

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 menus « Indiens »

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Jalfraisy

Fr. 32.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy

Emincé de poulet braisé au four, curry, poivrons et lait de coco

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 20.-

Menu avec salade panachée en entrée : 26.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 38.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

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

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Korma

Fr. 34.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade
*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Mourgh Korma
*Emincé de poulet braisé au four, curry, poivrons, crème, safran, noix de cajou
et pistaches*

Légumes bhaji ou lentilles indiennes
AVEC
Riz basmati

Buffet chaud seul : 22.-

Menu avec salade panachée en entrée : 28.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 40.-
*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

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

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Tandoori

Fr. 32.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade
*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Poulet tandoori
Haut de cuisse de poulet tandoori (2pces p. pers)

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati ou pomme de terre au four et crème (+ 2.-)

Buffet chaud seul : 20.-

Menu avec salade panachée en entrée : 26.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 38.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

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

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Business

Fr. 32.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Kofta

Boulettes de viande de bœuf épicé, poivrons et tomates

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 20.-

Menu avec salade panachée en entrée : 26.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 38.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Végétarien

Fr. 35.- /personne.

Entrées

Samosa

Chaussons farcis aux légumes, 2 pce

Pakorás

Beignet de légumes à la farine de pois chiches, 2 pce

Salade panachée

Buffet chaud

Aloo palak panir

Pommes de terre et épinards épicés, fromage blanc

Daal

Mélange de lentilles

Légumes bhaji

Chana massala

Pois-chiches

Malaï Kofta

Boulettes de légumes et fromage frais

Riz basmati

Buffet chaud seul : 25.-

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Grand Menu Poulet

Fr. 42.- /personne.

Entrées

Muchli

Saumon mariné à l'aneth et à la coriandre fraîche (40gr par pers.)

Samosa

Chaussons farcis aux légumes, 1pce

Pakorás

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

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy

Emincé de poulet braisé au four, curry, poivrons et lait de coco.

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 20.-

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Agneau

Fr. 36.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Médailon de noix d'agneau Tandoori

OU

Aiguillette de noix d'agneau sauce masala

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 24.-

Menu avec salade mêlée en entrée : 30.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 42.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Magret de canard

Fr. 39.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Magret de canard

Canard sauté, sauce au miel et citron

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 27.-

Menu avec salade panachée en entrée : 33.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 45.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

*Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt
1.50/pers.*

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Gambas

Fr. 39.- /personne.

Entrée

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Gambas au curry et lait de coco

Légumes bhaji ou lentilles indiennes ou épinards

AVEC

Riz basmati

Buffet chaud seul : 27.-

Menu avec salade panachée en entrée : 33.-

Menu avec salade d'hiver en entrée : 42.-

*(Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (120 gr p. pers),
cresson et sauce tamarin)*

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Lal Kila

Fr. 42.- /personne.

Entrées

Jhinga salade

Salade de crevettes marinées aux quatre épices, crème acidulée et ananas

Samosa

Chaussons farcis aux légumes, 1pce

Pakora

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

Katchoumar salade

*5 sortes de salades indiennes
d'après la saison*

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy

Emincé de poulet braisé au four, curry et poivrons et lait coco

Gigot d'agneau

OU

Médaille de noix d'agneau

Légumes Bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Sukhdev

Fr. 42.- /personne.

Entrées

Papillon de gambas

Gratinés au beurre de curry dans sa verrine de guacamole maison, 2 pce.

Samosa

Chaussons farcis aux légumes, 1pce

Badja

Beignet de Brocoli, oignon et poivron à la farine de pois chiches, 1pce

Salade panachée

Buffet chaud

Mourgh curry

Ragoût de poulet, sauce curry et lait de coco

Pasinda d'agneau

Noix d'agneau, sauce grevi aux oignons rouges

Légumes Bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

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

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Maharani

Fr. 52.- /personne.

Entrées

Jhinga salade

Salade de crevettes marinées aux quatre épices, crème acidulée et ananas

Samosa

Chaussons farcis aux légumes, 1pce

Pakora

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

Katchoumar salade

5 sortes de salades indiennes d'après la saison

Salade d'hiver

Salade verte, saumon fumé, cresson et sauce tamarin (40 gr. par pers.)

Buffet chaud

Aiguillettes de filet d'agneau au gingembre

Mourgh shahi Korma

Ragoût de poulet braisé au four avec curry, crème, safran, noix de cajou et pistaches

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

AVEC

Riz basmati

Sur demande

Chutney mangue, sauce chili Pickel et Raïta

Sauces aigre-douce, piquante et yoghourt

1.50/pers.

Naan

Pain indien cuit au feu de bois, Fr. 2.-/pc

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR



Tél. 032 724 06 80

www.Paprika-food.ch

info@paprika-food.ch