



MENU CHEF à DOMICILE

MENU INDORE

38 €

Entrée

Salade indienne

-

Paneer cutlet

Petites galettes de farce aux légumes, au fromage indien et aux épices.

Accompagné d'un chutney (sauce) à la tomate.

OU

Veg Pakoras

Petits beignets de légumes enrobés d'épices et de farine de pois chiche.

Accompagné d'un green chutney (sauce coriandre et menthe).

Plat

Malai kofta

Plat à base de pommes de terre et de paneer (fromage indien) agrémenté d'une sauce blanche épicée, légèrement sucrée.

Accompagné de riz basmati et chapati (pain indien).

OU

Vegetables Kurma

Curry aux légumes, préparé avec des épices.

Accompagné de riz basmati et chapati (pain indien).

Dessert

Hello to Queen

Bananes flambées accompagnées d'une glace à la vanille, de biscuits concassés et de sauce chocolat.

OU

Double ka Meeta

Pain sucré cuit dans du lait avec des noix, du raisin sec et de la cardamome.

MENU BANJARA

42 €

Entrée

Salade indienne

-

Samosas

Beignets de pommes de terre et épices à la farine de blé.

Accompagné d'un chutney au tamarin (sauce aigre douce légèrement sucrée au tamarin).

OU

Chicken tikka

Brochettes de poulets grillées, marinées aux épices et au yaourt.

Accompagné d'un green chutney (sauce coriandre et menthe).

Plat

Murgh Makhani

Curry de poulet et sa sauce tomates cuisinée dans les épices.

Accompagné de naan nature (pain indien) et riz basmati.

OU

Biryani au poulet

A base de riz et de poulet, préparé avec des épices variées et cuit à la vapeur.

Accompagnés d'une raïta (sauce au yaourt et légumes).

Dessert

Indian Fruits salad

Salade de fruits exotiques avec sa crème à la noix de coco et au curcuma.

OU

Gajar ka halwa

Dessert à base de carottes, de khoya, de cardamome et de noix de cajou.

MENU GOAN

45 €

Entrée

Salade indienne

-

Hara bara kabab

Petits palets aux épices, à base de pommes de terre, d'épinards agrémenté de fruits à coque.

Accompagné d'une mayonnaise au piment.

OU

Chicken 65

Pièces de poulet au gingembre et à la coriandre. Accompagné d'un green chutney (sauce coriandre et menthe).

Plat

Prawns Curry

Curry aux crevettes, à la noix de coco fraîche et aux épices.

Accompagné de riz basmati et salade.

OU

Lamb Xacuti

Curry à l'agneau, préparé avec des épices spécifiques et de la noix de coco.

Accompagné de riz basmati et chapati (pain indien).

Dessert

Gulab Jamun

Petits beignets dorés au sirop d'épices accompagné d'une boule de glace à la vanille.

OU

Kulfi

Glace indienne aux épices, agrémenté de pistache, de noix de cajou, d'amandes, et de fruits secs.

Trois menus disponibles pour la cuisine à domicile de 6 à 15 personnes - Carte des vins à la demande. Service inclus. Nous apportons notre matériel de cuisine et la vaisselle et laissons la cuisine propre.

Réservez dès maintenant :

Par e-mail : amrutha.traiteur@gmail.com ou par téléphone : 07.66.19.83.86

Et retrouvez-nous sur    