





## LES DÉLICES DE PAON par Station Krishna

Après avoir comblé les appétits dans notre restaurant indien emblématique situé en plein cœur de Paris (Place d'Italie) depuis 1997, l'expérience culinaire s'est étendue au-delà de nos murs.

Prendre le tournant du service traiteur a été notre manière d'apporter l'authenticité de la cuisine indienne et de créer des moments inoubliables où que vous soyez.

Chez Les Délices de Paon par Station Krishna, nous avons ainsi le savoir-faire de nos spécialités depuis plus de deux décennies. Et pour tous vos événements, nous vous proposerons nos incontournables de la gastronomie indienne auxquelles vous pourrez aussi ajouter des pièces continentales.

Les saveurs épicées et parfumées d'Asie du Sud sont des vedettes sur les tablées professionnelles. Et l'option indo-continentale est aussi appréciée pour l'esprit fusion qui est souvent en vogue aujourd'hui.

Laissez-nous créer la toile parfaite pour vos événements. Des mariages somptueux à tous vos rassemblements familiaux les plus précieux, notre équipe dévouée mettra en œuvre leur expertise et leur créativité pour vous ravir !

Nirushan & Ajith R.



## TRAITEUR ÉCO-RESPONSABLE

Chez SK, nous sommes guidés par une vision plus large. Nous croyons fermement que la cuisine et la responsabilité environnementale ne sont pas incompatibles. Avec notre service traiteur, nous nous efforçons de vous offrir une expérience culinaire exceptionnelle tout en agissant pour la planète.

C'est pourquoi nous nous engageons fermement en faveur de la durabilité et de la responsabilité environnementale.

**Sélection d'ingrédients responsables :** Nous choisissons soigneusement nos ingrédients, privilégiant les fournisseurs locaux et les produits biologiques autant que possible. Notre engagement envers la qualité se traduit donc par des plats à la fois savoureux et éthiques.

**Réduction des déchets :** Nous mettons en œuvre des pratiques de gestion des déchets pour minimiser notre impact environnemental. Nos emballages sont conçus de manière éco-responsable et nous encourageons nos clients à participer à cette démarche.

Nous sommes impatients de vous servir et de faire partie de vos moments spéciaux. Rejoignez-nous pour un voyage culinaire qui célèbre la tradition, l'innovation et la durabilité.



# VOS ÉVÉNEMENTS LES PLUS PRÉCIEUX SOUVENIRS DE 2024

anniversaires et crémaillères



mehndi



baptêmes indiens, sri lankais et pakistanais



vin d'honneur et mariages franco-indiens, indo-libanais, hispano-sri lankais, ....

# NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES

## LES TRADITIONNELLES

- Samosa végétarien ou agneau (V)
  - Roll au poulet
  - Dahi Puri (V)
  - Badji végétariens (V)
  - Badji au poulet ou crevette
  - Cutlet au thon
  - Vadai (V)
  - Raïta (V)
  - Sheesh kebab
  - Chicken 65
  - Idli sambar (V)
  - Chaat pois chiches (V)
- Chausson de farine de blé fourré
  - Rouleau croustillant
  - Coquille croustillante fourrée à la pomme de terre, yaourt, grenade et sauce menthe/tamarin
  - Beignet à la farine de pois chiches (à la pomme de terre ou à l'aubergine)
  - Beignet à la farine de pois chiches
  - Accra traditionnel indien
  - “Donut” salé aux lentilles blanches
  - Yaourt, crudités, cumin et grenade
  - Kofta d'agneau haché aux épices et sauce menthe
  - Poulet frit sauté aux épices
  - Galette de riz vapeur et curry de dhal
  - Pois chiches, oignons, moutarde et feuilles de curry



## LES MINI PLATS

- ex: mini Biryani, Palak Paneer (V)

mini verrine de plat (cf page 10 et 11)

## LES BOUCHÉES

- Poulet Tikka & Duo de poivrons
- Crevette Jalfrezi & Papadum
- Idli snacké (V)

Dé de poulet cuit au four tandoor  
Crevette sauce tomate et poivron, légèrement sucrée & chip de lentilles et cumin  
Galette de riz vapeur, graines de moutarde, sésame et feuilles de curry



## LES PIÈCES FUSION

- Burger Poulet Tikka Masala
- Aloo & Cheese Ball (V)
- Taco au poulet ou crevette
- Tartelette Aloo Chaat (V)
- Cracker Brie & Tamarin (V)
- Bruschetta Indienne (V)
- Bouchée de Saint-Jacques pané
- Club Bartha (V)

Poulet en sauce tomate et poivron  
Pomme de terre et fromage fondu avec chapelure croustillante et sauce tomate  
Poulet ou crevette, confit d'oignons et chutney de tamarin  
Pomme de terre aux épices, crispy et grenade sur tartelette  
Brie sur biscuit salé et chutney de tamarin  
Tomates, poivrons, épices et paneer (fromage indien)  
Sauce korma (amandes, coco et épices)  
Mini toast au caviar d'aubergines aux épices et fromage frais



# NOS PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

## LES TRADITIONNELLES

- Sooji ka halwa / Kesari Gâteau à la semoule, noix de cajou et fruits secs
- Gajar ka Halwa Gâteau indien à la carotte
- Gulab Jamun Beignet infusé à la rose et cardamome
- Gulab Jamun au Rhum Beignet à la rose fourré au Rhum
- Crème de Coco Coco, caramel et amandes effilées
- Jalebi Pâtisserie sirupeuse traditionnelle au miel et cardamome
- Mango Sago Pudding au tapioca, coco et mangue

## LES MINI BOISSONS

- Mini Lassi Milkshake indien à la rose, mangue ou vanille (alternative végane au lait de soja possible)
- Falooda Boisson traditionnelle à base de chia, sirop de rose, jelly et fruits
- Mini Chai & Biscuit Thé au lait traditionnel à la cardamome accompagné de son biscuit
- Mini Bru & Biscuit Café au lait traditionnel accompagné de son biscuit (contient de la chicorée)

## LES PIÈCES FUSION

- Chocolat Puri Coquille croustillante enrobée de chocolat (inspiré du Dahi Puri) fourrée à la crème et chocolat
- Crème brûlée à la mangue Panna cotta à la mangue et passion
- Panna Cotta fruits exotiques Crème à la mangue jaune indienne



# NOS PIÈCES CONTINENTALES

## LES PIÈCES SALÉES

- Canapé de saumon fumé, fromage frais & aneth
- Concombre, saumon fumé & aneth
- Toast & tapenade d'olives noires (V)
- Pic tomates & mozzarella (V)
- Toast thon, fromage frais & ciboulette
- Pic crevette & tomate séchée
- Canapé crème de poivrons & Serrano
- Mousseline de chèvre & noix (V)
- Mousseline d'avocat et crevette grillée
- Bâtonnets de crudités & tzatziki (V)
- Canapé Houmous & sésame (V)
- Pic Serrano & Comté
- Planches de fromages et charcuterie



## LES PIÈCES SUCRÉES

- Tiramisu (chocolat, spéculoos, fruits rouges)
- Panna Cotta fruits rouges
- Panna Cotta litchi & rose
- Brochette de fruits de saison
- Macaron
- Mini entremets (Opéra, Écureuil, Cheesecake)
- Choux et Tartelettes



# NOS ANIMATIONS CULINAIRES

- Dahi Puri (V) Coquille croustillante fourrée
- Dosai (V) Galette d'Inde du Sud à base de lentilles, pois chiches et riz
- Biryani (V) Riz sauté traditionnel
- Grillades Poulet et Agneau Tikka
- Kottu Roti (V) Pain haché et sauté avec des légumes, poulet ou agneau, oignons et épices diverses



# NOS ENTRÉES

- Samosa, végétarien ou agneau
- Rolls légumes, poulet ou agneau
- Poulet, Agneau ou Paneer Tikka
- Badji végétariens
- Badji au poulet, poisson ou crevette
- Cutlet au thon
- Vadai
- Raïta
- Velouté de Dhal

- Chaussons de farine de blé fourrés (2) (ou version chaat avec raïta, grenade et chutney)
- Rouleaux croustillants fourrés (2)
- Grillades au four tandoori, marinade au yaourt et épices
- Beignets à la farine de pois chiches (à la pomme de terre ou à l'aubergine)
- Beignets à la farine de pois chiches
- Accras traditionnels indiens (3)
- “Donuts” salés aux lentilles blanches (3)
- Yaourt, crudités, cumin et grenade
- Velouté crémeux aux lentilles jaunes, épices et coriandre fraîche



# NOS PLATS NON VÉGÉTARIENS

- Butter Chicken
- Tikka Masala
- Malabar
- Punjabi
- Meen Pouli Colombo
- Meen Molee
- Biryani

Curry de poulet en sauce douce crémeuse à base de tomates, beurre, noix de cajou et amandes  
Sauce à base de tomates, poivrons, coriandre et épices (poulet, saumon ou agneau)  
Spécialité du sud à base d'épices variées et feuilles de curry (poulet ou agneau)  
curry mijoté dans un caviar d'aubergines (poulet ou agneau)  
Curry de cabillaud du sud de l'Inde à base de tamarin, aubergines et lait de coco  
Mijoté de saumon légèrement relevé, lait de coco et feuilles de curry  
Riz sauté traditionnel avec raisins blonds, noix de cajou et épices (poulet ou agneau) & raïta



# NOS PLATS VÉGÉTARIENS

- Dhal Masala Curry de lentilles (moong, corail et chana) et poivrons
- Palak Paneer Curry d'épinards et fromage indien parfumé aux épices
- Katerika Colombo Curry d'aubergines frites et cuites dans du lait de coco et feuilles de curry
- Baigan Bartha Caviar d'aubergines, tomates et oignons
- Dhal Palak Curry de lentilles et épinards
- Biryani aux légumes Riz sauté traditionnel avec légumes, raisins blonds, noix de cajou et épices - accompagné de raita
- Soya Kadala Colombo Curry de pois chiches, boules de soja, pommes de terre et feuilles de curry



# NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Riz Basmati nature ou Kashmiri (fruits secs et oignons)
- Idli Beignets de riz vapeur
- Allo Masala Pommes de terre sautés aux épices
- Légumes Masala Légumes sautés aux épices
- Naan Galette cuite au four tandoor (nature ou à l'ail)



# NOS SIDES & SAUCES

- Papadum Chip de farine de lentilles et cumin
- Piment Piment vert frais
- Chutney Acchar Sauce piquante à la pomme, piment, citron et carottes
- Chutney Tamarin Sauce sucrée au tamarin
- Chutney Menthe Sauce menthe et yaourt
- Raïta Yaourt frais, concombre, carottes, cumin et oignons



# NOS DESSERTS

- Gulab Jamun
- Sooji Ka Halwa
- Gajar Ka Halwa
- Crème Coco
- Panna Cotta aux fruits exotiques
- Crème brûlée à la mangue

Beignets infusés à la rose et cardamome (2)  
Pâtisserie traditionnelle à base de semoule, fruits secs et noix de cajou  
Gâteau indien à la carotte  
Onctueux à la noix de coco, caramel et amandes effilées  
Panna cotta à la mangue et passion  
Crème à la mangue jaune indienne



# NOS BOISSONS

- Lassi Milkshake indien, nature, sucré, salé ou à la rose, mangue ou vanille (alternative végane au lait de soja possible)
- Nimbu Pani Citronnade indienne aux épices
- Chai Thé traditionnel indien à base de lait et mélange d'épices
- Bru Coffee Café au lait traditionnel sud indien
- Boissons chaudes Thé, café et infusions
- Jus classiques Orange, pomme, multifruits, raisin
- Jus exotiques Ananas, mangue, goyave, litchi
- Sodas Coca, Sprite, Limonade, Coca zéro, Fanta
- Eaux Minérale et/ou pétillante

## Bouteilles en verre consignées

- Cocktails Avec ou sans alcool - parmi notre sélection avec service de bar ou en fontaine
- Bières Leffe, La Parisienne IPA
- Bières Indiennes Kingfisher, Cobra, Lion
- Vin parmi notre sélection (dont vins indiens)
- Champagne parmi notre sélection
- Spiritueux Vodka, Whisky, Gin, Bourbon, Rhum
- Spiritueux indiens Mah Spirit







---

LES DÉLICES DE PAON



Pour nous contacter:  
01 45 88 69 92 ou [traiteur@stationkrishna.fr](mailto:traiteur@stationkrishna.fr)

Notre restaurant  
Station Krishna  
16, rue du Père Guérin - 75013 Paris

[www.stationkrishna.fr](http://www.stationkrishna.fr)

 @sk\_lesdelicesdepaon     /stationkrishnaparis  
 /company/station-krishna-événements-traiteur