

# 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

#### Médailon 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](http://www.Paprika-food.ch)

[info@paprika-food.ch](mailto:info@paprika-food.ch)