

Des produits frais et locaux

Nos légumes proviennent du marché des halles et nos viandes de la boucherie de la porte à côté du restaurant !

Livraison

< 3,5 km : offerte
3,5 km à 10 km : 15€
10 km à 20 km : 40€

Pour toute information complémentaire :
Contact :
lecomptoirdetigmi@gmail.com

Nos clients le disent

4,7



296 avis sur Google

« Le couscous royal est à tomber par terre »

« J'ai jamais mangé des bricks aussi bonnes ! »

« Si vous souhaitez manger des spécialités marocaines, je vous recommande 100 % ce restaurant !! »



Le Petit Fute

« Restaurant au décor chaleureux et coloré présentant une cuisine marocaine très savoureuse et réalisée avec des bons produits.

Tigmi, qui désigne la maison en berbère, pourrait bien devenir la nôtre, tant ce nouveau restaurant dédié à la cuisine marocaine nous a enchantés. Un décor chaleureux et coloré qui nous emmène du côté d'un riad à Casablanca ou d'une plage marocaine. Super accueil de Kacem qui s'est lancé dans l'aventure de la restauration avec un concept particulièrement gourmand. Une carte courte mais très savoureuse, une cuisine maison faite de traditions, de tours de main et de bons produits. Couscous et tajines sous leur meilleur jour à déguster sur place, à emporter ou à se faire livrer. Autres coups de cœur pour les bricks et la pastilla maison. Une belle graine de vainqueur. »

Le Comptoir de
Tigmi

Service traiteur

Pour tous vos événements professionnels formels et informels, Tigmi vous propose son savoir-faire et sa cuisine pleine de saveurs.

Contact : lecomptoirdetigmi@gmail.com



Nos entrees

Salade méchouia

salade de poivrons grillés & tomates

Salade marocaine

salade fraîche : tomates, concombre, oignons

Bricks (x2)

viande hâchée
poulet
végétarienne
thon
mini pastilla



Nos boissons

Vins marocains

sur devis

Bière

4,90 €

La Casablanca®, bière marocaine

Sodas & eaux

2,50 €

Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Oasis, Hawai, Evian, San-Pellegrino



Nos plats

Nos couscous

Graines de blé, légumes cuits dans un bouillon à la tomate (choux, courgettes, navets, potimarrons & carottes) servi avec ou sans viande

Couscous veggie

Couscous poulet

Couscous agneau

Couscous boulettes de boeuf

Couscous royal (4 viandes)



Nos tajines

Nos tajines sont servis avec de la semoule et du pain marocain traditionnel.

Poulet, olives & citron

Poulet, raisins & oignons

Agneau, pruneaux & amandes

Nos pâtisseries

Corne de gazelle

Macaron noix

Macaron amandes

S à la cachuète

Briwat

Babouche

Mhencha

*servies par 2

🌿 Végétarien

Produits frais et faits maison 🇲🇦

Pour toute information complémentaire :
lecomptoidetigmi@gmail.com

Nos formules

servies avec du thé à la menthe

Prix HT

Plateau repas

Les mets sont livrés dans des plateaux repas, prêts à être consommés.

min. 5 personnes

Entrée / Plat* / Dessert : 19€

Entrée / Plat* ou Plat* / Dessert : 16€



Buffet

Les mets sont gardés en température dans des bains-marie.

min. 20 personnes

Sur devis



*+3€ pour un couscous royal ou un tajine agneau pruneaux amandes

