

करी

CURRY STREET



TRAITEUR EVENEMENTIEL

Spécialités d'Inde du nord et fusion

2024

À propos de nous



Paris, Rue Traversière

Curry Street c'est l'histoire d'un couple de restaurateurs Parisiens lancés depuis 2014 dans le but de faire découvrir la cuisine de l'Inde du Nord à tous les palets

Après une expérience confirmée dans la restauration fast casual, l'enseigne s'est spécialisée dans les services de traiteur événementiel en intervenant dans des événements privés et professionnels (mariages, séminaires, repas d'entreprise)

Au fil du temps, la passion pour la cuisine et l'héritage culinaire des fondateurs ont permis de révéler de nouvelles saveurs aux amateurs en alliant cuisine traditionnelle et occidentale

Au-delà de notre identité culinaire, nos collaborateurs partagent une même vision dont les fondamentaux sont la qualité des prestations et l'excellence du service, qui ont contribué à la réputation bâtie à ce jour.

Nos prestations

PROFESSIONNELS

Repas d'entreprise
Plateaux repas
Soirée d'entreprise
Salons

MARIAGES

Vin d'honneur
Repas assis
Buffets
Réceptions

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Anniversaires
Baptêmes
Brunch



Nos services complémentaires

Maitre d'hôtel (service)
Location de vaisselle, nappage et matériel
Services de décoration
Service de bar éphémère
Animations culinaires
Recherche de lieux de réceptions



CARTE TRAITEUR - Cocktail

Pièces cocktail Inde/Fusion - Salé

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION	FROID	CHAUD*	ANIMATION
Aloo Tikki Chaat (V)	Street food - galette de pommes de terre, épices, sauces & grenade	X	X	X
Samosa Légumes (V)(VE)	- Mini samosa au légumes taille cocktail - Samosa style Punjabi taille moyenne		X	
Pakora de légumes (V)(VE)	Beignets frits de dés de légumes		X	
Bombay grilled sandwich (V)	Mini sandwich végétarien épicé façon street food	X	X	X
Mini vada pav (V)	Burger de vada* & sauces *(beignet de pommes de terre & épices)	X		
Verrine de pois chiche à l'indienne (V)(VE)	Pois chiche, poivrons, concombre, coriandre, épices et tomates	X		
Verrine de lentilles à l'indienne (V)	Lentilles brunes, concombre, oignons, feta, grenade, tomates et épices	X		
Dahi Vada (V)	Beignets de lentilles, yaourt, tamarin, grenade, chutney verte	X		X
Bhel puri chaat (V)(VE)	Mélange apéritif, coriandre, tomates, vermicelles et sauces	X		X
Samosa chaat (V)	Samosa déconstruit, coriandre, oignons, grenade et sauces	X		X
Paani Puri (V)	Street food d'Inde - Coquille croustillante fourrée sucré & salé	X		X
Uttapam (V)(VE)	Crêpe de riz, lentilles, oignons, poivrons et piment vert	X	X	X
Nepali momos	Spécialité du Nepal / Nord de l'Inde (légumes (V) ; poulet ou porc)		X	X
Masala pasta (V)	Perles de pâtes, épices, mais, oignons, poivrons, tomates		X	
Samosa poulet	Mini samosa au poulet taille cocktail		X	
Pakora poulet	Beignets frits de blanc de poulet, épices, fenugrec et ajwain		X	
Brochette de Poulet tikka	Brochette avec poulet grillé, poivrons & oignons	X	X	X
Burger de poulet tandoori (6cm)	Burger de poulet tandoori (pain brioché), salade & sauce aneth	X	X	X
Mini lamb slider (6cm)	Burger d'agneau, oignons, chutney menthe coriandre	X		X
Fish burger (6cm) ➔	Burger de poisson, oignons marinés, sauce fish	X		
Mini chaapli kabab d'agneau	Mini kabab d'agneau épicée & sauce menthe		X	X
Mini sheekh-dogs	Mini hot dog de saucisse d'agneau, salade & sauce	X		
Verrine de crevettes aux épices ➔	Crevettes marinées au curry, crudités & raita aneth	X		
Tandoori tacos (poulet)	Mini Tacos à l'indienne au poulet tikka	X		
Jheenga tacos (crevettes) ➔	Mini Tacos à l'indienne aux crevettes marinées	X		
Mini tropical ceviche ➔	Ceviche de poisson, lait de coco, épices, coriandre & gingembre	X		X

Pièces cocktail Inde/Fusion - Sucré

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION	FROID	CHAUD*
Gulab jamun (V)	Beignet sucré infusé dans son sirop de rose et cardamome (verrine)	X	X
Halwa fruits secs (V)	Pâtisserie traditionnelle de semoule, safran et fruits secs (verrine)	X	
Tiramisu rose & litchi	Mini tiramisu à la rose & litchi (verrine)	X	
Mini shot de lassi (3cl) (V)	Boisson à base de yaourt (Mangue & safran) (Rose & cardamome) (Pistache) (Nature sucré) (Nature salé cumin & coriandre)	X	
Crème pistache cardamome (V)	Crème infusée à la pistache et cardamome (verrine)	X	
Panna cotta mangue (V)	Mini panna cotta vanillée et son coulis de mangue d'Inde (verrine)	X	
Panna cotta masala chai (V)	Mini panna cotta au Chai & speculoos (thé aux épices) (verrine)	X	

(V) : VÉGÉTARIEN

(VE) : VEGAN

Allergènes : nous consulter

Liste non exhaustive, des spécialités peuvent être réalisées sur demande
Le niveau de piquant peut être adapté en fonction du palet des convives

*sauf pour les livraisons simples, sans service et matériel de buffet

NOS RECOMMANDATIONS

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire : entre 10 et 12 pièces par personne minimum

Cocktail d'entreprise : entre 8 et 10 pièces par personne

Vin d'honneur : entre 6 et 8 pièces par personne

Variétés : 6-8 (salé uniquement) ; 10-12 (salé + sucré)

Pièces cocktail continentales - Salé

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION	FROID	CHAUD*	ANIMATION
Brochette de mozzarella (V)	Tomates cerise, basilic frais et mozzarella	X		
Verrine de quinoa fraîcheur (V)(VE)	Quinoa, tomates, oignons, concombre, poivrons, coriandre & menthe	X		
Verrine de crevettes ➔	Crevettes marinées, avocat en purée, tomates et citron	X		
Jambon Serrano à la découpe	Jambon Serrano 12 Mois	X		X
Bouchée de foie gras	Foie gras, pain d'épices, chutney de figues	X		
Canapés de saumon fumé ➔	Saumon fumé, blini, tzatziki (disponible en verrine)	X		
Mini burger de saumon (6cm) ➔	Pain brioché, saumon fumé mariné	X		
Navette de poulet rôti	Poulet roti au paprika, moutarde à l'ancienne, cornichon	X		
Mini cups de poulet	Poulet, poivrons, oignons, sauce curry	X		
Mini burger de poulet	Poulet grillé, pickles, salade & sauce burger	X		
Planche de charcuterie	3 variétés de charcuterie & pains	X		
Planche de fromages (V)	3 variétés de fromages & pains	X		
Bouchée de falafel (V)	Falafel, tomate séchée, houmous	X		
Verrine de caviar d'aubergines (V)(VE)	Aubergines grillées, tomate séchée, pignons de pin	X		
Verrine de crudités et houmous (V)(VE)	Trio de crudités, houmous, huile d'olive	X		
Toasts de tapenade d'olives noires (V)(VE)	Pain, olives noires, radis	X		
Brochette de légumes grillés (V)(VE)	Trio de Légumes	X		X
Mini tacos végétal (V)(VE)	Tacos de protéine végétale	X		

Pièces cocktail continentales - Sucré

SPÉCIALITÉS	FROID
Assortiment de macarons	X
Mini panna cotta	X
Assortiment de mignardises sucrées	X
Mini crème au café et chocolat	X
Mini brochette de fruits	X
Tartelettes sucrées	X
Mini éclairs au chocolat	X

(V) : VÉGÉTARIEN

(VE) : VEGAN

Allergènes : nous consulter

Liste non exhaustive, des spécialités peuvent être réalisées sur demande

*sauf pour les livraisons simples, sans service et matériel de buffet



CARTE TRAITEUR - Repas

Entrées

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Samosa chaat (V) (FROID)	Grand samosa déstructuré aux légumes, yaourt sucré, grenade, chutney verte et coriandre
Dahi vada (V) (FROID)	Beignets de lentilles, yaourt, tamarin, grenade, chutney verte
Paneer tikka (V) (CHAUD)	Brochette de paneer* et poivrons, salade & chutney vert (*fromage)
Hara Bhara Kabab (V) (CHAUD/FROID)	Kabab de légumes verts, servi avec chou rouge mariné, oignons et chutney
Velouté de daal (V) (CHAUD)	Lentilles, épices, lait de coco, coriandre fraîche
Poulet tikka (CHAUD)	Poulet tandoori grillé, poivrons, oignon, salade et sauces
Chaapli kabab (CHAUD)	Kabab d'agneau (ou poulet), salade & sauces

Plats végétariens (V)

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Palak paneer	Curry d'épinards & fromage traditionnel
Paneer tikka masala	Paneer grillé, poivrons, tomates, oignons rouge et tomates
Korma de légumes	Curry de légumes, sauce lait de coco et fruits secs
Daal tadka	Lentilles corail, lentilles jaunes, épices, feuilles de curry, oignons et tomates
Daal makhani	Lentilles urid en cuisson lente, crème et épices
Chana masala	Pois chiche, cumin fumé, tomates, oignons et épices
Raajma masala	Haricots rouge, ajwain, coriandre fraîche, tomates, oignons et épices
Veggie curry	Curry de légumes mélangés, tomates, oignons, épices et feuilles de curry
Biryani (légumes ou paneer)	Plat de riz traditionnel aux légumes (ou paneer), oignons frits, safran, épices entières

Plats non-végétariens

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Butter chicken	Curry de poulet tandoori, sauce crémeuse avec son trio de fruits secs
Chicken tikka masala	Curry de poulet tandoori, sauce épicée et son trio de poivrons
Chicken kashmiri spicy	Curry de poulet, sauce aux épices piquantes
Chicken korma	Curry à la crème & lait de coco, doux et riche en saveurs
Daal ghosht	Recette familiale depuis 1980, curry d'agneau aux 3 lentilles
Agneau rogan josh	Curry d'agneau, sauce aux épices piquantes
Kofta d'agneau	Kofta d'agneau sur un lit de sauce curry
Fish curry	Curry de poisson (espèce selon disponibilités) sauce, épices
Biryani	Plat de riz traditionnel disponible avec poulet ou agneau (avec ou sans os) (épices entières) - Servi avec raita

Accompagnements

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Curried potatoes (V)	Pommes de terre sautées aux épices, feuilles de curry et coriandre fraîche
Riz Basmati nature (V)	Riz Basmati nature parfumé aux épices
Riz Basmati safrané (V)	Riz Basmati au safran
Riz Basmati pulao (V)	Riz Basmati aux épices entières, dés de carottes, petits pois, haricots verts & oignons
Kashmiri pulao (V)	Riz Basmati, fruits secs, beurre clarifié, oignons, épices entière & rose
Naan* nature (V)	Pain traditionnel cuit au four tandoor
Naan* à l'ail (V)	Pain traditionnel à l'ail et coriandre

Sides + Extras + Sauces

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Papadums	Galettes craquantes aux épices
Raita oignons ou concombre	Yaourt préparé avec ail, épices et oignons rouge ou concombre
Far Far	Snack / Chips multicolores à base de farine de blé
Piment vert frais	Piment vert coupé ou entier

Desserts

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Gulab jamun	Pâtisserie traditionnelle sucrée servie avec glace vanille
Gulab O rhum	Gulab jamun infusé au rhum
Café / Chai gourmand	Café filtre ou Chai & ses mignardises
Halwa fruits secs	Pâtisserie traditionnelle à la semoule, safran et fruits secs
Gajjar ka halwa	Pâtisserie traditionnelle à la carotte, lait, beurre clarifié (servi avec glace vanille)
Crème pistache & cardamome	Crème infusée à la cardamome, pistache & éclats de pistache
Panna cotta mangue	Panna cotta à la vanille & coulis de mangue d'inde
Fromage blanc à la rose & pistache	Fromage blanc à la rose, éclats de pistache et pétales de roses sèches
Kheer noix de coco	Riz au lait à la noix de coco
Kheer traditionnel	Riz au lait au safran et fruits secs
Shahi Tukda	Dessert au lait, épices, pistache et safran
Gulab Trileçe	Délice à la rose façon « Tres leches »

(V) : VÉGÉTARIEN

(VE) : VEGAN

Allergènes : nous consulter

Liste non exhaustive, des spécialités peuvent être réalisées sur demande

Le niveau de piquant peut être adapté en fonction du palet des convives

Pour un repas mixte, vous avez la possibilité d'opter pour une entrée Française / Continentale



Boissons

SPÉCIALITÉS	DESCRIPTION
Sharbaat	Citronnade Indienne
Lassi sucré	Boisson à base de yaourt (mangue safran ; rose cardamome ; pistache ou nature)
Chaas	Boisson traditionnelle salée avec cumin & coriandre
Masala chai	Thé traditionnel à base de lait, thé noir & épices
Café	Filtre ou Nespresso
Softs & Sodas	Coca, Coca zero, Pepsi, Orangina, Fanta, Sprite, Oasis, Ginger beer
Jus classiques	Orange, pomme, raisins, multifruits
Jus exotiques	Ananas, mangue, goyave, litchi
Eaux	Minérale plate et/ou pétillante
Fontaine à eaux	Detox, Fraîcheur et/ou Revigorant
Bières	1664, Heineken, Corona
Vins & champagnes	Rouge, rosé, blanc, champagne, vin mousseux (accord mets/vins possible)
Spiritueux	Vodka, gin, rhum, whiskey, cognac, bourbon

Cocktails

(en fontaine libre-service)

NOM	DESCRIPTION	ALCOOL
Bouquet de rose	Vodka infusée à la baie rose, rosé & eau de rose	X
Chai Seb	Rhum ambré, épices chai, citron vert et jus de pomme	X
Green Squeeze	Tequila, limonade et citron vert	X
Dalchini Punch	Rhum ambré, cannelle, jus de pomme	X
Bloody Bowl	Rhum, goyave, fraise, cranberry, violette et citron vert	X
Cilantro gimlet	Gin, citron vert, coriandre	X
Pina Colaba	Lait de coco, jus d'ananas, citron vert et sucre roux	
Hibiscus Tea	Cranberry, hibiscus & rose	
Paanakam	Gingembre, jaggery, cardamom et citron vert	
Virgin mojito	Citron vert, menthe & sirop de rhum	

Service de bar éphémère avec barman(maids) : nous consulter



Demandez votre devis en cliquant ci-dessous :

[DEVIS](#)

Pour toute question ou renseignement :



CURRY STREET® - Marque déposée

CS CATERING France
10 RUE DE PENTHIÈVRE
75008 PARIS

RCS PARIS 837805852