

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Informations sur le service traiteur

Le traiteur en buffet :

Les menus traiteurs sont préparés à partir de 10 personnes par menus

Les plats chauds sont mis dans des Chafing-Dishes (réchauds bains-marie chauffés à l'aide de pâte à brûler).

Des fours transportables sont à disposition pour vos entrées chaudes.

Il est également possible de commander un traiteur de votre propre composition.

Livraison :

Nous livrons gratuitement à moins de 30 minutes en voiture du restaurant. A plus de 30 minutes le prix sera à définir.

Cependant, le retour du matériel se fait par vos soins (dépôt à la rue de l'évole 39). Notre livreur peut s'en charger pour 30.-.

Le dimanche nous livrons seulement à partir de 25 personnes.

Si vous souhaitez des menus pour moins de 10 personnes vous pouvez venir chercher sur place au restaurant en Take Out (voir les menus Take Out sur notre site).

Personnel de service :

Il est possible de demander du personnel de service pour préparer et servir les plats derrière le buffet.

38.-/ heure et 40.-/ heure le dimanche.

Wok Show :

Cuisine au wok sur place avec deux personnes de service à partir de 40 personnes.

N'hésitez pas à demander des renseignements

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Les Apéritifs

Nous vous proposons divers apéritifs et apéritifs dînatoires.

Il est également possible de composer le vôtre (voir dernière page).

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Kahn Dhaba Apéritif

Fr. 22.- /personne.

Samosa

Chausson de légumes, 1pce

Pakora

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 1pce

Meatballs

Boulettes de boeuf, 1pce

Canapé de houmous, 1pce

Canapé de saumon fumé, 1pce

Gambas panées,

Panées à la noix de coco, 2pce

Finger dip

Bâtonnets de légumes et sauces

Feuilleté d'épinards épicés, 1pce

Papadum

Chips de farine de blé épicés, 1pce

Accompagnés de chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Dessert

Verrine de mini mousse au citron, 1pce

Ou

Goulab jamun

Boule de pâte sucrée enrobée de sirop parfumé à la cardamome, 2 pce

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, sur demande, Fr. 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Finger Food Apéritif

Fr. 21.- /personne.

Mini wrap de canard tandoori, 1 pce

Meat balls

Boulettes de boeuf, 2 pce

Pakora

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 1 pce

Samosa

Mini chausson aux légumes, 1 pce

Feuilleté d'épinards épicés, 1 pce

Jhinga salade

Verrine de crevettes et ananas au curry, 1 pce

Tartare de saumon fumé épicé

Farci en mini vol-au-vent, 1 pce

Mini rouleau de printemps, 1 pce

Papadum

Chips de farine de blé épicés, 1 pce

Accompagnés de chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, sur demande, Fr. 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif Végétarien Krishna

Fr. 24.- /personne.

Mini dosa

Mini crêpe de farine de riz farci à la pomme de terre, 1pce

Pakora

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 1pce

Samosa

Mini chausson aux légumes, 1pce

Feuilleté d'épinards épicés, 1pce

Mini wrap

Épinard 1pce, légume 1pce, lentille 1pce.

Falafel

Galette de farine de pois chiche, et blé à l'oignon et coriandre, 1pce

Boulette végi

Boulette de légumes, fromage frais et soja, 1pce

Papadam

Chips de farine de blé épicés, 1pce

Finger dip

Bâtonnets de légumes, sauce cocktail et curry

Mini tika panir

Mini brochette de fromage frais tandoori

Accompagnés de chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Dessert

Goulab jamun

Boule de pâte sucrée enrobée de sirop parfumé à la cardamome, 2 pce

Ou

Verrine de mini mousse au citron, 1pce

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, sur demande, Fr. 2.-/p

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif Dînatoire

Fr. 34.- /personne.

Saté de poulet, 1pce

Saté de canard, 1pce

Assortiment de wraps

Magret 1pce, hachis de bœuf 1pce, poulet tandoori 1pce

Pakora

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 1pce

Samosa

Mini chausson aux légumes, 1pce

Feuilleté d'épinards épicés, 1pce

Jhinga salade

Verrine de crevettes et ananas au curry, 1pce

Tartare de saumon fumé épicé

Farci en mini vol-au-vent, 1pce

Mini rouleau de printemps, 2pce

Canapé de tapenade de légumes, 1pce

Papadum

Chips de farine de blé épicés,

Falafel

Galette de farine de pois chiche, et blé à l'oignon et coriandre, 2pce

Bouchée de riz épicé

Riz biryani

Accompagnés de chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, sur demande, Fr. 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif Dînatoire Vendange

Fr. 35.- /personne.

Mini wrap de canard confit, 1pce

Assortiment de sandwiches

Saumon 1pce, hachis de bœuf épicé 1pce, houmous 1pce

Pakora

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 1pce

Pakora de poulet

Beignet de poulet à la farine de pois chiches, 1pce

Samosa

Mini chausson aux légumes, 1pce

Feuilleté d'épinards épicés, 1pce

Mini dosa

Mini crêpe de farine de riz farci à la pomme de terre, 1pce

Gambas panées

Panées à la noix de coco, 2pce

Crispy chicken finger, 1pce

Ailes de poulet Tex Mex, 2pce

Meatballs « Sweet and Sour »

Boulettes de viandes épicées, 2pce

Accompagnés de chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Dessert

Goulab jamun

Boule de pâte sucrée enrobée de sirop parfumé à la cardamome. 2 pce

Ou

Verrine de mini mousse au citron, 1pce

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, sur demande, Fr. 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Composez votre propre apéritif à la pièce

(10 personnes minimum)

Viandes :

Saté de canard 70gr. 4.50

Saté de poulet 70 gr. 2.80

Wraps de bœuf 2.-

Wraps de canard 2.50

Wraps de poulet Tandoori 2.-

Mini sikh kebab de bœuf 2.-

Meat balls 1.-

Ail de poulet Tex Mex 1.50

Tartare de saumon 2.-

Canapé de saumon fumé 2.-

Salade d'hiver 18.-
Salade verte, saumon
Fumé (120 gr p. pers),
Cresson et sauce tamarin)

Muchli 5.20
Saumon mariné à l'aneth et à la coriandre
Fraîche (40gr)

Gambas panées à la noix de coco 1.-

Crispy chicken finger 1.-
Tranche de poulet panée

Jhinga salade 3.50
Verrine de salade de crevettes marinées
Aux quatre épices, crème acidulée et ananas

Papillons de gambas 4.-
Gratiné au beurre de curry
Dans sa verrine au guacamole maison

Sauces 1.50
Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta
Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

Végétariens :

Pakora 2.-
Beignet de légumes à la farine de pois chiches

Samosa 2.-
Chaussons farcis aux légumes

Badja 3.-
Beignet de brocoli, oignon et poivron à la farine
De pois chiches

Feuilleté d'épinard 2.-

Mini rouleau de printemps 1.-

Falafel 1.-
Galette de farine de pois chiche, et blé à l'oignon et
coriandre,

Canapé de tapenade de légume 1.50

Mini dosa 2.50
Mini crêpe de farine de riz farcis à la pomme de terre

Boulette végi 1.50

Bouchée de riz épicée 2.50

Finger dip 3.-
Bâtonnets de légumes avec sauces

Papadum 0.50
Chips de farine de blé épicés

Naan 2.-
Pain indien cuit au feu de bois

Desserts :

Goulab jamun 1.-

Verrine mousse de citron 2.-

Portion de mousse de citron 6.-

Verrine de Kheer 3.-

Riz au lait, cardamome et pistache

Portion de Kheer 7.-

Verrine salade de fruits exotiques 2.-

Portion salade de fruits exotiques 6.-