

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

न्युचाटेलक्षेत्र से मेनू

Menu della regione di Neuchâtel

نیچٹیل کے علاقے کے مینو

뇌 샤텔 지역의 메뉴

ヌーシャテル地域のメニュー

MENÜS AUS DER REGION NEUCHÂTEL

MENUS FROM THE NEUCHÂTEL REGION

MENUS DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

MENÚ DE LA REGIÓN DE NEUCHÂTEL

Меню из региона Невшатель

நியூசெட்லல் பிராந்தியத்தின் பட்டி

د ناتوتیل د سیمی خخه مینخی

纳沙泰尔地区的菜单

قائمة منطقة نيوشاتل

תפריטים מאזור ניושטל

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif dînatoire du terroir n°1

CHF 34.- par personne

Dès 15 personnes

Mini pâté en croûte



Bruschetta au lard fumé



Brochette de poulet de la région



Mini vol-au-vent de tartare de bondelle du lac au raifort



Feuilleté d'épinards du Seeland



Mini burger de bœuf Angus des Ponts-de-Martel



Navette de truite fumée



Rissole au Bleuchâtel



Canapé de roastbeef black Angus des Ponts-de-Martel



Bruschetta de légumes



Le petit neuchâtelois (saucisson)



Mousse de marrons au kirsch



Mousse de citron



Purée de pommes du jardin

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Apéritif dînatoire du terroir n°2

CHF 30.- par personne

Dès 15 personnes

Saté de poulet de la région



Canapé de bondelle fumé du lac de Neuchâtel



Verrine de tartare de bœuf des Ponts-de-Martel



Mini burger végétarien



Mini sandwich de crudités



Chou farci au Bleuchâtel



Mini portion de bœuf Stroganoff des Ponts-de-Martel



Risotto au champignons ou jambon cru



Feuilleté d'épinards du Seeland



Verrine de mousse de citron



Mini tarte de saison