

TRAITEUR À DOMICILE
CUISINE INDIENNE AUTHENTIQUE
VIANDES HALAL ET NON HALAL - PLATS VÉGÉTARIENS
COMMANDE À PASSER LA VEILLE OU AVANT 9H
À EMPORTER OU LIVRABLE AVEC FORFAIT LIVRAISON



L'HISTOIRE DES ÉPICES

12 34 56 78 90

12 34 56 78 90

SUIVEZ-NOUS



FACEBOOK



INSTAGRAM

ENTRÉES



VEGETABLE PUFF

Pâte feuilletée garnie de légumes parfumés aux épices



VEGETABLE CUTLET

Croquette de légumes aux épices indiennes



PANEER TIKKA

Fromage frais indien mariné et grillé



POULET TANDOORI

Poulet mariné aux épices et grillé



SEEKH KABAB

Brochette de viande hachée épicée



MALAI KABAB

Poulet mariné à la crème, fromage et épices douces et grillé



EGG ROLL

Galette indienne garnie d'œuf, légumes



IDLI FRY

Idli poêlée aux épices



GALOUTI KABAB D'AGNEAU

Agneau finement haché et épicé, cuit jusqu'à une texture ultra-fondante

MENU VÉGÉTARIEN



DAL TADKA

Lentilles noires indiennes décortiquées fondantes, relevées d'un beurre chaud aux épices



DAL MAKHANI

Lentilles noires indiennes mijotées dans une sauce onctueuse à base de tomates, de beurre et de crème, délicatement parfumée aux épices indiennes.



SAMBAR DAL

Soupe de lentilles et de légumes cuisinée selon la tradition familiale du sud de l'Inde, aux épices maison, tamarin et feuilles de curry



PAV BHAJI

Purée de légumes longuement mijotés aux épices de Bombay servi avec pain brioché toasté



BAINGAN BHARTA

Plat à base d'aubergine grillée à la flamme, écrasée, mijotée avec des oignons, des tomates, de l'ail, du gingembre et un mélange d'épices indiennes



PALAK PANEER

Cubes de fromage indien mijotés dans une crème d'épinards frais, parfumée à l'ail, au gingembre et aux épices indiennes douces



PANEER BHURJI

Du paneer finement râpé, mélangé à une sauce onctueuse à base de crème et d'épices douces, mijoté doucement.



RAGOÛT DE LEGUMES

Ragoût raffiné de légumes, lentement mijoté dans un lait de coco onctueux, délicatement parfumé aux épices douces



DUM ALOO

pommes de terre nouvelles mijotées lentement, sauce épicée et parfumée

MENU NON VÉGÉTARIEN



BUTTER CHICKEN

poulet grillé tendre cuit dans une sauce tomate riche et crémeuse. Il est légèrement épicé, onctueux, légèrement sucré et beurré



POULET TIKKA MASALA

poulet marinés aux épices, rôtis au tandoor, sublimés par une sauce veloutée de tomates, crème fraîche et beurre, relevée d'un mélange d'épices



POULET AU CURRY

Poulet traditionnel découpé en morceaux avec os, cuisiné dans une sauce parfumée aux épices.



POULET BHARTA

Émincé de poulet mijoté dans une sauce épaisse à base de tomates, d'oignons, de gingembre, d'ail et d'épices indiennes.



POULET CHAAP

Poulet longuement mariné puis mijoté dans une sauce riche et parfumée aux épices et aux fruits secs.



REZALA D'AGNEAU

Agneau mijoté lentement dans une sauce blanche onctueuse à base de yaourt, de noix de cajou et d'épices douces, subtilement parfumée.



POULET BIRIYANI

Riz basmati aux épices douces et viande marinée, cuisson lente à l'étouffée, saveurs subtiles et parfumées.



AGNEAU BHUNA GOSHT

Un plat traditionnel préparé en braisant lentement l'agneau avec des oignons, du yaourt et des épices afin d'en faire ressortir les saveurs et d'obtenir une sauce onctueuse et riche.



RAGOÛT DE POULET

Poulet mijoté lentement avec des légumes et des épices douces, en sauce légère et réconfortante.



CREVETTES MALAI CURRY

Des crevettes mijotées dans une sauce crémeuse à base de lait de coco, d'oignons, de gingembre, d'ail et d'épices douces.

*****TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI NATURE. SUPPLÉMENT POUR TOUT ACCOMPAGNEMENT OU REMPLACEMENT**

ACCOMPAGNEMENTS



RIZ BASMATI NATURE



RIZ AU CUMIN



PILAF AUX LÉGUMES



CHAPATI



NAAN MAISON



VATTAYAPPAM

DESSERTS

HALWA CAROTTES

carottes râpées lentement mijotées dans du lait, du sucre et du ghee, parfumé à la cardamome et garni de fruits secs



HALWA SEMOULE

Dessert à base de semoule, cuite avec du sucre, du ghee et du safran, parfumée à la cardamome

SEMIYA KHEER

Vermicelles au lait, mijotées avec du sucre et parfumées à la cardamome, garnies de fruits secs



[SCANNEZ POUR CONSULTER LA LISTE DES ALLERGÈNES](#)



L'HISTOIRE DES ÉPICES

#lère cuisine indienne authentique à Valenciennes

#Des saveurs maison

#Marchés de Valenciennes & Anzin

#Mariage • Anniversaire • Baptême • Événements privés

01 23 45 67 89