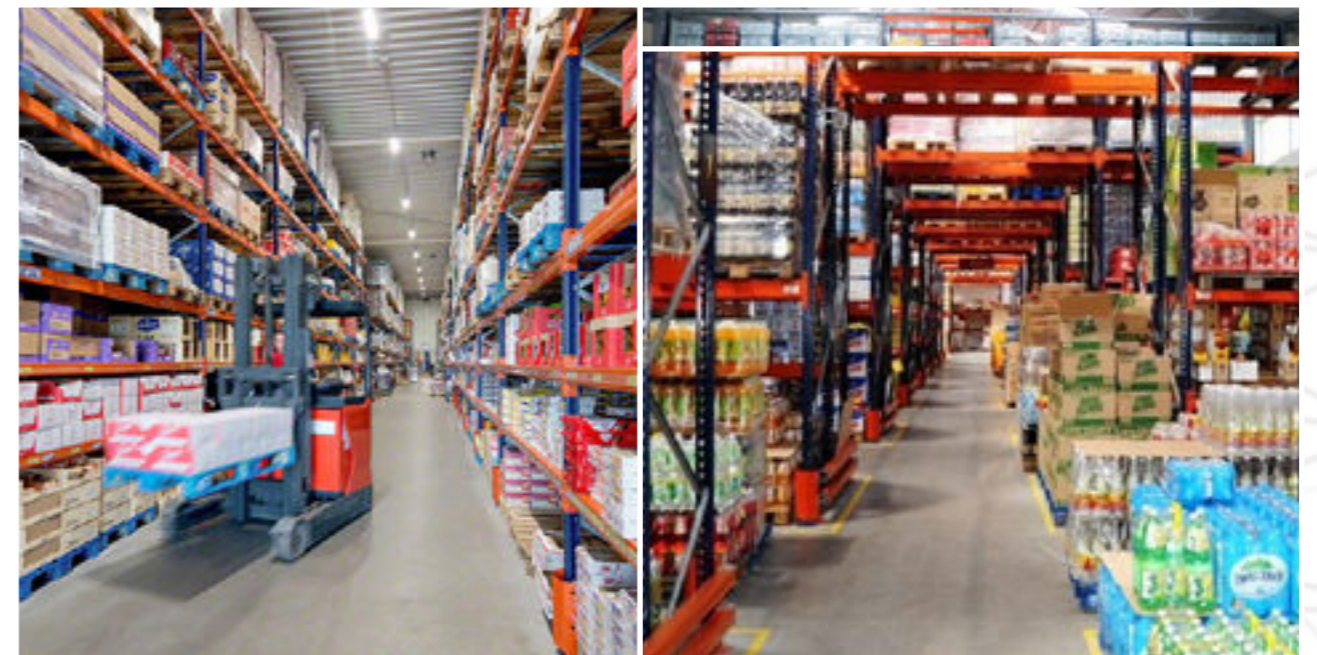
Les marques représentées par Groupex se trouvent dans toutes les villes du Royaume par le biais d'un fort réseau de distribution : hypermarchés, supermarchés, superettes, stations essence, magasins de produits alimentaires, grandes surfaces, hôtels, restaurants, snacks...

Motivé par les nouveaux enjeux et de la dynamique du marché des produits agro alimentaire, le Groupe a pu se positionner, a travers deux structures, dans le la distribution des produits agro alimentaires.

La société GROUPEX, quant à elle, s'est spécialisée dans l'importation et la distribution exclusives de produits agroalimentaires premium (Jus, sauces, biscuits) dans le cadre d'un portefeuille d'une sélection de marques haut de gamme destinée à des réseaux de distribution modernes et une clientèle spécifique.

When it comes to the distribution of food products in Morocco, Prima Food is the undisputed leader. This subsidiary of the Rahal group has introduced well-known brands to the catering industry, supported by the confidence of major national manufacturers.

The best catering and hotel establishments in Morocco see Prima Food as a single contact/supplier, which can provide everything from food to consumables, including hygiene products and packaging.





Sur une superficie d'environ 2 400 m² et avec des ambitions de production de 15 Tonnes/jour, Happy Fruit est une référence dans la production des plats préparés destinés à l'export.

Happy Fruit a décidé, depuis son lacement en 2012, d'aller de l'avant dans son business et a démontré, au fil des années, son engagement à respecter les différents standards, pour devenir une société certifiée ISO 22000 avec la norme HACCP et IFS à terme.

L'usine est dotée de matériel et équipement de pointe sélectionnés sur la base d'une étude et selon les prérequis de la production au périmètre du business plan et des volumes projetés. L'usine établit, ainsi, un processus industriel basé sur une expertise historique métier permettant une organisation industrielle en ligne avec les ambitions en termes de valeur ajoutée produit.

With an area of about 2,400 m² and with production ambitions of 15 Tons/day, Happy Fruit is a reference in the production of ready meals for export.

Happy Fruit has decided, since its establishment in 2012, to move forward in its business and has demonstrated, over the years, its commitment to respect the different standards, to become an ISO 22000 certified company with HACCP and IFS standards in the long run.

The factory is equipped with state-of-the-art material and equipment selected on the basis of a study and according to the requirements of production within the scope of the business plan and projected volumes. The plant establishes, thus, an industrial process based on a historical expertise allowing an industrial organization in line with the ambitions in terms of added product value.



KENZARDI

— Taste of Morocco —

Kenzardi et ses 10 ans de savoir-faire est une marque fondée dans la ville emblématique de Rabat, avec une véritable stratégie de sélection des ingrédients.

Pour vous offrir ses produits du terroir marocain, Kenzardi collabore avec des coopératives et groupements d'intérêt économique du royaume. Tout cela en s'assurant du respect des normes de qualité, de l'environnement et des hommes.

Un terroir unique et un savoir-faire ancestral accouplé à une équipe de passionné(e)s : KENZARDI ou « trésor de ma terre » en arabe regroupe une variété de produits du terroir Marocain revisités en produits d'épicerie fine naturels.

Kenzardi and its 10 years of know-how is a brand founded in the emblematic city of Rabat, with a real strategy of selection of ingredients.

To offer you its products from the Moroccan soil, Kenzardi collaborates with cooperatives and economic interest groups of the kingdom. All this while ensuring the respect of the quality standards, the environment and the people.

A unique land and an ancestral know-how coupled with a team of passionate people: KENZARDI or «treasure of my land» in Arabic gathers a variety of Moroccan products revisited in natural delicatessen products.



UFA EXPO

É v é n e m e n t i e l

LES EXPERTS AU SERVICE DE L'ÉVÉNEMENTIEL

Spécialisé dans la logistique, l'aménagement et la fourniture de structures et mobilier pour les événements, via expo dispose des dernières d'une large gamme de chapiteaux, modulaire, plancher, climatiseurs et mobilier pour tout type d'événements.

Elle est référencée leader marocain d'aménagement des foires & salons au Maroc avec près de 20 salons par an.

CHAPITEAUX HATS

50.000m² de chapiteaux, Ingénierie, fourniture et mise en place de tout type de structures avec une prise en charge totale des études d'implantation, de stabilité, d'installation des réseaux, de fonctionnalité, de fluidité et de gestion d'accès...

50,000m² of tents, engineering, supply and installation of all types of structures with total responsibility for studies of location, stability, installation of networks, functionality, fluidity and access management...

Specialized in logistics, fitting out and supply of structures and furniture for events, via expo has the last of a wide range of tents, modular, floor, air conditioners and furniture for all types of events.

It is referenced as the Moroccan leader in the development of fairs and exhibitions in Morocco with nearly 20 exhibitions per year.

- Polygonal 40m : 8.000m²
- Bi-pentes 40m : 16.000m²
- Bi-pentes 30m : 13.000m²
- 20m : 14.000m²
- 15/16m : 4.000m²
- 10/12m : 4.000m²
- Dalots : 40 unités



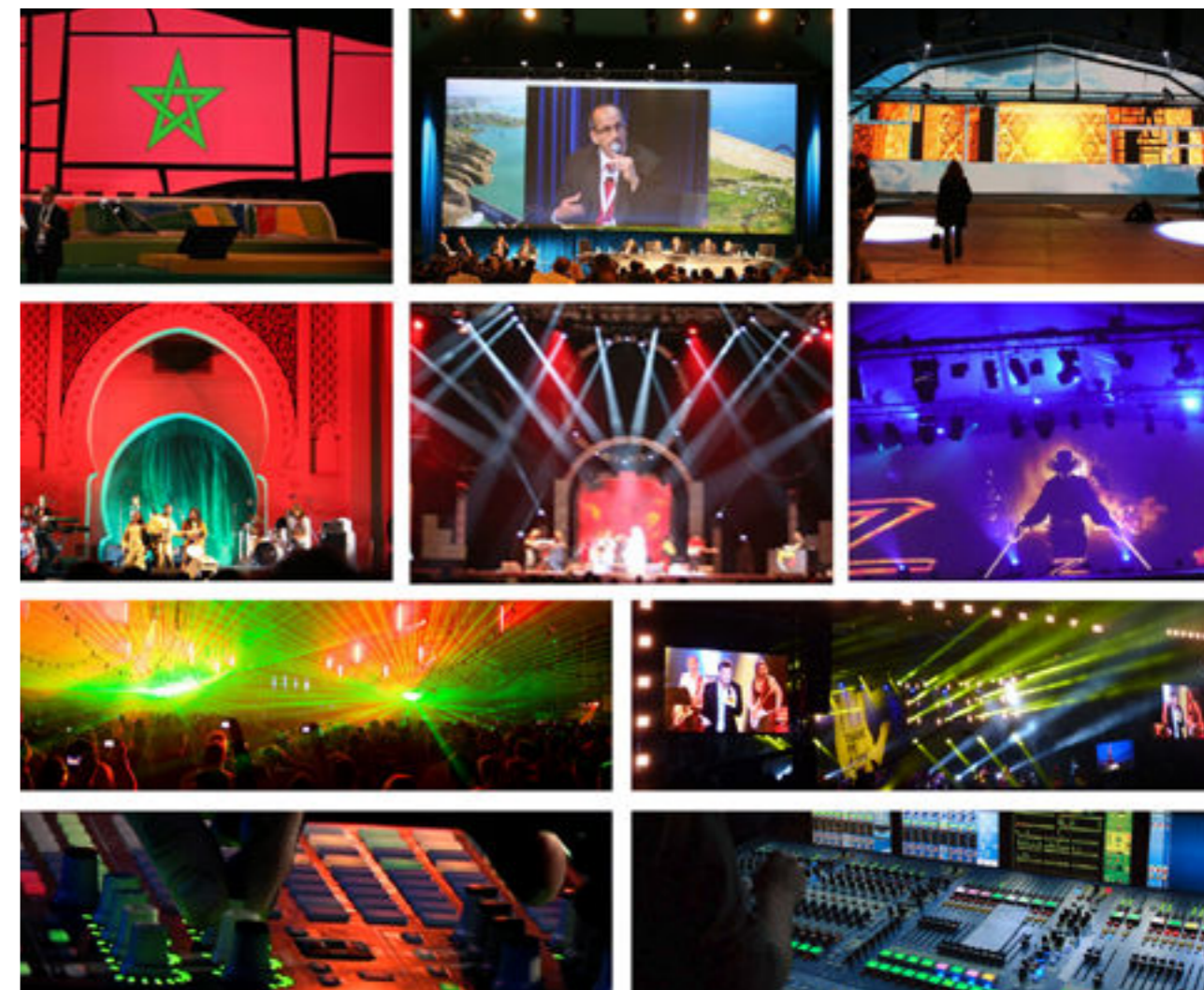
TOUAREG PROD'

Une valeur sûre dans le domaine de la sonorisation et la lumière professionnelles au Maroc. Touareg Prod est un prestataire complet qui se distingue par son expertise en la matière et son matériel à la pointe de la technologie (Meyer Sound, Midas, Digico, Yamaha, Martin, Robe, Ma Ligthing, Varilite, Clay Packy, Miloss, R.Juliat...).

Touareg Prod a porté haut l'étendard du professionnalisme, en s'associant aux grandes scènes et festivals du Royaume. A son actif : Festival Mawazine Rythmes du Monde, Festival Gnaoua et des musiques du Monde d'Essaouira, Festival de Fès des Musiques Sacrées du Monde, Assises du tourisme, Khmissa...

A sure value in the field of professional sound and light in Morocco. Touareg Prod is a complete service provider which distinguishes itself by its expertise in the field and its equipment at the cutting edge of technology (Meyer Sound, Midas, Digico, Yamaha, Martin, Robe, Ma Ligthing, Varilite, Clay Packy, Miloss, R.Juliat...).

Touareg Prod has carried high the standard of professionalism, by associating itself with the great stages and festivals of the Kingdom. To its credit: Mawazine Rhythms of the World Festival, Gnaoua and World Music Festival of Essaouira, Fez Festival of Sacred Music of the World, Assises of Tourism, Khmissa...





INCENTIVE MICE

PREMIUM

OUT GOING

INCOMING

Express Voyages est un tour opérateur 100% marocain dont l'activité est inscrite dans la dynamique nationale de la promotion du tourisme marocain et la mise en avant des offres touristiques locales.

Elle est représentée par une organisation jeune et dynamique regroupant un staff qualifié et renforcé par l'expertise du groupe Rahal.

En partenariat avec des prestataires de qualité, Express Voyages conçoit et met en place des offres variées et à la portée de toutes les bourses.

Un éventail de produits classiques et inédits est proposé par l'agence à sa clientèle, individuelle, groupe et aux comités d'entreprises : Aérien, transferts, incentive, découverte, circuits, hôtels, excursions, bien être, golf.

Express Voyages is a 100% Moroccan tour operator whose activity is part of the national dynamics of the promotion of Moroccan tourism and the highlighting of local tourist offers.

It is represented by a young and dynamic organization gathering a qualified staff and reinforced by the expertise of the Rahal group.

In partnership with quality service providers, Express Voyages designs and implements varied offers within the reach of all budgets.

A wide range of classic and original products is proposed by the agency to its customers, individuals, groups and works councils: Air, transfers, incentive, discovery, tours, hotels, excursions, wellness, golf.



OUR CONCEPTS

NOS CONCEPTS



	Concepts	Spécialité	Origine
Gastronomie & Traiteur		Gastronomie - Pâtisserie	Marocaine Internationale
		Gastronomie Marocaine Revisitée	Marocaine
Bistronomie & Casual Dining		Poissons - Marinades	Méditerranéenne
		Bistronomie - Pâtes - Pizzas	Italienne
		Grillades variées	Marocaine
		Tapas et Paella	Espagnole
		Salades - Grillades - Kebab	Libanaise
Resaturation Rapide Fast Food		Bar à salades & Soupes	Internationale
		Fast Food - Sandwiches	Marocaine
		Burger - Encas - Club Sandwichs	Internationale
		Grillades variées	Marocaine
		Salades de poisson	Hawaienne
		Grillades variées	Internationale
		Crêperie - Gauffres et douceurs	Française
		Pizza - Pasta	Italienne
		Sushi	Japonaise



Partie d'une expérience profonde dans l'art de recevoir, la famille Rahal a développé une gamme de produits dédiés à la distribution à travers sa marque Boutique sous l'enseigne Héritag by Rahal Maitre Traiteur.

GASTRONOMIE

Riche de plus de 70ans d'histoire, la maison Rahal s'investit dans le développement de la haute gastronomie marocaine entre authenticité et tendances. Le label Rahal Maître Traiteur est fondé sur des valeurs gastronomiques ancestrales qui se font à chaque fois retravailler et revisiter pour créer des plats atypiques propres au répertoire culinaire de l'enseigne. Des recettes maison qui rendent hommage aux purs plats traditionnels et mettent en valeur leurs ingrédients nobles soigneusement choisis.

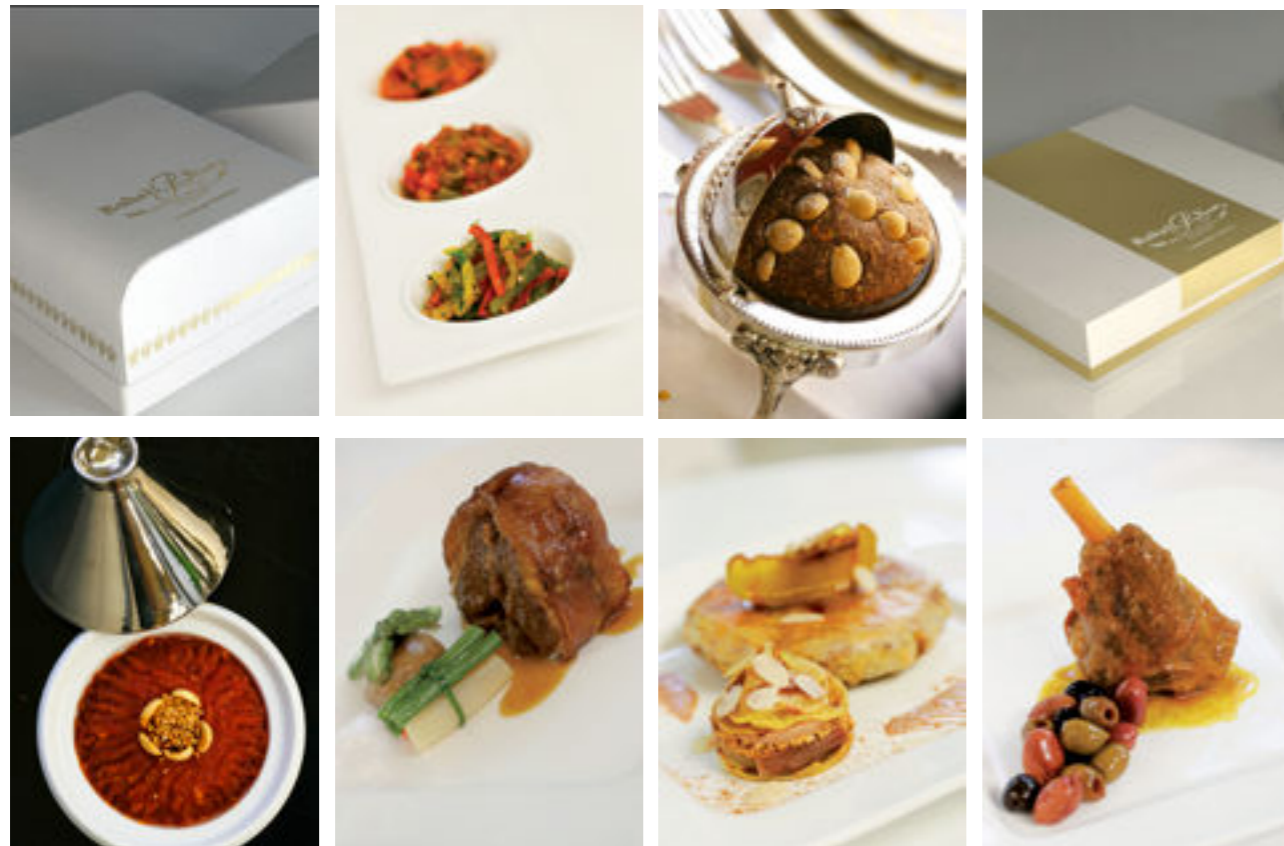
PÂTISSERIE

Les gâteaux marocains de la maison sont un appel au voyage à travers les saveurs du terroir et les doigts de fée qui les confectionnent : fruits secs, fleur d'oranger, miel, gomme arabique sont les matières maîtresses de la pâtisserie Rahal à la pure tradition marocaine: nos cornes de gazelle, Mhencas, chebbakias, fekkas, briouates au miel, Ghribas aux amendes, aux noix ou au sésame... sont les ambassadeurs de la pâtisserie marocaine aux quatre coins du monde.





Starting from a deep experience in the art of hospitality, the Rahal Family has developed a range of products dedicated to the retail catering through his brand store Héritage by Rahal Maitre Traiteur.



GASTRONOMY

With over 70 years of history, Rahal house is invested in the development of high gastronomy and Moroccan cuisine between authenticity and trends. The Rahal Maître Traiteur label is based on traditional gastronomic values that are each time revisited to create extraordinary dishes. Home recipes that pay homage to the pure traditional dishes, and highlight their carefully selected noble ingredients.

PASTRY

The Rahal Maitre Traiteur Moroccan pastries are a call to a journey through the authentic flavors of the Kingdom of Morocco: dried fruits, orange blossom, honey, gum arabic are some of the ingredients of the Rahal taste. The pure Moroccan tradition: our gazelle horns Mhencas, chebbakias, fekkas, briouates honey Ghribas fines, nuts or sesame ... are the ambassadors of Moroccan pastry around the world.



Le meilleur des saveurs marocaines

Un concept inédit de la gastronomie marocaine assurant un voyage au cœur des saveurs authentiques du pays.

Le concept allie inspiration et innovation dans le développement de ses produits créant ainsi de nouvelles tendances gustatives et olfactives réclamées par la clientèle cible.

Taste of Morocco propose une gamme complète de restauration gastronomique marocaine alliant tradition et créativité.

The best of Moroccan flavors

A new concept of Moroccan cuisine providing a journey through authentic flavors of the country.

The concept combines inspiration and innovation in the development of its products, creating new gustatory and olfactory trends requested by the targeted audience.

Taste of Morocco offers a complete range of Moroccan gourmet restaurants combining tradition and creativity.





LES SAVEURS D'OUTRE-MER

Pensé dans un esprit de valorisation de richesses de la mer et de l'innovation aussi bien dans les ingrédients fraîchement et scrupuleusement sélectionnés que dans le développement de recettes et combinaisons au plaisir des passionnés des saveurs méditerranéennes.

Med Eat se veut un concept de restauration mettant au cœur de sa dynamique, la diversité et bienfaits des produits de la mer proposant ainsi : entrées, plats et dessert inspirés par l'univers et les saveurs méditerranéennes.

FLAVORS OVERSEAS

Designed to value the wealth of the sea. Med Eat innovates by choosing freshly and carefully selected ingredients and developing recipes and combinations delighting Mediterranean flavors lovers.

Med Eat is a casual dining concept that puts seafood diversity and benefits in the heart of its dynamic: appetizers, entrees and dessert inspired by the universe and Mediterranean flavors.



Le Repère®
Restaurant - Café

l'Adresse de tous les goûts

“Le Repère” est l'une des adresses Casual Dining des plus connues au centre de Casa. Il offre une ligne gastronomique méditerranéenne de qualité dans un cadre chaleureux et convivial.

Le concept propose une diversité de plats internationaux, notamment la cuisine française et méditerranéenne : salades, plats, lasagne,...

“Le repere” is one of the most famous Casual Dinings in Casablanca city center. It offers gourmet Mediterranean menu in a warm and friendly setting.

The concept offers a variety of international cuisine, including French and Mediterranean cuisine: salads, lasagna, ...





Le goût de l'authenticité, au feu de bois à tout moment de la journée.

Depuis 1957, Mr Brochette est l'enblème des grillades au feu de bois alliant authenticité et saveur.

Son histoire est celle de chacun d'entre nous, un voyage dans notre tradition culinaire autour du mechoui et le pain beldi, un repas festif qui fait apprécier la qualité des mets entre goût et bien être Mr Brochette, plus que des brochettes, une succulente et délicieuse délectation.

Since 1957, "Mr. Brochettes" is the most renowned wood fire grill combining authenticity and flavor.

Its story is, a journey in our culinary traditions around the Mechoui and beldi bread, a festive meal that makes one appreciate the quality of food appreciating both taste and wellbeing "Mr brochette" more than skewers, a delightful and delicious delight.



MC EXPRESS

Tapas Et Paella

Restauration rapide et sur le pouce d'inspiration espagnoles.

Variétés de paella, bocadillos et pinchos à déguster.

Des quantités qui correspondent a toutes les envies.

Spanish inspired fast food and on the go.

Varieties of paella, bocadillos and pinchos to taste.

Quantities that correspond to all desires.



NEYLA

Foods

La carte Neyla est à l'image du Liban. Elle reflète la richesse de ses paysages ensoleillés et la bonté et l'hospitalité de son peuple.

Naturelle, savoureuse et d'un raffinement particulier, elle propose un large choix de plats libanais traditionnels et revisités.

Neyla's card is the image of Lebanon. It reflects the richness of its sunny landscapes and the kindness and the hospitality of its people.

Natural, tasty and with a special refinement, it offers a wide range of traditional and revisited Lebanese dishes.




MC SALADE

Choisissez parmi notre dizaine de salades celle qui vous ressemble le plus.

Ou créez votre salade avec vos ingrédients préférés et selon vos goûts à partir de notre salade bar.

Choose from our dozen of salads the one that suits you best.

Or create your own salad with your favorite ingredients and according to your taste from our salad bar.



LE MEDINA

المدينة

أذواق مغربية
MOROCCAN TASTE

Sain, Authentique, Rapide

Medina est un Fast Food Marocain alliant la restauration rapide à la tradition marocaine, proposant des produits à consommer sur place ou à emporter, afin de faciliter la vie des consommateurs que le manque de temps oblige à manger rapidement. En plus de répondre à ce besoin, Medina propose des produits à la fois sains et authentiques.

Medina est une découverte de l'authenticité marocaine à travers un voyage dans les remparts des villes et régions du pays pour apprécier leurs épices, leurs saveurs, leurs produits terroirs et les goûts qui s'y réfèrent.

Medina is a Moroccan Fast Food combining rapid food and Moroccan tradition, offering products to eat in or take away, to answer the needs of busy consumers forced to eat quickly. In addition to this, Medina offers products that are healthy and authentic. Medina is a discovery of the Moroccan authenticity through a journey into the ramparts of the cities and regions of the country to enjoy their spices, their tastes, their terroir products and tastes that refer to it.



escale gourmande

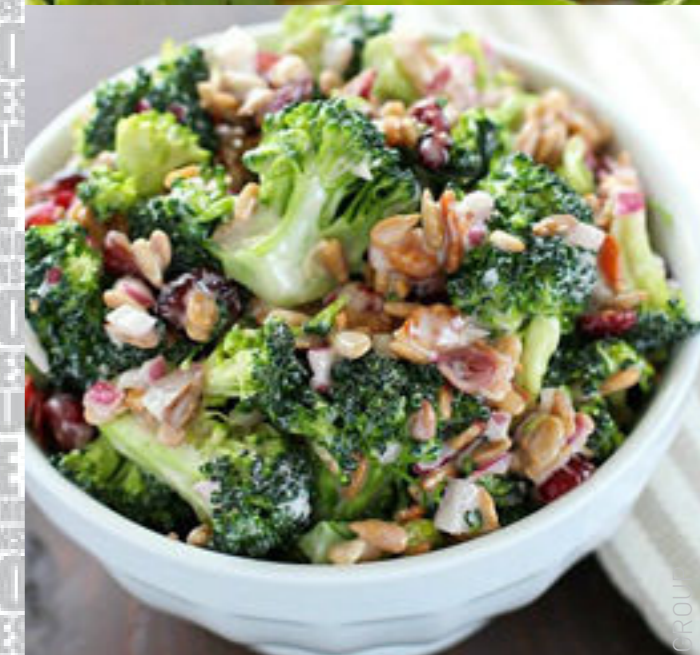
Ma pause qui s'impose

Un concept de trafic initialement créé au sein de l'aéroport de Casablanca puis développé à la station maritime de Tanger Med. Il accompagne aujourd'hui tous les événements conjoncturels de l'entreprise notamment les expositions (foires et salons..) les rencontres (Forum, Sommet, congrès...) les manifestations sportives et culturelles...

Flexible, commode et adaptable, le concept répond à un besoin de restauration rapide auprès d'une clientèle périodique. Il dispose d'une carte variée alliant marocain et international : Sandwiches chauds et froids, Burgers, plats variés...

A one stop shop concept originally created in Casablanca airport then developed in the maritime station of Tanger Med. It has been developed to supplement exhibitions and meetings or sports and cultural events ...

Flexible, convenient and adaptable, the concept meets a fast food need from a periodic customer. It has a varied menu combining Moroccan and international: hot and cold Sandwiches, Burgers and varied dishes





Frais et 100% maison à déguster sur place, à emporter ou en livraison

Autour d'une subtile osmose entre le savoir-faire du chef et la qualité de ses produits frais d'origine Marocaine, Le Medina Roast & Grill vous invite a redécouvrir les célèbres recettes de la grillade au barbecue.

Exploiter la richesse du patrimoine culinaire Marocain est notre passion. La mettre à votre service pour restaurer le plaisir de manger est notre engagement au quotidien. C'est pourquoi Le Medina Roast & Grill est toujours plus soucieux de vous apporter le meilleur et s'oblige à n'utiliser dans ses recettes que des produits frais et tracés.

Around a subtle osmosis between the know-how of the chef and the quality of its fresh products of Moroccan origin, Le Medina Roast & Grill invites you to rediscover the famous recipes of barbecue grilling. Exploiting the richness of Moroccan culinary heritage is our passion. Putting it at your service to restore the pleasure of eating is our daily commitment. This is why Le Medina Roast & Grill is always more concerned with bringing you the best and undertakes to use only fresh and traceable products in its recipes.



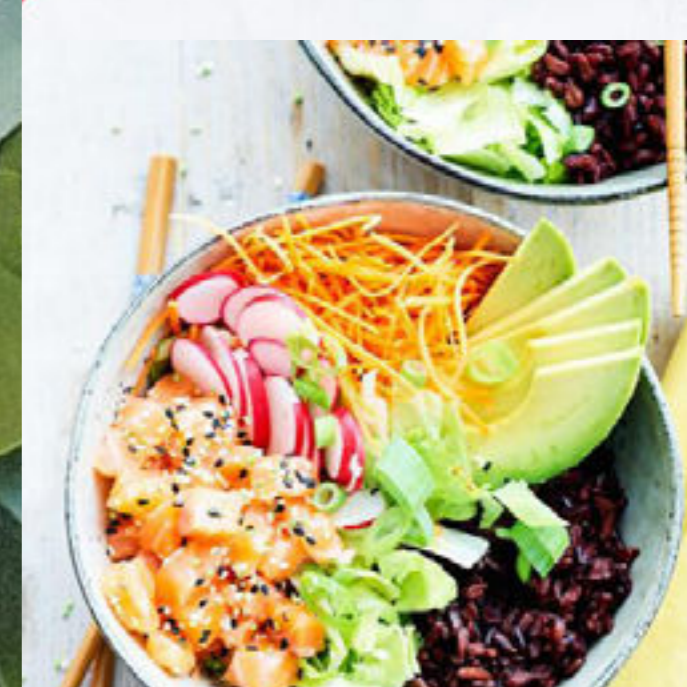
POKÉ BOWL FOOD & DRINK

Poké Bowl is a traditional Hawaiian dish, mainly made of fresh food and above all good for your health! This concept of worldwide resonance is now coming to Morocco and more precisely in Casablanca.

Don't wait any longer to wake up your taste buds by consulting our menu below!

Poké Bowl is a traditional Hawaiian dish, mainly made of fresh food and above all good for your health! This concept of worldwide resonance is now coming to Morocco and more precisely in Casablanca.

Don't wait any longer to wake up your taste buds by consulting our menu below!





Mama's, l'adresse de la Rotisserie

Bienvenue dans une maison où la rôtisserie est plus qu'une tradition, un art de vivre ! Cuit à petites flammes sur un feu de bois, nos viandes, sélectionnées avec rigueur, sont une véritable invitation à un voyage dans le temps. En plus de la saveur jadis découverte en famille, autour d'un barbecue d'antan, Mama's cultive la mémoire des cuissons authentiques et surprend les vrais amateurs de bonne cuisine par ses plats minutieusement réinventés. Alliance de fraîcheur et de succulence à l'état pur, les plats de Mama's, aux prix justes, sont une bonne raison pour venir... et revenir !

Welcome to a house where roasting is more than a tradition, it's an art of living! Cooked over a wood fire with small flames, our meats, selected with rigor, are a real invitation to a journey back in time. In addition to the flavor once discovered in family, around a barbecue of yesteryear, Mama's cultivates the memory of authentic cooking and surprises the true lovers of good food with its meticulously reinvented dishes. A combination of freshness and pure succulence, Mama's dishes, at fair prices, are a good reason to come... and come back!



Les secrets pour faire une bonne crêpes

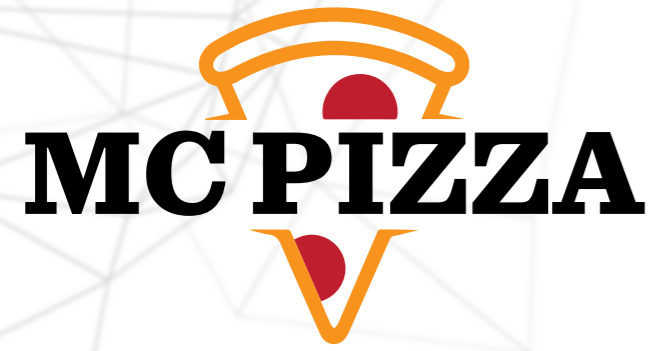
C'est un concept dans l'air du temps qui offre un choix varié de crêpes salées et sucrée, de galettes, gaufres et mignardises avec des toppings originaux.

C'est une offre qui peut se consommer à tout moment de la journée en dégustant un large choix de jus et de smoothies maison.

It is a concept in the air of time which offers a varied choice of sweet and salty pancakes, wafers and mignardises with original toppings.

It is an offer that can be consumed at any time of the day while tasting a large choice of juices and home-made smoothies.





MC PIZZA

Adventure then Pizza

La traditionnelle pizza napolitaine et ses délicieux mélanges d'ingrédients d'inspiration italienne.

Les pizzas sont disponibles entières ou à la part.

The traditional Neapolitan pizza with its delicious mix of Italian-inspired ingredients.

Pizzas are available whole or by the slice.



kanpai

Japanese Cuisines & Sushi Bar.

Un concept de restauration asiatique alliant cuisine japonaise, traditionnelle et moderne proposant une variété de produits frais et préparés en temps direct.

Kanpai est une découverte de goût asiatique à travers une carte variée (wok, soupe, sushis, plats...) à consommer sur place dans un cadre convivial ou à emporter.

An Asian restaurant concept combining Japanese, traditional and modern cuisine offering a variety of fresh products prepared in direct time.

Kanpai is a discovery of Asian taste through a varied menu (wok, soup, sushi, dishes...) to be consumed on the spot in a friendly setting or to take away.





MARRAKECH 2016
COP22 | CMP12 | CMA1
UN CLIMATE CHANGE CONFERENCE
مؤتمر الأمم المتحدة لتغير المناخ
البيئي | 2016 | مراكش | المغرب

Préface / PREFACE

La COP22 est l'événement capital du Maroc pour l'année 2016 si ce n'est pour toute la décennie. Elle a représenté un double challenge pour le Royaume à la fois environnemental et organisationnel.

Le Groupe Rahal, de par sa notoriété et son expertise avait la charge d'organiser et de gérer tout le volet restauration de l'événement en accordant un soin particulier aux plus de 20 000 convives du Royaume et surtout à l'image et à la convivialité de ce dernier.

Une histoire que nous partageons avec vous en trois parties.

COP22 is Morocco's key event of 2016 if not the entire decade. It represented a double challenge for the Kingdom, both environmentally and organizationally.

The Rahal Group, thanks to its reputation and expertise, was in charge of organizing and managing all the catering aspects of the event, paying particular attention to the more than 20,000 guests of the Kingdom and especially to the image and conviviality of the latter.

A story that we share with you in three parts.



RESTAURATION COP 22 QUAND LE CHALLENGE DEVIENT EXPLOIT



منزه الضيافة
MANZEH DIAFA



Rahal رجال
Maitre Traiteur
Depuis 1946



LE FOOD COURT THE FOOD COURT

7 Concepts avec 7 offres d'inspirations et d'offres différentes :

- **NEYLA** : salades, grillades, plats et desserts libanais;
- **MC SALADE** : bar à salades, sandwichs et soupes 100% Vegan;
- **KANPAI** : sushis, wok et plats asiatiques;
- **CRÊPESCULE** : bar à jus, gaufres et crêpes;
- **MEDINA / TASTE OF MOROCCO** : Sandwicherie, salade, tajines, et dégustations marocaines;
- **MEDEAT** : concept méditerranéen 100% poisson et fruits de mer;
- **MR BROCHETTES** : grillades au feu de bois.



RESTAURANT SELF-SERVICE ZONE BLEUE & VERTE BLUE & GREEN ZONE SELF-SERVICE RESTAURANT

Deux grands restaurants self-service répartis entre la zone verte et la zone bleue pour une offre raffinée et démocratisée. Plus de 1000 personnes par restaurant par jour pour découvrir les offres du jour. Chaque jour durant les 11 jours de la COP, les clients découvraient un nouveau menu pour un nouveau voyage entre le Maroc et l'international.

Two large self-service restaurants divided between the green zone and the blue zone for a refined and democratized offer. More than 1000 people per restaurant per day to discover the offers of the day. Each day during the 11 days of the COP, customers discovered a new menu for a new journey between Morocco and the international.



COFFEE POINTS
COFFEE POINTS

Les calèches café-kech proposaient une offre de snacking et d'encas depuis 7h du matin jusqu'à minuit. Les participants de la COP se régalaient en marge du café, de thés, galettes et pâtisseries marocains, de fruits secs, de sandwiches et de jus.

The coffee-kech carriages offered snacks and snacks from 7am until midnight. The participants of the COP enjoyed coffee, teas, cakes and Moroccan pastries, dried fruits, sandwiches and juices.



COFFEE POINTS
COFFEE POINTS

Les calèches café-kech proposaient une offre de snacking et d'encas depuis 7h du matin jusqu'à minuit. Les participants de la COP se régalaient en marge du café, de thés, galettes et pâtisseries marocains, de fruits secs, de sandwiches et de jus.

The coffee-kech carriages offered snacks and snacks from 7am until midnight. The participants of the COP enjoyed coffee, teas, cakes and Moroccan pastries, dried fruits, sandwiches and juices.



OUR REFERENCES

NOS RÉFÉRENCES



RÉFÉRENCES

REFERENCES

EVENEMENTS	LIEU	PERIODE	NATURE DE PRESTATION	NB PAX AFFECTE
Le Sommet des Pays Islamiques	Casablanca	Du 23 au 26 Juin 1989	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	70
Le Sommet Extraordinaire des Chefs d'Etats Arabes	Casablanca	Du 24 au 27 juillet 1989	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	60
Le Sommet du grand Maghreb Arabe	Casablanca	Du 15 au 16 septembre 1991	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	60
Le Sommet Francophone	GABON	Le 05 Octobre 1992	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	60
Le Congrès des Avocats du Monde Arabe	CASABLANCA	1993	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	70
Le congrès des Médecins du Maghreb arabes casablanca	Casablanca	1993	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	70
Le GATT	Marrakech	Le 15 Avril 1994	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	60
La Conférence Economique de l'Afrique et le Moyen Orient	Casablanca	30 Octobre au 1er Novembre	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	80
Le Sommet de la Lusophonie	CAP VERT	Du 25 au 27 Juillet 2008	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	90
Le Sommet d'Organisation de la conférence Islamique	DAKAR	Du 7 au 14 mars 2008	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	75
The World Economic forum	DAVOS	Du 28 Janvier au 1er Février 2009	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	80
The World Economic forum	Marrakech	Du 28 au 29 Octobre 2010	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	65
Mawazine	RABAT	Du 24 Mai au 1re Juin 2013	Restauration loge-artiste sur 7 sites différents, restauration after sur deux sites différents,	60
Race Of Morocco	Marrakech	Du 12 au 13 Avril 2014	Restauration des loges de 1500 pax par jour	300
Crans Montana	Dakhla	Du 12 au 14 Mars 2015	Restauration	150
5th Global Entrepreneurship Summit	Marrakech	Du 19 au 21 Novembre 2014	Infrastructure et décoration restaurants, restauration de 7000 pax par jour , dîner de gala pour 3000 pax	600
Forum Mondial des Droits de l'Homme	Marrakech	Du 27 au 30 Novembre 2014	Infrastructure et décoration restaurants, restauration de 8000 pax par jour	600
Festival de Tan Tan	Tan Tan	Du 4 au 9 Juin 2014	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	100
Les festivités du Mouloud	TOMBOUCTOU	Le 10 Juin 2005	Infrastructure, restauration pour plus de 20 000 pax et plus de 500 VIP et chefs d'états dans le désert de Tambouctou	4000
Congrès International Sony	Marrakech	2004	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	450
SIAM	Mekens	5 jours chaque les années	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	100

EVENEMENTS	LIEU	PERIODE	NATURE DE PRESTATION	NB PAX AFFECTE
Sommet International de la Territorialité	Tanger	Le 23 Octobre 2007	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	70
Le salon du cheval	El Jadida	6 jours chaque année	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	200
Le salon du livre	Casablanca	10 jours chaque année	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	100
Le salon de l'Automobile	Casablanca	9 jours un an sur deux	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	100
Le Rallye Aicha des Gazelles	Essaouira	Deux semaine du 2012 à 2015	Infrasructure et restauration, soirée de gala pour 2400 PAX	480
Soirée annuelle Audi International	Marrakech	2004	Aménagement, Restauration VIP et VVIP	100
Congrès de la coopération Maroc-Hollandaise	La Haye	2010	Restauration	80
Rallye Classique du Maroc	Tanger	Du 12 au 19 Mars 2013	Restauration	100
Sommet des pays d'Afrique, Caraïbes et Pacifique;	Libreville	1997	Restauration	56
Le Salon du Maroc à Paris « SMAP 98 »	Paris	1998	Restauration	60
Congrès Africain	Bamako	2004	Restauration	50
La semaine du Maroc à Genève	Genève	2012	Restauration	50
SIGEP	Rimini	5 jours en: 2010 - 2011- 2012	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	38
Anuga	Cologne	Du 5 au 9 Octobre 2013	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
SIAL Toronto	Toronto	Du 30 Avril au 2 Mai 2013	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	46
Fancy Food	New York	Du 20 au 22 Janvier 2013	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
SIRHA	Lyon	26 au 30 Janvier 2013.	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	34
Investiture présidentielle	Bamako	2013	Restauration	70
SIGEP	Rimini	Du 19 au 23 Janvier 2013	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	36
Sea Food Boston	Boston	Du 16 au 18 Mars 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	30
BIOFACH	Nuremberg	Du 12 au 15 février 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	34
SIAL China	Shangai	Du 13 au 15 Mai 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	50
SIAL Paris	Paris	19 au 23 Octobre 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
Alimentaria	Barcelone	Du 31 Mars au 3 Avril 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	36

EVENEMENTS	LIEU	PERIODE	NATURE DE PRESTATION	NB PAX AFFECTE
Le Maroc à l'honneur à Moscou	Moscow	2014 - 2015	Festival Gastronomique à travers les restaurants de la chaine NO VI COF	50
Made In Morocco	Bruxelles	12 au 14 Septembre 2014	Restaurant marocain aus ein du salon	30
Sea Food Bruxelles	Bruxelles	Du 23 au 25 Avril 2013	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
EUROPAIN	Paris	Du 8 au 12 Mars 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	34
Investiture présidentielle	Konakri	Le 06 juillet 2013	Restauration	70
Fruit Logistica	Berlin	Du 4 au 7 Février 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	46
Semaine verte	Berlin	Du 17 au 26 janvier 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
Gulf Food	Dubai	DU 9 au 11 Novembre 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
Fancy Food	New York	Du 29 Juin au 1er Juillet 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	36
Fruit Logistica 2015	Berlin	Du 4 au 6 Février 2015	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	50
SIRHA	Lyon	24 au 28 Janvier 2015	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	30
Visite Royale	Laayoune	le 11 Novembre 2015	Aménagement, décoration et restauration VIP et VVIP	210
Salon de l'agriculture	Paris	22 Février au 2 Mars 2014	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	40
Semaine verte	Berlin	Du 16 au 25 janvier2015	Show cooking, Animation gastronomique du pavillon MAROC	50
Semaine Verte	Berlin	Du 15 au 24 Janvier 2016	Soirée de GALA pour 3000 PAX, Animation gastronomique du pavillon Marocain	600
La veillée de de Laylat Alqadr Ramadan	Casablanca	le 13 juillet 2015	Aménagement, décoration et restauration pour 12.000 convives	720
Inauguration MASEN	Ouarzazette	le 04 février 2016	Aménagement, décoration et restauration	140
Visite Royale	Laayoune	le 05 février 2016	Aménagement, décoration et restauration VIP et VVIP	170
Visite Royale	Dakhla	le 08 février 2016	Aménagement, décoration et restauration VIP et VVIP	150
COP22	Marrakech	Du 07 au 18 Novembre 2016	Aménagement, Traiteur et restauration VIP et VVIP	1100
CHAN	Casablanca / Marrakech / Agdir / Tanger	Du 13 Janvier au 04 Février 2018	Aménagement, Traiteur et restauration VIP et VVIP	240
Africités	Marrakech	Du 13 Janvier au 04 Février 2018	Aménagement, Traiteur et restauration VIP et VVIP	4000
Formule E	Marrakech	Du 12 au 16 Janvier 2019	Aménagement, Traiteur et restauration VIP et VVIP	1000

FOOTBALL FIFA STANDARDS REFERENCES :



Event	Location	Date	Service provided
FIFA Club World Cup 2013	Casablanca / Marrakesh / Agadir / Tangiers	11 to 21 December 2013	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
FIFA Club World Cup 2014	Casablanca / Marrakesh / Agadir / Tangiers	10 to 20 December 2014	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
AFRICAN NATIONS CHAMPIONSHIP of FOOTBALL - CHAN	Casablanca / Marrakesh / Agadir / Tangiers	From January 13 to February 04, 2018	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
2020 Africa Futsal Cup of Nations	Layoun	28 January – 7 February 2020	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
2017 Africa Cup of Nations	GABON	5 February 2017	VIP and VVIP Gala Dinner
Moroccan Team Official Caterer	Africa	2017	Catering for the team, the staff and all the delegation
FIFA – CAF SEMINAR	RABAT	Feb 2020	FIFA & CAF Presidents Catering VIP, VVIP catering Gala dinner Delegates Catering

OTHER REFERENCES :

Event	Location	Date	Service provided
Islamic Countries Summit	Casablanca	From 23 to 26 June 1989	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Extraordinary summit of Arab Head of States	Casablanca	From July 24 to 27, 1989	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
UMA Summit	Casablanca	September 15-16, 1991	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
French speaking countries Summit	Gabon	October 05, 1992	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Arab World Lawyers Congress	Casablanca	1993	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Maghreb Doctors Congress	Casablanca	1993	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
GATT - General Agreement on Tariffs and Trade Summit	Casablanca	14 Apr 1994	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Economic Conference of Africa and the Middle East	Casablanca	October 30 to November 1, 1994	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Summit of African, Caribbean and Pacific countries	Libreville	1997	Catering
98 Moroccan Exhibition in Paris "SMAP 98"	Paris	1998	Catering
African congress	Bamako	2004	Catering
Sony international congress	Marrakech	2004	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
The Moulid festivities	Timbuktu	June 10, 2005	Infrastructure, catering for more than 20,000 pax and more than 500 VIPs and heads of state in the Timbuktu desert
Siam	Meknes	Every year since 2006	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
The book fair	Casablanca	Every year since 2007	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Territoriality International Summit	Tangier	October 23, 2007	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Islamic Organization Conference	DAKAR	March 7-14, 2008	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
El Jadida Horse Show	El Jadida	Every year since 2008	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
The world economic forum	Davos	From January 28 to February 1, 2009	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
The world economic forum	Marrakech	From 28 to 29 October 2010	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Sigep	Rimini	2010 - 2011- 2012	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion

OTHER REFERENCES :

Event	Location	Date	Service provided
Moroccan-Dutch Cooperation Congress	The Hague	2010	Catering
The week of Morocco in Geneva	Geneva	2012	Catering
The Aicha Gazelles Rally	Essaouira	Every year since 2012	Infrastructure and catering for the gala dinner for 2400 Persons
Presidential investiture	Konakri	July 06 2013	Catering
Presidential investiture	Bamako	2013	Catering
Mawazine Festival	Rabat	From May 24 to June 1, 2013	Artist Catering on 7 different sites, after-dinner catering on two different sites,
Morocco classic rally	Tangier	From 12 to 19 March 2013	Catering
Anuga	Cologne	From 5 to 9 October 2013	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Sial Toronto	Toronto	From April 30 to May 2, 2013	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Fancy food	New York	From 20 to 22 January 2013	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Sirha	Lyon	January 26, 2013.	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Sigep	Rimini	From 19 to 23 January 2013	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Sea food brussels	Brussels	From 23 to 25 April 2013	Show cooking, gastronomic entertainment of the Morocco pavilion
Made in Morocco	Brussels	September 12 to 14, 2014	Moroccan restaurant in the lounge
Race of morocco (WTCC - FIA)	Marrakech	Every year since 2014	Catering of lodges of 1500 pax per day
Tan-Tan Festival	Tan tan	June 4-9	Development,
5th GES - Global Entrepreneurship Summit	Marrakech	From 19 to 21 November 2014	Infrastructure and restaurant decoration, catering for 7000 pax per day, gala dinner for 3000 pax
World Forum for Human Rights	Marrakech	From 27 to 30 November 2014	Restaurant infrastructure and decoration, catering of 8000 pax per day
Green week	Berlin	From 17 to 26 January 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Gulf food	Dubai	From 9 to 11 November 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion

RÉFÉRENCES

REFERENCES

OTHER REFERENCES :

Event	Location	Date	Service provided
Fancy food	New York	From June 29 to July 1, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Agricultural centre	Paris	February 22 to March 2, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Sea food Boston	Boston	March 16-18, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Biofach	Nuremberg	From 12 to 15 February 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Sial china	Shanghai	May 13-15, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Sial paris	Paris	October 19 to 23, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Alimentaria	Barcelona	From March 31 to April 3, 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Europain	Paris	From 8 to 12 March 2014	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Fruit logistica	Berlin	February 4-7	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Morocco in the spotlight in Moscow	Moscow	2014 - 2015	Gastronomic festival through the restaurants of the Novikov chain
Crans montana	Dakhla	From 12 to 14 March 2015	Catering
The iftar of laylat alqadr Ramadan	Casablanca	2016 - 2017 - 2018	Layout, decoration and catering for 12 000 Guests
Sirha	Lyon	January 24 to 28, 2015	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Green week	Berlin	From January 16 to 25, 2015	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Fruit logistica 2015	Berlin	February 4-6	Show cooking, gastronomic entertainment of the Moroccan pavilion
Green week	Berlin	From January 15 to 24, 2016	Gala evening for 3000 pax, gastronomic animation of the Moroccan pavilion
Inauguration of Station Noor I and II	Ouarzazate	February 04, 2016	Planning, decoration and Catering
Cop22	Marrakech	From 07 to 18 November 2016	Planning, catering and catering VIP and VVIP

OTHER REFERENCES :

Event	Location	Date	Service provided
WTCC Rallye	Marrakech	2015, 2016, 2017, 2018	Planning, catering and catering VIP and VVIP
Africities	Marrakech	From January 13 to February 04, 2018	Planning, catering and catering VIP and VVIP
FIA Formula E	Marrakech	January 12-16, 2019	Planning, catering and catering VIP and VVIP
Annual meeting of the World Bank and the International Monetary Fund	Marrakech	oct-21	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
Morocco pavilion at Expo Dubai 2021	Casablanca	From October 1, 2021 to March 31, 2022	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering
UNESCO	Paris	June 17, 2022	Event facilities, Event logistics, VIP and VVIP catering



50, Rue Normandie, Mâarif,
Casablanca, Morocco
Tél. : +212 522 25 25 13
Fax : +212 522 25 18 80
Email : contact@grouperahal.ma
WWW.GROUPERAHAL.MA



