



Régal
Tandoori
Le goût de l'inde



Murg Tandoori & Naan

brochette de suprême de poulet marinée et grillée avec Naan

15.-CHF



Tikka Masala

Dés de suprême de poulet avec crème et paprika avec riz basmati nature et légumes

15.-CHF



Korma & Dal Tarka

Poulet ou agneau, noix de cajou, amandes, raisins secs & crème et pulpe de mangue avec riz basmati

15.-CHF



Poulet Karai & Riz au Safran

Poulet sauté avec sauce Karai aux épices riz au safran & légumes

15.- CHF





6. Nos Menus

Découvrez ici un petit aperçu de nos menus :

Palak Paneer & Dal Tarka

fromage et épices
avec riz basmati nature

12.-CHF



Agneau Masala

tomates et cariandre
avec riz basmati nature

14.-CHF



Gambas Coco

crevettes grillées et crème de coco
avec riz basmati au curry
et légumes

15.-CHF



Dal Tarka, Naan et agneau Masala

lentilles Dal Tarka au Curry
agneau avec sauce Masala
Naan & Riz basmati

15.-CHF



Table des matières

Titre de couverture	p. 1
Informations d'impression	p. 2
Table des matières	p. 3
Page libre pour vos prises de notes	p. 4
1. Qui sommes-nous ?	p. 5
2. Quelles sont nos valeurs ?	p. 6
- Hygiène & qualité	p. 6
- Le goût de l'Inde	p. 6
- Viandes et produits suisses	p. 7
3. Qu'est-ce que le Naan ?	p. 8
4. Qu'est-ce que le TANDOOR ?	p. 8
5. Notre FoodTruck	p. 9
6. Aperçu de nos menus	p.10 et 11
7. Contact	p.12 (dos)



The page is framed by a decorative border of light gray line art illustrations. On the left and right sides, there are vertical strips of drawings including a fork, a tomato slice, a knife, a bowl, a leaf, a pot, a fried egg, a hand holding a knife, a fork, a glass, and a bowl. At the bottom, there are horizontal drawings of a tomato slice, a leaf, a pot, a bowl, a fork, and a tomato slice.

Notes :

Espace libre pour vos prises de notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le goût de l'Inde

5. Notre FoodTruck

Il arbore fièrement les couleurs orange, rouge et noir du drapeau de l'Inde. Sur son flanc, le drapeau Suisse est planté sur une viande de poulet.

C'est un véhicule de type fourgon, modèle FORD Transit, qui vient tout juste d'être terminé à l'usine du constructeur européen de FoodTruck «AROMAT» établi en France. Il s'est chargé de le customiser pour la cuisine indienne.

Le premier FoodTruck de Suisse équipé d'un TANDOOR !

En effet, tout le monde ne peut pas préparer des plats traditionnels car cela nécessite d'avoir la cuisine spécifique et le four typique installé à bord.

Tout le confort

Le côté droit du véhicule s'ouvre et abrite la clientèle de la pluie et du soleil. Sur les côtés, il dispose également de volets coupe-vent, offrant tout le confort en extérieur.



3. Qu'est-ce que le Naan?

Le Naan est une sorte de pain cuit dans le TANDOOR. C'est une préparation traditionnelle présente en Inde mais aussi en Orient et dans une partie de l'Asie.



4. Qu'est-ce que le TANDOOR?

Le TANDOOR est un four traditionnel dans lequel les aliments sont directement disposés contre les parois intérieures pour y être cuits au feu.



1. Qui sommes-nous?

Le restaurant Naan & Curry

Ouvert à Yverdon depuis 2012, nous avons été présent à de nombreux événements

comme par exemple :

Montreux Jazz (2005, 2008, 2012, 2018)

Paleo Festival (2005)

Swiss miniature (2009 à 2012)

Fête nationale Suisse d'Yverdon (2014 et 2015)

et aussi :

Zurich Gare India-India Festival (durant 3 jours)

Restaurant Coop manifestation Indian Lemman-Centre (3 semaines)

Centro Tenero (Tessin)

Monsieur Kunal Nagpal

Depuis 18 ans, monsieur Kunal est chef cuisinier et patron depuis 2012 du restaurant *Naan & Curry*.

Né en 1981 monsieur Kunal est diplômé en 2003 par le *Glion Hôtel School (Switzerland)*.

Monsieur Manoj Kumar

Fort dans son expérience de plus de 15 ans dans le milieu hôtelier et le milieu de la restauration, monsieur Manoj est aujourd'hui associé à monsieur Kunal Nagpal.

Né en 1981, monsieur Manoj est diplômé en 2003 à l'*HTMi, Hotel and Tourism Management Institute of Switzerland*.

2. Quelles sont nos valeurs ?

Hygiène :

Nos produits et notre travail respectent à la lettre toutes les exigences d'hygiène en vigueur fixées par le DFI.

Nous voulons offrir le meilleur à nos clients.

Le goût de l'Inde :

Nous voulons offrir à la clientèle des produits cuisinés aux saveurs indiennes avec des aliments suisses (en particulier pour ce qui est de la viande).

Aussi, nous savons que les habitants Suisse n'ont pas l'habitude des plats indiens fortement épicés, c'est pourquoi nous avons choisi les menus et les sauces qui plaisent à la clientèle de la région.



Viandes et certains produits suisses :

Chaque fois que cela sera possible, nous choisissons des aliments Suisses, notamment pour la viande, pour certains légumes et féculents ou encore certaines céréales.

Toutefois, la plupart des épices, quelques aliments exotiques ainsi que certains mets typiques comme les crevettes par exemple, proviendront de l'extérieur de la Suisse puisqu'ils ne sont pas produits ici.



7. Contact

Adresse :

Restaurant Naan & Curry
Rue de Clendy 9
1400 Yverdon-les-Bains
Suisse

024.420.26.80

078.807.99.12



www.naanandcurry.com
naan.curry@yahoo.com