

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)
- Des fours transportables sont disponibles pour vos entrées chaudes ainsi que des boîtes isolantes
- Il est possible de commander un traiteur personnalisé de votre propre composition

Livraison & retour :

- Nous livrons gratuitement à moins de 20 minutes en voiture du restaurant. A plus de 20 minutes le prix est à définir.
- Le retour du matériel se fait par vos soins et rincé (dépôt à la rue de l'Évole 39). Notre livreur peut s'en charger à partir de CHF 30.-
- Le dimanche nous livrons à partir de 25 personnes
- Si vous souhaitez des menus pour moins de 10 personnes vous pouvez venir les chercher sur place au restaurant en Take Out (voir les menus Take Out sur notre site)

Personnel de service :

- Il est possible de d'avoir du personnel de service à votre disposition pour le service en buffet.
- 38.-/heure et 42.-/heure le dimanche
- Pour du service en table, barman ou autre, veuillez demander des informations

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

ANTIPASTI

اپرٹس ی

ऐपेटाइज़र

아페리티프

食前酒

VORSPEISEN

APPETIZERS

LES APÉRITIFS

APERITIVOS

Закуски

Aptitretare

开胃菜

نمکین

مقبلات

אפריטיפים

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Kahn Dhaba Apéritif

CHF 22.- par personne

Dès 10 personnes

Samosa (chausson de légumes) 1pce

Pakora (beignet de légumes à la farine de pois chiches) 1pce

Meatballs (boulettes de bœuf) 1pce

Canapé de houmous 1pce

Canapé de saumon fumé 1pce

Gambas panées à la noix de coco 2pces

Finger dip (bâtonnets de légumes et sauces)

Feuilleté d'épinards épicés 1pce

Papadum (chips de farine de blé épicés) 1pce

Accompagnés de chutney mangue (aigre-doux), **sauce chili Pickel** (piquant) et **Raita** (yogourt)

Dessert

Verrine de mini mousse au citron 1pce

ou

Goulab jamun

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

Sur demande

Naan

Pain indien CHF 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Finger Food Apéritif

CHF 24.- par personne

Dès 10 personnes

Mini wrap de canard tandoori | pce

Mini burger

Meatballs (boulettes de bœuf) 2 pces

Pakora (beignet de légumes à la farine de pois chiches) | pce

Samosa (mini chausson aux légumes) | pce

Feuilleté d'épinards épicés | pce

Jhinga salade (verrine de crevettes et ananas au curry) | pce

Bruschetta au saumon fumé épicé | pce

Bruschetta tomate et basilic | pce

Mini rouleau de printemps | pce

Papadum (chips de farine de blé épicés) | pce

Accompagnés de chutney mangue (aigre-doux), sauce chili Pickel (piquant) et Raita (yogourt)

Sur demande

Naan

Pain indien CHF 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif Végétarien Krishna

CHF 24.- par personne

Dès 10 personnes

Mini dosa (mini crêpe de farine de riz farci à la pomme de terre) 1 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

Mini wrap (légumes 1 pce, lentilles 1 pce)

Falafel (galette de farine de pois chiche et blé à l'oignon et coriandre) 1 pce

Boulette végi (boulette de légumes, fromage frais et soja) 1 pce

Papadum (chips de farine de blé épicés) 1 pce

Finger dip (bâtonnets de légumes, sauce cocktail et curry)

Mini tika panir (mini brochette de fromage frais tandoori) 1 pce

Accompagnés de chutney mangue (aigre-doux), **sauce chili Pickel** (piquant) et **Raita** (yogourt)

Dessert

Goulab jamun (boule de pâte sucrée au sirop parfumé à la cardamome) 2 pces

ou

Verrine de mini mousse au citron 1 pce

Sur demande

Naan

Pain indien CHF 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif Dînatoire

CHF 38.- par personne

Dès 10 personnes

Saté de poulet 1 pce

Saté de canard 1 pce

Assortiment de wraps (magret 1 pce, hachis de bœuf 1 pce, poulet tandoori 1 pce)

Pakora (beignet de légumes à la farine de pois chiches) 1 pce

Samosa (mini chausson aux légumes 1 pce, mini chausson au poulet 1 pce)

Feuilleté d'épinards épicés 1 pce

Jhinga salade (verrine de crevettes et ananas au curry) 1 pce

Mini vol-au-vent au tartare de saumon fumé épicé 1 pce

Mini rouleau de printemps 2 pces

Bruschetta (tapenade de légumes 1 pce, tomate et basilic 1 pce)

Papadum (chips de farine de blé épicés)

Falafel (galette de farine de pois chiche et blé à l'oignon et coriandre) 2 pces

Mini pâté en croûte aux morilles et neige de Cumberland sauce

Accompagnés de chutney mangue (aigre-doux), sauce chili Pickel (piquant) et Raita (yogourt)

Sur demande

Naan

Pain indien CHF 2.-/pce

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Composez votre apéritif à la pièce

Dès 10 personnes

Viandes

Saté de canard 70gr 4.50

Saté de poulet 70gr 2.80

Wrap de bœuf 2.-

Wrap de canard 2.50

Wrap de poulet Tandoori 2.-

Mini sikh Kebab de Bœuf 2.-

Meat Balls 1.-

Aile de poulet Tex Mex 1.50

Tartare de saumon 2.-

Canapé de saumon fumé 2.-

Salade d'hiver 18.-

Salade verte, saumon fumé (80gr/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 (aigre-doux),

sauce chili Pickel (piquant) et Raïta (yogourt)

Végétariens

Pakora 2.-

Beignet de légumes à la farine de pois chiches

Samosa 2.-

Chausson farci aux légumes

Badja 3.-

Beignet de brocoli, oignon et poivron à la farine de pois chiches

Feuilleté d'épinards 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 légumes 1.50

Mini dosa 2.50

Mini crêpe de farine de riz farci aux pommes de terre

Boulette végi 1.50

Boulette de légumes, fromage frais et soja

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

Desserts

Goulab jamun 1.-

Boule de pâte sucrée au sirop parfumé à la cardamome

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.-

Riz au lait, cardamome et pistache

Verrine salade de fruits exotiques 2.-

Portion salade de fruits exotiques 6.-