






## CARTE BUFFET

### Entrées

|  | Prix par personne |
|--|-------------------|
| <b>Aloo chaat</b> : Mets à base de pommes de terre sautées, de pois chiches et de grenade, le tout assaisonné d'épices.<br>(accompagnement conseillé : chutney au tamarin) | 3 €               |
| <b>Paneer cutleet</b> : Fromage indien frit avec un mélange d'épices.<br>(accompagnement conseillé : chutney à la tomate)  | 3,20 €            |
| <b>Kabuli chana kabak</b> : Pois chiches cuisinés avec un mélange d'épices.<br>(accompagnement conseillé : sauce sésame)   | 3,60 €            |
| <b>Veg pakoda</b> : Petits beignets de légumes enrobés d'épices et de farine de pois chiche. (accompagnement conseillé : green chutney)                                    | 3,90 €            |
| <b>Aloo samosa</b> : Classiques beignets indiens, fourrés aux pommes de terre et aux épices. (accompagnement conseillé : green chutney)                                    | 4 €               |
| <b>Palak mozza samosa</b> : Beignets indiens fourrés aux épinards et à la mozzarella.<br>(accompagnement conseillé : chutney à la tomate)                                  | 4 €               |
| <b>Chicken 65</b> : Pièces de poulet marinées au gingembre et à la coriandre.<br>(accompagnement conseillé : green chutney)  | 5,20 €            |
| <b>Ajwaini Murgh Pakoda</b> : Bouchées de poulet aromatisées aux graines de carambole. (accompagnement conseillé : green chutney)  | 7 €               |
| <b>Mint flavoured chicken</b> : Poulet grillé à la menthe et aux épices.   | 7,50 €            |
| <b>Panch phoron prawns</b> : Crevettes enrobées de cinq épices.<br>(accompagnement conseillé : green chutney)  | 8€                |

Pour nous contacter : [amrutha.traiteur@gmail.com](mailto:amrutha.traiteur@gmail.com) ou par téléphone : 07.66.19.83.86

Et retrouvez-nous sur   

Conditions : buffet possible à partir de 20 personnes

de 20 à 30 personnes = commande de 25€ par personne minimum ; de 30 à 50 personnes = 20€ de commande par personne minimum ;  
à partir de 50 personnes = 15 € de commande par personne minimum.






## CARTE BUFFET

### Plats

|   | Prix par personne |
|---|-------------------|
| <i>Les plats aux légumes</i>  |                   |
| <b>Palak dal fry</b> : Plat indien aux lentilles et aux épinards pour accompagner votre riz ou votre plat principal.                  | 5,50 €            |
| <b>Veg Kolhapuri</b> : Légumes variés cuisinés dans une sauce aux épices.   | 8 €               |
| <b>Navratan korma</b> : Neuf ingrédients, nommés les "neuf bijoux" cuisinés avec une sauce à la crème au raisin et aux noix de cajou. | 11 €              |
| <i>Les plats à la viande</i>  |                   |
| <b>Banjara chicken curry</b> : Poulet cuisiné dans du yaourt et des graines de fenouil.   | 12 €              |
| <b>Chicken korma</b> : Poulet cuisiné dans une sauce à la crème au raisin et aux noix de cajou.                                       | 14 €              |
| <b>Lamb beli ram</b> : Agneau mijoté avec du yaourt et des épices.  | 21 €              |
| <i>Les plats aux fruits de mer</i>  |                   |
| <b>Chingri Malai</b> : Crevettes au sésame et aux graines de pavot frits avec du pain soufflé.  | 17 €              |

Pour nous contacter : [amrutha.traiteur@gmail.com](mailto:amrutha.traiteur@gmail.com) ou par téléphone : 07.66.19.83.86

Et retrouvez-nous sur   

Conditions : buffet possible à partir de 20 personnes  
de 20 à 30 personnes = commande de 25€ par personne minimum ; de 30 à 50 personnes = 20€ de commande par personne minimum ;  
à partir de 50 personnes = 15 € de commande par personne minimum.



**Amrutha**  
L'art de la cuisine indienne




Traiteur Indien  
Chef à domicile  
dans les Bouches-du-Rhône

## CARTE BUFFET

### Accompagnements

|  | Prix par personne |
|--|-------------------|
| <b>Chutneys et sauces</b>                                      |                   |
| <b>Green Chutney</b> : Sauce à la coriandre et à la menthe.    | 1€                |
| <b>Chutney au tamarin</b> : Sauce aigre douce au tamarin.      | 1,50€             |
| <b>Chutney à la tomate</b> : Sauce à la tomate et aux épices.  | 1,70€             |
| <b>Sauce sésame</b> : Sauce au sésame.                         | 2,50€             |
| <b>Pains</b>   |                   |
| <b>Dosti roti</b> : Pain indien à la pâte très fine.           | 1,90€             |
| <b>Beetroot chapati</b> : Pain indien à la betterave.          | 2,20€             |
| <b>Garlic naan</b> : Pain levé à l'ail.                        | 2,20€             |
| <b>Kalonji naan</b> : Pain levé aux graines d'oignons.         | 2,20€             |
| <b>Spinash luchi puri</b> : Pain aux épinards soufflé et frit. | 2,50€             |

Pour nous contacter : [amrutha.traiteur@gmail.com](mailto:amrutha.traiteur@gmail.com) ou par téléphone : 07.66.19.83.86

Et retrouvez-nous sur   

Conditions : buffet possible à partir de 20 personnes

de 20 à 30 personnes = commande de 25€ par personne minimum ; de 30 à 50 personnes = 20€ de commande par personne minimum ;  
à partir de 50 personnes = 15 € de commande par personne minimum.



**Amrutha**  
L'art de la cuisine indienne

Traiteur Indien  
Chef à domicile  
dans les Bouches-du-Rhône

## CARTE BUFFET

### Accompagnements

|   | Prix par personne |
|---|-------------------|
| <b>Riz</b>  |                   |
| Riz basmati nature  | 1€                |
| Pasley rice : Riz au persil.                                | 1,50€             |
| Jeera rice : Riz au cumin.                                  | 1,50€             |
| Riz coconut : Riz à la noix de coco fraîche                 | 1,90€             |
| Riz tamarind pulao : Riz pilaf du sud de l'Inde au tamarin. | 3,90€             |

### Desserts




|   |     |
|---|-----|
| Kulfi : Glace indienne aux épices.  | 5 € |
| Gajar Ka Halwa : Dessert à base de carottes, de khoya, de cardamome et de noix de cajou.                | 5 € |
| Double Ka Meetha : Dessert au pain sucré cuit avec du lait, des noix, du raisin sec et de la cardamome. | 7 € |

***N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement.***

La prestation inclut : le matériel nécessaire pour le buffet, la mise en place et le rangement du buffet.  
Le service s'effectue au buffet et non à table.\*

\*Si vous souhaitez un service à table, veuillez consulter notre service de "chef à domicile" -jusqu'à 20 personnes maximum-.

Pour nous contacter : [amrutha.traiteur@gmail.com](mailto:amrutha.traiteur@gmail.com) ou par téléphone : 07.66.19.83.86

Et retrouvez-nous sur   

Conditions : buffet possible à partir de 20 personnes

de 20 à 30 personnes = commande de 25€ par personne minimum ; de 30 à 50 personnes = 20€ de commande par personne minimum ;  
à partir de 50 personnes = 15 € de commande par personne minimum.