



## Carte pour cocktail ou apéritif dînatoire\*

### Pièces salées

<b>Verrines de pakora aux légumes sur un chutney vert</b> (verrine avec des beignets aux légumes avec une sauce à la menthe et coriandre)	1,30 €
<b>Verrines de palak dal fry sur lit de riz pulao</b> (verrine d'une préparation lentilles/épinards avec un riz pulao).	1,70 €
<b>Verrine de Mint Lassi</b> (verrine de yaourt indien à la menthe)	0,80 €
<b>Canapés composés d'un chutney vert sur un garlic naan</b> (toast de naan à l'ail, nappé d'une sauce à la menthe et à la coriandre).	1,00 €
<b>Canapés composés d'un chutney à la tomate sur un cheese naan</b> (toast de naan au fromage coupé en triangle).	1,20 €
<b>Aloo Chaat avec chutney au tamarin</b> (salade indienne à base de pommes de terre sautées, de pois chiches et de grenade, le tout assaisonné d'une sauce au tamarin).	1,00 €
<b>Tacos de palak dal fry avec dosti roti</b> (tacos de pain indien, fourrés d'une préparation aux lentilles/épices).	1,70 €
<b>Brochettes de Mint flavoured chicken avec sauce au sésame</b> (brochettes de poulet grillées, marinées à la menthe et aux épices avec une sauce au sésame).	2,00 €
<b>Brochettes de Chicken 65</b> (Pièces de poulet marinées au gingembre et à la coriandre).	1,70 €
<b>Verrine de Panch phoron prawns</b> (Verrine de crevettes enrobées de cinq épices accompagné d'une sauce menthe coriandre).	2,00 €

### Pièces sucrées

<b>Verrine de Gajar Ka Halwa</b> (verrine d'un dessert à base de carottes, de khoya, de cardamome et de noix de cajou).	1,70 €
<b>Verrine de Double Ka Meetha</b> (verrine d'un dessert au pain sucré cuit avec du lait, des noix, du raisin sec et de la cardamome.).	1,80 €
<b>Bâtonnet de Kulfi</b> (petit bâtonnet de la glace traditionnelle aux épices et à la pistache).	1,70 €

\*A partir de 30 personnes

Contact :

Par e-mail : [amrutha.traiteur@gmail.com](mailto:amrutha.traiteur@gmail.com)

par téléphone : 07.66.19.83.86

Retrouvez-nous sur

