



The
Soul Spoon
— — —

OFFER YOUR GUESTS THIS EXCEPTIONAL MOMENT

booking and enquiries :

T +212 524 432 843 · P +212 662 281 844

Contact@cieldafrique.info

CIELDAFRIQUE.INFO



World Exclusive

**DISCOVER A NEW
EXPERIENCE, LIKE
NO OTHER
WITH CIEL D'AFRIQUE
AND CHEF LAËTTIA OF
THE SOUL SPOON**



The
Soul Spoon
— — —

A Sensory Breakfast Elevated to the Skies



Aboard the Ciel d'Afrique hot air balloon, Chef Laëtitia from The Soul Spoon will be delighted to treat your guests to a gourmet breakfast—generous in portion and carefully crafted to enhance their experience. The experience begins with a delicate selection of pastries, breads, and mini-baked goods ; mini-croissants, cinnamon rolls, mini-baguettes and more—served with butter, jams, honey, and amlou.

cappuccino and fresh fruit juice—for a true sensory experience. To continue this culinary journey, we offer a selection of four savory creations, that change with the seasons, accompanied by a caviar tasting, followed by a sweet treat to end this breakfast on a gourmet note.

Because we want to offer each of your guests an experience that is exceptional, we pay special attention to their preferences, dietary habits, or any food intolerances.

Upon advance notice, we are happy to accommodate a variety of dietary preferences and requirements, including plant-based milk, vegetarian and pescatarian options, as well as any adaptation in case of food allergies and intolerances.

I want this breakfast to feel like a first sunrise, with every bite unfolding as gently as the balloon itself.

Chef Laëtitia, The Soul Spoon

During the flight, your guests will also be able to enjoy a selection of beverages served upon request ; Dammann teas, freshly brewed coffee,

UN PETIT-DÉJEUNER SENSORIEL ÉLEVÉ VERS LE CIEL

À bord du ballon Ciel d'Afrique, la Cheffe Laëtitia, de la société The Soul Spoon, aura le plaisir de proposer à vos clients un petit-déjeuner gastronomique, généreux et entièrement pensé pour sublimer leur expérience.

Je voulais que ce petit-déjeuner ait le goût d'un premier lever de soleil, chaque bouchée se dévoilant aussi légère que le ballon lui-même.

Cheffe Laëtitia, The Soul Spoon



L'expérience débute par une délicate sélection de viennoiseries, pains et mini-pâtisseries — mini-croissants, cinnamon rolls, mini-baguettes, etc. — accompagnée de beurre, confitures, miel et amlou.

Au cours du vol, vos clients pourront également profiter d'une sélection de boissons chaudes servies à la demande: thés Dammann, café fraîchement préparé — pour une véritable expérience sensorielle — cappuccino, ainsi qu'un jus de fruits frais.

Pour poursuivre cette découverte, nous proposons une sélection de quatre créations salées, renouvelées au fil des saisons, accompagnées d'une dégustation de caviar, puis d'une création sucrée pour terminer ce petit-déjeuner sur une note gourmande. Parce que nous souhaitons offrir à chacun de vos clients une expérience aussi personnalisée qu'exceptionnelle, nous accordons une attention particulière à leurs préférences, habitudes alimentaires et éventuelles intolérances.

Sur demande et sous réserve d'en être informés en amont, nous pouvons ainsi proposer différentes alternatives: lait végétal, menu végétarien, menu pesco-végétarien, ainsi que toute adaptation nécessaire en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.



AN EXCLUSIVE CULINARY FLIGHT

THE «SKY CHEFFE» HOT AIR BALLOON FLIGHT With Ciel D'Afrique & Chef Laëtitia of The Soul Spoon

9800 MAD per person minimum 2 participants up to 12.

9800 Dhs par personne min 2 personnes jusqu'à 12 convives.