

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)
- 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 :

- 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 demander 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

MENÙ INDIANI

भारतीय मेनू

인도 메뉴

ہندوستانی مینیو

インディアンメニュー

INDISCHE MENÜS

INDIAN MENUS

MENUS INDIENS

MENÚS INDIOS

Индийские меню

இந்திய மெனுக்கள்

印度菜单

القوائم الهندية

هندي مندي

תפריטים הודים

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Jalfraisy

À partir de CHF 22.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy :

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

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 22.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 28.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 34.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 40.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 44.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Korma

À partir de CHF 24.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Mourgh Korma :

Emincé de poulet braisé au four, curry, poivrons, crème, safran,

Noix de cajou et pistaches

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 24.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 30.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 36.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 42.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 46.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Poulet Tandoori

À partir de CHF 20.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Poulet tandoori : haut de cuisse de poulet tandoori (2 pces par pers.)

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

Riz biryani (riz épicé)

Buffet chaud seul	CHF 20.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 26.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 32.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 38.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 42.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Business

À partir de CHF 20.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Kofta : boulettes de viande de bœuf épicées, poivrons et tomates

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 20.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 26.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 32.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 38.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 42.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Végétarien

À partir de CHF 25.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Aloo palak panir : pommes de terre et épinards épicés et fromage blanc

Daal : mélange de lentilles

Chana massala : pois-chiches au masala

Malaï kofta : boulettes de légumes et fromage frais

Légumes bhaji

Riz basmati

Buffet chaud seul CHF 25.-

Buffet chaud avec salade panachée en entrée CHF 31.-

Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée (5 sortes de salades à choix) CHF 37.-

Buffet chaud avec entrée « Classique » CHF 39.-

(Salade panachée, 2 pces samosa : chaussons farcis aux légumes

2 pces pakora : beignets de légumes à la farine de pois chiches)

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu aux 2 viandes

À partir de CHF 21.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy : émincé de poulet braisé au four, curry, poivrons et lait de coco
Kofta : boulettes de viande de bœuf épicées, poivrons et tomates
Légumes bhaji ou lentilles indiennes
Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 21.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 27.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 33.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 39.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, samosa : chausson farci aux légumes, pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 43.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),
Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Agneau

À partir de CHF 24.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Médaille de noix d'agneau tandoori

Ou

Aiguillette de noix d'agneau sauce masala

Et

Légumes bhaji ou lentilles indiennes

Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 24.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 30.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée (5 sortes de salades à choix)	CHF 36.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée (Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)	CHF 42.-
Buffet chaud avec entrée « Business » (Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)	CHF 46.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Magret de canard

À partir de CHF 30.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Magret de canard sauté, sauce au miel et citron
Légumes bhaji ou lentilles indiennes
Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 30.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 36.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 42.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 48.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 52.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),
Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Menu Marina

À partir de CHF 30.- par personne.

Dès 10 personnes

Buffet chaud

Gambas au curry et lait de coco
Côte de saumon Tandoori
Légumes bhaji ou lentilles indiennes ou épinards épicées
Riz basmati

Buffet chaud seul	CHF 30.-
Buffet chaud avec salade panachée en entrée	CHF 36.-
Buffet chaud avec Katchoumar salades en entrée <i>(5 sortes de salades à choix)</i>	CHF 42.-
Buffet chaud avec salade d'hiver en entrée <i>(Salade verte, saumon fumé 80gr/pers., cresson et sauce tamarin)</i>	CHF 48.-
Buffet chaud avec entrée « Business » <i>(Terrine de saumon, mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive, cocktail de crevette et ananas, Samosa : chausson farci aux légumes, Pakora : beignet de légumes à la farine de pois chiches, salade panachée)</i>	CHF 52.-

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),
Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt) /pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien /pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Lal Kila

CHF 48.- par personne.

Dès 20 personnes

Entrées

Katchoumar salades : 5 sortes de salades indiennes d'après la saison

Jhinga salade : salade de crevettes marinées aux quatre épices, crème acidulée et ananas

Samosa : chausson farci aux légumes (1 pce)

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

Ou

Terrine de saumon et mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive

Cocktail de crevettes et ananas

Samosa : chaussons farcis aux légumes

Pakora : beignets de légumes à la farine de pois chiches

Salade panachée

Buffet chaud

Mourgh Jalfraisy : émincée de poulet braisé au four, curry, poivrons et lait de coco

Médaille de filet d'agneau

Légumes bhaji ou lentilles indiennes ou épinards épicés

Riz basmati

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Sukhdev

CHF 42.- par personne.

Dès 20 personnes

Entrées

Papillon de gambas servi avec son guacamole maison (2 pces)

Samosa : chaussons farcis aux légumes (1 pce)

Badja : beignets de brocoli, oignons et poivron à la farine de pois chiches (1 pce)

Salade panachée

Ou

Terrine de saumon et mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive

Cocktail de crevettes et ananas

Samosa : chaussons farcis aux légumes

Pakora : beignets de légumes à la farine de pois chiches

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 ou épinards épicés

Riz basmati

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-

PAPRIKA

SERVICE TRAITEUR

Maharani

CHF 52.- par personne.

Dès 20 personnes

Entrées

Katchoumar salades : 5 sortes de salades indiennes d'après la saison

Jhinga salade : salade de crevettes marinées aux quatre épices, crème acidulée et ananas

Salade d'hiver : salade verte, saumon fumé (40g/pers.), cresson et sauce tamarin

Samosa : chaussons farcis aux légumes (1 pce)

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

Ou

Terrine de saumon et mini verrine de mousse au thon à la tapenade d'olive

Cocktail de crevettes et ananas

Samosa : chaussons farcis aux légumes

Pakora : beignets de légumes à la farine de pois chiches

Salade panachée

Buffet chaud

Mourgh shahi Korma : ragoût de poulet braisé au four avec curry, crème, safran, noix de cajou et pistaches

Aiguillettes de filet d'agneau au gingembre

Légumes bhaji ou lentilles indiennes ou épinards épicés

Riz basmati

Sur demande

Sauces

Chutney mangue (aigre-doux),

Sauce chili Pickel (piquante) et Raïta (yogourt)

/pers. CHF 1.50

Naan

Pain indien

/pce CHF 2.-