



DAR EL MARSA
Cosiness for Business

★ ★ ★ ★ ★

Collection automne hiver
séminaires & banquets
2025

Meeting & Events



75 avenue Habib Bourguiba
2078 la Marsa
Tel : +216 71 728 000
Fax : +216 71 728 466
contact@darelmarsa.com

www.darelmarsa.com



Face à la mer , Dar El Marsa est un hôtel classé 5 étoiles , aux standards internationaux, situé dans le cœur historique de La Marsa , cité riche en animation et patrimoine culturel. A 15 minutes de l'aéroport international de Tunis Carthage , 10 minutes du centre d'affaires des Berges du Lac et 5 minutes des mythiques Carthage et Sidi Bou Saïd . Dar El Marsa est votre lieu de résidence privilégié pour vos séjours d'affaire et d'agrément .

Facing the sea , Dar El Marsa is a 5-star hotel, meeting international standards, located in the historic heart of La Marsa , a city rich in entertainment and cultural heritage. 15 minutes from Tunis Carthage international airport , 10 minutes from the Berges du Lac business center and 5 minutes from the legendary Carthage and Sidi Bou Saïd. Dar El Marsa is your preferred place of residence for your business and leisure stays.

Marsa Cubes



Marsa Corniche



Dar el Marsa

L'hôtel Dar El Marsa propose ses espaces séminaire & banquet totalisant une superficie de 380 m² et son « business corner ».

Adaptées aux besoins professionnels et modulables, nos trois salles de réunion et deux salles de sous commissions, équipées de la toute dernière technologie moderne en matière de projection et sonorisation, peuvent accueillir de 10 à 130 personnes.

Dar El Marsa vous accueille pour vos séminaires clés en main, journées d'étude, formations, réunions, vos comités de direction ou conseils d'administration.

The Dar El Marsa hotel offers its seminar & banquet spaces totaling an area of 380 m² and its "business corner".

Adapted to professional and flexible needs, our three meeting rooms and two sub-committee rooms, equipped with the latest modern technology in projection and sound, can accommodate 10 to 130 people.

Dar El Marsa welcomes you for your turnkey seminars, study days, training, meetings, your management committees or boards of directors.

Equipements inclus dans notre offre

- Vidéo projecteur wifi/VGA
- Écrans larges automatisés et intégrés
- Pupitre orateur
- Sonorisation micro sans fil
- Internet Wifi et filaire
- Bloc Note A4 et crayons
- Paper Board
- Desk d'accueil privatisable

Equipment included in our offer

- WiFi/VGA video projector
- Automated and integrated widescreen displays
- Speaker lectern
- Wireless microphone sound system
- Wifi and wired Internet
- A4 notepad and pencils
- Carton
- Reception desk that can be privatized

Marsa Cubes800.000 DT
Marsa Corniche plénière 2800.000 DT
Dar el Marsa2200.000 DT

Nos tarifs s'entendent TTC, pour la location d'une salle équipée à la journée de 8h00 à 18h00

Our prices include tax, for the rental of an equipped room for the day from 8:00 a.m. to 6:00 p.m.



Salles de séminaires & banquets						Dimensions (m²)
Marsa Cubes	18	30	12	-	-	44
Marsa Corniche Plénière	42	130	40	150	130	180
Salle Dar El Marsa	28	80	24	100	65	120



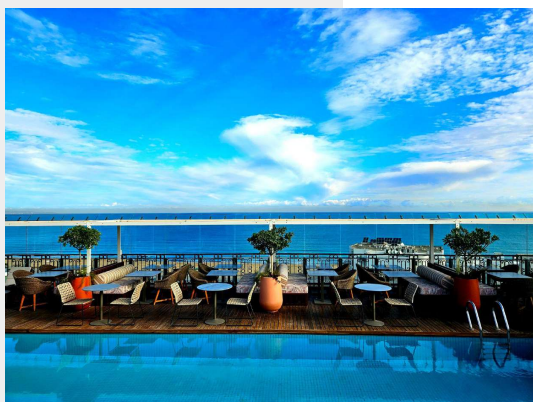
Journée d'études

Day Delegate Package



Nos tarifs s'entendent TTC, par jour et par personnes et sont applicables pour un minimum de 10 personnes. Les bouteilles d'eaux sont facturées selon consommation à raison de 9.000 DT par bouteilles.

Salle équipée
Internet Wifi & filaire
Réseau Wifi personnalisé
Signalétique digitale
Pause Matinale
Déjeuner au Roof Top 360°
Pause Diurne



Journée complète à partir de 195 DT par participant

Full day from 195. DT per participant

Demi Journée à partir de 165. DT par participant

Half day from 165. DT per participant

Our prices include tax, per day and per person and are applicable for a minimum of 10 people. Bottles of water are billed according to consumption at a rate of 8,000 DT per bottle.

Equipped room
Wifi and wired Internet
Custom WiFi network
Digital signage
Morning Break
Lunch at Roof Top 360°
Daytime Break

Pauses incluses dans la journée d'étude

Coffee breaks included in the Day delegate package

Morning Glory

Boissons chaudes et lait
deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Cookies
Biscuits secs
Fruits de saison en verrine

*Hot drinks and milk
two fresh juices
Flavoured water
Cookies
Biscuit
Seasonal fruits verrine*

Anti Nap

Boissons chaudes et lait
deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Mini Pizza Bresaola
Mini Club Sandwich
Canapés au saumon fumé
Tarte aux fruits
Pâtisserie française
Duo de douceurs en verrine

*Hot drinks and milk
two fresh fruit juices
Scented water
Mini Pizza Bresaola
Mini Club Sandwich
Smoked salmon canapes
Fruit tart
French pastry
Sweets duet in a verrine*



Menus inclus dans les journées d'études

Menus included in the Day delegate package

Mer / Sea

Saladine de Filet de boeuf et parmesan
Beef fillet and parmesan salad

Double dos de loup et crème de basilic,
gratin de pomme de terre parfumée et ses légumes du moment
*Double sea bass fillet and basil cream,
fragrant potato gratin and seasonal vegetables*

Dôme chocolat pistache
Chocolate and pistacchio dome

Terre / Land

Trilogie de salades tunisiennes
Traditional tunisian salads

Médaille de filet de boeuf sauce parmesan,
pomme écrasée et légumes du marché
*Medallion of beef fillet with parmesan sauce,
crushed potato and market vegetables*

Costa Rica
Costa Rica

Traditionnel / Traditional

Salade de poulpe et ses légumes marinés
Octopus salad and marinated vegetables

Traditionnel Couscous à la Daurade farcie
Traditional couscous with stuffed Sea Bream

Fruits de saison
Seasonal fruits



Plat principal au choix avec un supplément de 15. DT par personne dans la limite de 30 participants.

Chef Mehdi Nasri est à votre entière disposition pour concocter avec vous le menu qui correspond à vos attentes.

Main course of your choice with an additional charge of 15. DT per person within the limit of 30 participants

Chef Mehdi Nasri is at your complete disposal to concoct with you the menu that meets your expectations.

A la carte

Cosiness for business



Nos tarifs s'entendent TTC, par jour et par personnes

Salle équipée
Internet Wifi & filaire
Réseau Wifi personnalisé
Signalétique digitale
Pause Matinale
Déjeuner au Roof Top 360°
Pause Diurne

**Pauses café
Déjeuners et dîners
cocktails
Forfaits boisson**

***Coffee breaks
Lunches and dinners
Cocktails
Drinks***



Our prices include tax, per day and per person

*Equipped room
Wifi and wired Internet
Custom WiFi network
Digital signage
Morning Break
Lunch at Roof Top 360°
Daytime Break*

Pauses à la carte

A la carte Coffee breaks

Morning Glory Light 38.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Corbeille de viennoiseries
deux biscuits secs
Financiers
Tarte aux fruits
Duo de douceurs en verrine

*Hot drinks & Milk
two fresh juices
Flavored water
Basket of pastries
Two dried biscuits
Fruits pie
Sweets duet in verrine*

Anti nap Light 38.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Deux tartes aux fruits
Deux pâtisseries françaises
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Duo de douceurs en verrine
Salade de fruits en verrine

*Hot drinks & milk
two fresh juices
Flavored water
Two fruits pie
Two french desserts
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Sweets duet in verrine
Fruits salad verrine*

Morning Glory Premium 48.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Corbeille de viennoiseries
deux biscuits secs
Financiers
Tarte aux fruits
Duo de douceurs en verrine
Crêpes aux fruits secs

*Hot drinks & Milk
two fresh juices
Flavored water
Basket of pastries
Two dried biscuits
Fruits pie
Sweets duet in verrine
Dried fruits french pancakes*

Anti nap Premium 48.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Deux tartes aux fruits
Deux pâtisseries françaises
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Canapés de saumon fumé
Brick danouni
Duo de douceurs en verrine
Salade de fruits en verrine

*Hot drinks & milk
two fresh juices
Flavored water
Two fruits pie
Two french desserts
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Smoked salmon canapé
Brick danouni
Sweets duet in verrine
Fruits salad verrine*

Morning Glory Deluxe 65.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Corbeille de viennoiseries
deux biscuits secs
Financiers
Tarte aux fruits
Duo de douceurs en verrine
Crêpes aux fruits secs
Pâtisseries tunisiennes
Corbeille de fruits

*Hot drinks & Milk
two fresh juices
Flavored water
Basket of pastries
Two dried biscuits
Fruits pie
Sweets duet in verrine
Dried fruits french pancakes
Tunisian pastries
Fruits basket*

Anti nap Deluxe 65.DT

Boissons chaudes et lait
Deux jus de fruits frais
Eau parfumée
Deux tartes aux fruits
Deux pâtisseries françaises
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Canapés de saumon fumé
Brick danouni
Spring Roll
Pâtisseries traditionnelles
Duo de douceurs en verrine
Salade de fruits en verrine

*Hot drinks & milk
two fresh juices
Flavored water
Two fruits pie
Two french desserts
Mini Club Sandwich
Mini pizza bresaola et roquette
Mini hamburger
Smoked salmon canapé
Brick danouni
Spring roll
Traditional pastries
Sweets duet in verrine
Fruits salad verrine*



Nos tarifs s'entendent TTC, par jour et par personne et sont applicables pour un minimum de 10 personnes Our prices include tax, per day and per person and are applicable for a minimum of 10 guests.

Menus à la carte

A la carte menus

Menu Dégustation 120.DT

Filet de boeuf en salade et ses légumes croquants
Beef fillet salad

Duo de loup et crevettes à la crème d'herbes, et son risotto aux champignons et miel.
Sea bass duet and shrimps, herb cream and its mushroom risotto with honey

Dôme chocolat et pistache
Chocolate and pistachio dome

Ou

Panaché de salades traditionnelles
Traditional salads panaché

Mille feuille de filet de boeuf, gratin de pomme de terre et légumes du jour
Beef fillet mille-feuille, potatoes gratin and seasonal vegetables

Costa Rica
Costa Rica

Ou

Salade de poulpe et ses légumes marinés
Octopus salad and marinated vegetables

Traditionnel Couscous à la Daurade farcie
Traditional couscous with stuffed Sea Bream

Fruits de saison
Seasonal fruits

Menu premium 140.DT

Salade césar au poulet et crevettes, façon Dar el Marsa
Ceasar salad with chicken and shrimps, Dar el Marsa fashioned

Pièces du boucher marinées, tian de légumes, pommes sautées aux olives et miel
Marinated butcher's pieces, vegetable tian, sautéed potatoes with olives and honey

Délice de pistache
Pistachio cake

Ou

Salade Zaïm et crevette en safsari
Zaïm salad with safsari shrimps

Symphonie de fruits de mer, gratin de légumes du jour et pommes au four
Sea fruits symphony, vegetables from the market in gratin, oven cooked potatoes

Snickers
Snickers

Menu Dar el Marsa 160.DT

Salade de poulpe mariné façon Dar el Marsa
Marinated octopus, Dar el Marsa fashioned

Côtes d'agneau snackées, crème de thym et noix, pommes violettes, ananas et champignon caramélisés
Snacked lamb ribs, thyme and walnut cream, purple potatoes, caramelized pineapple and mushrooms

Crispy lotus
Crispy lotus

Ou

Roulé de saumon au mascarpone et sa crevette marinée
Rolled Salmon and mascarpone and its marinated shrimp

Pavé de poisson sauvage en croûte de graine de lin et nigelle, pomme écrasée au pistou et parmesan, haricots verts à l'huile de truffe et bonbons de carottes
Wild fish steak in a flaxseed and nigella crust, crushed potato with pesto and parmesan, green beans with truffle oil and carrot candy

Opéra aux fruits secs
Dried fruits Opéra



Nos tarifs s'entendent TTC, par jour et par personne hors boissons et sont applicables pour un minimum de 10 personnes
Our prices include tax, per day and per person without drinks and are applicable for a minimum of 10 guests.

Tous nos menus peuvent être servis au Roof Top 360°, privatisable sur demande.
All our menus can be served on the Roof Top 360°, privatizable on request

Cocktails à la carte

A la carte cocktails

Tous nos cocktails peuvent être servis en buffet ou pass around. Des frais de privatisation sont applicables en cas de service au Roof Top 360°. *All our cocktails can be served as a buffet or pass around. Privatization fees are applicable in the event of service at Roof Top 360°.*

Light

125 DT

16 pièces

Canapés saumon fumé, mousse de mascarpone et aneth
Crêpes bresaola et fruits secs
Cuillère de crevettes à l'aneth et oeufs de lompe
Tartine figues, abricot, pistache et mousse de fromage
verrine de poulpe aux agrumes
verrine de dés de poulet et pamplemousse
snacké

Pastilla aux amandes
Brochette d'agneau laqué
Boulettes spicy
Satay de poulet
Tartelette de fruits de mer

Dôme de pistache
Tarte aux fruits
Tarte fruits secs et chocolat
Costa Rica
Verrine de tiramisu
Verrine de panna cotta

*Smoked salmon canapes, mascarpone mousse and dill
Bresaola pancakes and dried fruits
Spoon of shrimp with dill and lumpfish roe
Fig, apricot, pistachio and cheese mousse toast
octopus verrine with citrus fruits
verrine of diced chicken and snacked grapefruit*

*Almond pastilla
Lacquered lamb skewer
Spicy meatballs
Chicken satay
Seafood tartlet*

*Pistachio dome
Fruit tart
Dried fruit and chocolate tart
Costa Rica
Glass of tiramisu
Verrine of panna cotta*

Nos tarifs s'entendent TTC, par personne hors boissons et sont applicables pour un minimum de 30 personnes. Les compositions présentées sont sujettes à modification selon la saison et la disponibilité des produits.

Our prices include tax, per person excluding drinks and are applicable for a minimum of 30 people. The compositions presented are subject to modification depending on the season and availability of products.

Premium

145 DT

20 pièces

Roulade de crêpe noire, fromage et bresaola
Terrine de crevettes aux oeufs de lompe et basilic
Tartare de daurade à l'huile de sésame et abricots secs
Canapés saumon fumé, mousse de mascarpone et aneth
Tartines de bresaola au nectar d'olives noires
Cubes de volaille et bonbons de betterave

Crevettes en tempura
Brick danouni
Quiche aux fruits de mer
Paupiette de filet de boeuf au fromage bleu
Lame de Bar, parmesan et roquette à l'huile de truffe
Kabeb de poulet aux cinq épices
Brochettes d'agneau laqué, ananas et poivron doux

Tarte aux fruits
Tarte aux amandes
Délice pistache
Dôme au chocolat et fruits secs
Panna Cotta pistache
Brochettes de fruits caramélisés et sauce fruits rouge

*Black crepe, cheese and bresaola roulade
Shrimp terrine with lumpfish roe and basil
Sea bream tartare with sesame oil and dried apricots
Smoked salmon canapes, mascarpone mousse and dill
Bresaola toast with black olive nectar
Poultry cubes and beet candy*

*Tempura shrimp
Brick danouni
Seafood quiche
Beef fillet paupiette with blue cheese
Sea bass, parmesan and arugula with truffle oil
Five-spice chicken kabob
Lacquered lamb, pineapple and sweet pepper skewers*

*Fruit tart
Almond tart
Pistachio delight
Chocolate and dried fruit dome
Pistachio Panna Cotta
Caramelized fruit skewers and red fruit sauce*

Cocktails à la carte

A la carte cocktails

Deluxe

165 DT

22 pièces

Canapés de saumon fumé
Tartines de Bresaola
Brochettes de fromage et tomate cerise
Tartare de Daurade à l'huile de sésame
Crevettes marinées en verrine
Cubes de volaille et bonbons de betterave
Mousse de foie gras et pain d'épices

Crevettes en Tempura
Brochette d'agneau laqué
Satay de volaille
Boulettes Spicy
Kefta de Mérou
Verrine de seiches marinées
Poulpe mariné légèrement pimenté
Lame de Bar, parmesan et roquette à l'huile de truffe
Paupiette de filet de boeuf au fromage bleu

Tarte aux fruits
Délice de pistache
Brochettes de fruits caramélisés et sauce fruits rouge
Verrine de chocolat et fruits secs
Panna Cotta pistache
Douceurs tunisiennes

Smoked salmon canapes
Bresaola toast
Cheese and cherry tomato skewers
Sea bream tartare with sesame oil
Marinated shrimp in a glass
Poultry cubes and beet candy
Foie gras mousse and gingerbread

Shrimp in Tempura
Lacquered lamb skewer
Poultry satay
Spicy meatballs
Grouper Kofta
Verrine of marinated cuttlefish
Lightly spicy marinated octopus
Sea bass, parmesan and arugula with truffle oil
Beef fillet paupiette with blue cheese

Fruit tart
Pistachio delight
Caramelized fruit skewers and red fruit sauce
Verrine of chocolate and dried fruits
Pistachio Panna Cotta
Tunisian sweets

Dar el Marsa

185 DT

25 pièces

Canapés de saumon fumé
Tartines de Bresaola
Brochettes de fromage et tomate cerise
Tartare de Daurade à l'huile de sésame
Crevettes marinées en verrine
Cubes de volaille et bonbons de betterave
Mousse de foie gras et pain d'épices
Roulade de crêpe noire, fromage et bresaola

Crevettes en Tempura
Agneau laqué
Satay de volaille
Boulettes Spicy
Kefta de Mérou
Verrine de seiches marinées
Poulpe mariné légèrement pimenté
Brick danouni
Lame de Bar, parmesan et roquette à l'huile de truffe
Paupiette de filet de boeuf au fromage bleu
Tartelettes de fruits de mer

Tarte aux fruits
Délice de pistache
Brochettes de fruits caramélisés et sauce fruits rouge
Verrine de chocolat et fruits secs
Panna Cotta pistache
Douceurs tunisiennes

Smoked salmon canapes
Bresaola toast
Cheese and cherry tomato skewers
Sea bream tartare with sesame oil
Marinated shrimp in a glass
Poultry cubes and beet candy
Foie gras mousse and gingerbread
Black crepe, cheese and bresaola roulade

Shrimp in Tempura
Lacquered lamb skewer
Poultry satay
Spicy meatballs
Grouper Kofta
Verrine of marinated cuttlefish
Lightly spicy marinated octopus
Brick danouni
Sea bass, parmesan and arugula with truffle oil
Beef fillet paupiette with blue cheese
Seafood tartlets

Fruit tart
Pistachio delight
Caramelized fruit skewers and red fruit sauce
Verrine of chocolate and dried fruits
Pistachio Panna Cotta
Tunisian sweets

Forfaits boissons

Drinks packages

Forfait vin en déjeuner ou dîner

25. DT par personnes à raison d'un tiers de bouteille de vin local par personnes en trois couleurs

Wine package for lunch or dinner

25. DT per person at the rate of one third of a bottle of local wine per person in three colors

Open Bar Light

45. DT par personnes les 30 minutes
10.DT par tranches de 30 minutes supplémentaires

*45. DT per person for 30 minutes
10.DT in 30 minute increments
additional*

Eau minérale
Soda, jus frais
Vin local en trois couleurs
Bière

*Mineral water
Soda, fresh juices
local wine in three colors
Beer*

Open Bar Premium

60. DT par personnes les 30 minutes
50.DT par tranches de 30 minutes supplémentaires

*60. DT per person for 30 minutes
50.DT in 30 minute increments
additional*

Open Bar light +
Gin et vodka local
Pastis local
Whisky Smuggler
Martini

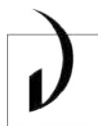
Open Bar Deluxe

100. DT par personnes les 30 minutes
50.DT par tranches de 30 minutes supplémentaires

*100. DT per person for 30 minutes
50.DT in 30 minute increments
additional*

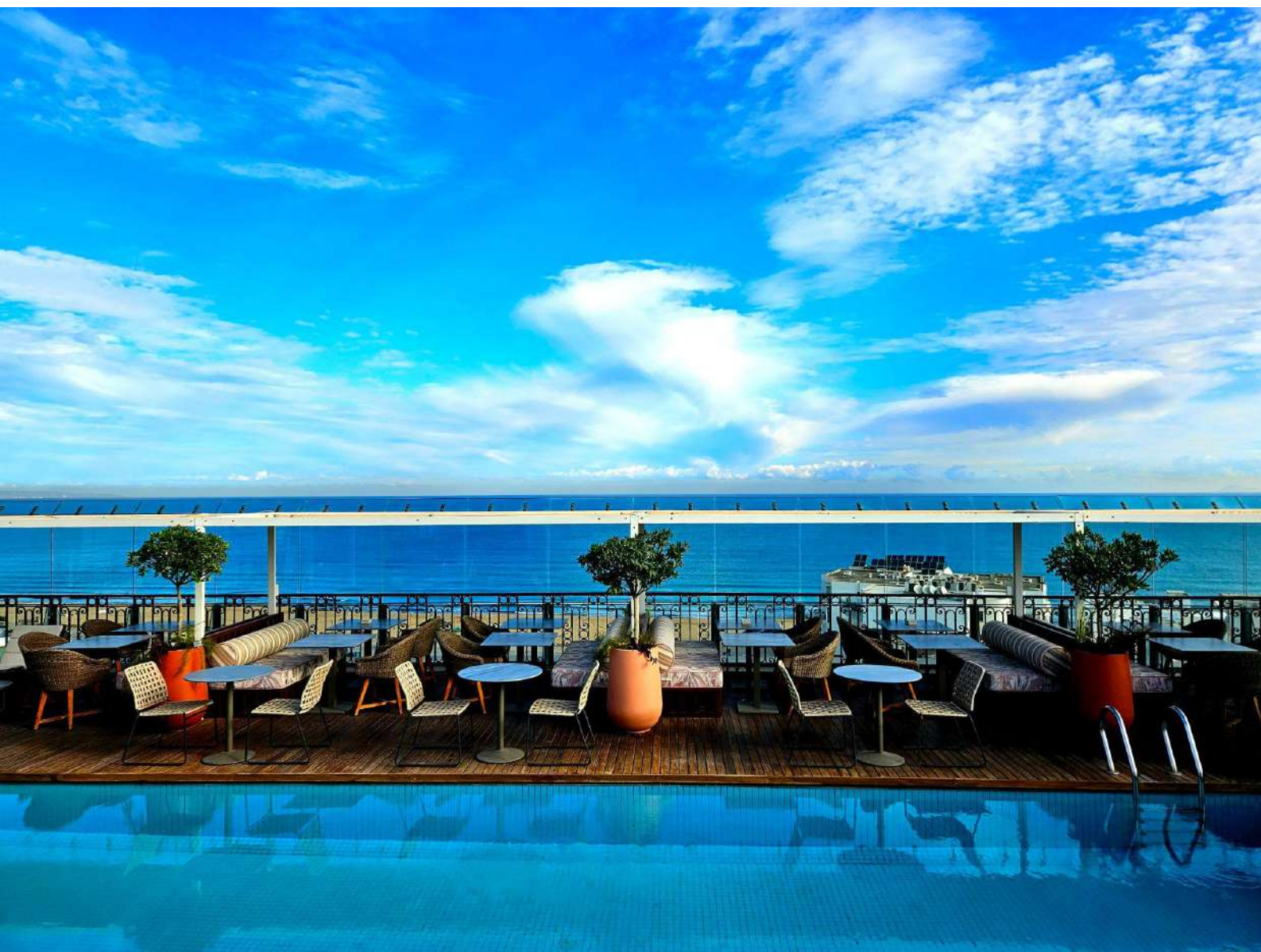
Open Bar light +
Champagne local
Gin Bicken's
Vodka Skyy ou absolut
Ricard
Pastis
Whisky Smuggler ou Johnny Walker Red
Martini





DAR EL MARSA
Cosiness for Business

★ ★ ★ ★ ★



ines Tabbakh
Sales Manager
ines.tabbakh@darelmarsa.com
Mob: (+216) 29 370 615
Fixe : (+216) 36 010 084