



MAISON CHERIF OUAZZANI

MAÎTRE TRAITEUR

*CATALOGUE  
INSTITUTIONNEL*





# L'EXCELLENCE COMME PARTENAIRE

*Nous concevons vos réceptions professionnelles comme des moments stratégiques, où chaque détail doit refléter l'image et les valeurs de votre entreprise.*

*Maison Cherif Ouazzani s'engage à vos côtés, alliant une gastronomie raffinée à une organisation sans faille.*

*Qu'il s'agisse d'un conseil d'administration confidentiel, d'une réception ou d'un dîner de gala... nous garantissons une expérience où l'excellence et l'art de recevoir ne font qu'un.*

*Maison Cherif Ouazzani*



# NOTRE PHILOSOPHIE

*Maison Cherif Ouazzani est née d'une conviction : l'art de recevoir marocain, dans ce qu'il a de plus raffiné, est une philosophie.*

*Plus qu'un traiteur, nous nous définissons comme les gardiens d'un héritage et les artisans de vos instants les plus précieux.*

*Notre Maison repose sur quatre piliers immuables :*

- L'excellence qui ne tolère aucun compromis.*
- Le savoir-faire gestuel, hérité et sans cesse réinventé.*
- L'authenticité absolue du produit.*
- La culture du service, qui transforme une réception en un moment de grâce*





# VOS ÉVÉNEMENTS STRATÉGIQUES

*L'Alliance de la Rigueur et du Raffinement*

# NOS PRESTATIONS

*Notre double expertise est notre signature : nous allions la rigueur logistique des grands événements institutionnels à l'élégance d'une réception sur-mesure.*

*De la convention d'entreprise au séminaire confidentiel, nous garantissons une exécution parfaite qui sert votre image de marque.*

— SÉMINAIRES & JOURNÉES D'ÉTUDE

— COCKTAILS & RÉCEPTIONS  
D'ENTREPRISE

— DINERS DE GALA & SOIRÉES DE  
PRESTIGE

— LA GASTRONOMIE D'AFFAIRES

— CRÉATIONS SUR-MESURE









# *NOS FORMATS*

*L'Architecture de la Saveur*

# SÉMINAIRES & JOURNÉES D'ÉTUDE

*La réussite d'une journée d'étude ou d'une convention tient à la fluidité de son exécution. Nous maîtrisons chaque instant de votre événement, de l'accueil matinal au déjeuner de travail.*

*Notre mission : garantir une expérience sans friction pour vos collaborateurs et invités, où la ponctualité, la fraîcheur des produits et la discrétion du service sont nos priorités absolues.*

## L'ACCUEIL CAFÉ & LES PAUSES



*Viennoiseries fines, jus  
frais, cafés de qualité :  
un instant essentiel pour  
dynamiser vos équipes*

## DÉJEUNER & DINER D'AFFAIRES



*Du buffet thématique,  
efficace et gourmand, au  
déjeuner servi à l'assiette,  
nous adaptons le format à  
votre planning.*



# COCKTAILS & RÉCEPTIONS D'ENTREPRISE

*Moment clé de vos réceptions, le cocktail est un exercice de style où notre savoir-faire s'exprime dans l'infiniment petit. Il est conçu pour stimuler les sens et encourager la conversation.*

*Nos pièces, salées comme sucrées, sont pensées comme une mosaïque de saveurs équilibrées. Du cocktail apéritif, léger et engageant, au cocktail dînatoire, riche et complet, nous composons une architecture gustative qui s'adapte au rythme de votre événement.*



# DINERS DE GALA & SOIRÉES DE PRESTIGE

*Un dîner de gala est le point d'orgue de votre communication.*

*C'est un acte de prestige où rien ne peut être laissé au hasard.*

*Notre Maison déploie son plus haut niveau de savoir-faire pour ces moments d'exception.*

*De la conception d'un menu signature à l'art de la table, en passant par la chorégraphie d'un service discret et précis, nous faisons de votre réception une démonstration d'excellence.*







# LA GASTRONOMIE D'AFFAIRES

*L'excellence se mesure aussi dans la constance du quotidien. Pour vos réunions stratégiques, vos déjeuners de travail ou vos sessions de formation, nous apportons le même niveau d'exigence que pour un gala.*

*Nous assurons une ponctualité absolue et une fraîcheur irréprochable, pour des solutions clés en main qui allient efficacité et raffinement.*

## DÉJEUNERS & CONSEILS D'ADMINISTRATION



*Un service discret et une gastronomie soignée, à l'assiette ou en buffet, pour accompagner vos décisions stratégiques sans interrompre vos discussions.*

## PLATEAUX-REPAS PRESTIGE



*L'efficacité au service du goût. Nous réinterprétons le plateau-repas en un menu gastronomique individuel, présenté dans nos écrins raffinés.*



# CRÉATIONS SUR-MESURE

*Votre événement est unique. Notre savoir-faire l'est aussi. Pour une demande spécifique, un thème imposé ou une scénographie culinaire hors-norme, notre Maison devient votre atelier de création.*

*Nous travaillons à vos côtés pour concevoir une expérience gastronomique qui n'existe nulle part ailleurs. C'est notre définition du "sur-mesure".*



# NOTRE MAÎTRISE ÉVÉNEMENTIELLE

*L'art de recevoir est aussi un art de la précision. Le succès d'un événement "Institutionnel Raffiné" repose sur une exécution sans faille.*

*Le succès d'un événement "Institutionnel Raffiné" repose sur une exécution sans faille, de la conception à la réalisation.*

*Notre Maison intègre tous les métiers, tous formés à l'excellence :*

- Maîtres d'hôtel,*
- Scénographes,*
- Chefs de projet logistique,*
- Brigades de cuisine.*











MAISON CHERIF OUAZZANI

MAÎTRE TRAITEUR

CONTACT :

Mail : [maitre-traiteur@maisonouazzani.com](mailto:maitre-traiteur@maisonouazzani.com)

Téléphone : +212-605209165

Site Web : [www.maisonouazzani.com](http://www.maisonouazzani.com)

Adresse : 63 rue Taha Hussein, Quartier Gauthier