

# PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

## Traiteur « Do it yourself »

A partir de CHF 6.- par personne

Dès 5 personnes

### Le principe

---

Des invités ? Pas envie ou pas le temps de tout préparer ?

Nous vous donnons l'opportunité de venir chercher tout ce qu'il vous faut au restaurant et ensuite de préchauffer vous-même votre plat ou buffet à la maison. La nourriture sera conditionnée par nos soins (sous-vide) prêt à l'emploi ainsi que du matériel sera également mis à disposition. Le conditionnement sous-vide permet la sauvegarde des vitamines sans altérer la texture et le goût.

### Votre plat ou buffet à la maison en 5 étapes :

1. Passez commande par téléphone ou e-mail.
2. Venez chercher la nourriture conditionnée, au restaurant.
3. Réchauffez simplement vos portions dans de l'eau à 90° pendant 30 à 45 minutes.
4. Versez les portions dans l'un de nos Chafing-Dish ou l'un de vos plats.
5. Régalez-vous !

# PAPRIKA

## SERVICE TRAITEUR

### Les plats en portion sous-vide

---

#### Principal

Mix de lentilles indiennes (200 gr)	6.- la portion
Aloo palak (pommes de terre et épinards épicés 200 gr)	6.- la portion
Chana masala (pois chiches masala 200 gr)	6.- la portion
Kofta (5 boulettes de bœuf épicées)	9.- la portion
Poulet curry au lait de coco (180 gr)	9.- la portion
Poulet Korma (180 gr)	11.- la portion
Magret de canard au miel et citron (180 gr)	13.- la portion
Emincé de bœuf Stroganoff (180 gr)	13.- la portion
Gambas au curry et lait de coco (5 pièces)	17.- la portion

#### Riz

Riz basmati (200 gr)	3.50 la portion
Riz sauvage (200 gr)	5.- la portion
Riz biryani ( 200 gr)	4.- la portion

#### Accompagnement

Légumes bhaji (100 gr)	3.- la portion
Mix de lentilles indiennes (100 gr)	3.- la portion
Epinards épicés (100 gr)	4.- la portion

### Le matériel

---

Petit Chafing-Dish avec ustensiles	10.- pour 48h
Grand Chafing-Dish avec ustensiles	15.- pour 48h
Boîte thermo isolante	20.- pour 48h
Boîte thermo chauffante	40.- pour 48h
Autres	sur demande