



Menu

Thanjai Caterers

8453 Dalton Rd, Mt Royal, QC H4T 1V5 | (514) 833-8332

Achetez 1, recevez 1 gratuitement

Chicken 65 Briyani (Halal) / Biryani au poulet 65 (halal) **29,99 \$**

Poulet 65 halal épicé et frit, mélangé à un biryani parfumé / Spicy fried halal chicken 65 combined with flavorful biryani rice

Vada(2pcs) **8,99 \$**

Beignets de lentilles dorés, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur / Golden fried lentil donuts, crispy on the outside and fluffy inside

Masala Dosa **21,99 \$**

Crêpes Dosa fourrées au mélange de pommes de terre épicées. Servie avec sambar et chutney. Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel/ Dosa crepes filled with spiced potato mixture. Comes with sambar and chutney. Extra portions available at an additional charge

Starter-Veg / Entrée - Végé

Channa Samosa Chaat / Chaat de samosa aux pois chiches **11,99 \$**

Crushed samosas topped with chutneys, yogurt, chickpeas, and spices for a flavorful street-food classic / Samosas écrasés garnis de chutneys, de yaourt, de pois chiches et d'épices pour un classique de la street-food

Gobi 65 **14,99 \$**

Chou-fleur croustillant frit et mélangé avec des épices du sud de l'Inde / Crispy deep-fried cauliflower florets tossed with spicy South Indian seasonings

Gobi Manchurian **14,99 \$**

Indo-Chinese favorite made with fried cauliflower in a tangy soy and chili sauce / Plat indo-chinois à base de chou-fleur frit dans une sauce soja et pimentée

Vegetable Roll (2 Pcs) / Rouleau de Légumes (2 pcs) **4,99 \$**

Flaky pastry rolls stuffed with a medley of vegetables, lightly spiced for a balanced flavor. / Rouleaux feuilletés garnis d'un mélange de légumes, subtilement épicés pour un goût équilibré.

Menu Thanjai Caterers

Veg Spring Roll (2 Pcs) / Rouleaux de Printemps Végétariens (2 pièces) **4,99 \$**

Crispy fried spring rolls stuffed with mixed vegetables, served as a light and tasty snack. / De croustillants rouleaux de printemps garnis de légumes variés, servis comme collation légère et savoureuse.

Paneer 65 **15,99 \$**

Fried cottage cheese cubes tossed in a flavorful South Indian masala mix / Morceaux de paneer frits et enrobés d'un mélange d'épices du sud de l'Inde

Spinach and cheese roll / Rouleau aux Épinards et Fromage (2 Pcs) **6,99 \$**

A flaky roll stuffed with creamy cheese and fresh spinach, baked golden / Un rouleau feuilleté garni de fromage crémeux et d'épinards frais, cuit doré

Samosa (2 Pcs) **3,99 \$**

Deux samosas dorés, farcis d'une préparation savoureuse et épicée, frits pour obtenir une texture légère et croustillante. / Two golden samosas filled with a savory spiced stuffing, fried until light and crispy.

Onion Samosa (2 Pcs) / Samosa à l'Oignon (2 pcs) **3,99 \$**

Crispy golden samosas stuffed generously with spiced caramelized onions, fried until perfectly crunchy. / Samosas dorés et croustillants, généreusement garnis d'oignons caramélisés aux épices, frits jusqu'à obtenir une texture parfaite.

Sambar Vada / Vada au Sambar **9,99 \$**

Fried lentil donuts soaked in tangy South Indian sambar / Beignets de lentilles frits trempés dans un sambar du Sud de l'Inde

Vada(2pcs) **8,99 \$**

Beignets de lentilles dorés, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur / Golden fried lentil donuts, crispy on the outside and fluffy inside

Veg Pakora / Pakora aux légumes **6,99 \$**

Beignets croustillants préparés avec des légumes mélangés enrobés d'une pâte de pois chiches légèrement épicée. / Crispy, deep-fried fritters made with mixed vegetables coated in a lightly spiced chickpea batter.

Spinach and Cheese Samosa / Samosa aux Épinards et Fromage **4,99 \$**

Crispy samosa filled with spinach and melted cheese, a perfect fusion bite / Samosa croustillant farci aux épinards et au fromage fondant, une bouchée parfaite

Menu Thanjai Caterers

Veg Cutlet / Croquette de légumes

4,99 \$

Crispy golden veg cutlets made with mixed vegetables, mashed potatoes, and aromatic spices. Crunchy outside, soft inside, and perfect with chutney or ketchup. / Des croquettes de légumes dorées et croustillantes, préparées avec des légumes variés, de la purée de pommes de terre et des épices aromatiques. Croustillantes à l'extérieur, fondantes à l'intérieur, parfaites avec un chutney ou du ketchup

Veg Cutlet Chaat / Chaat de galette de légumes

15,99 \$

in 2 lines Cutlet chaat is a crispy, golden-fried potato or vegetable cutlet topped with onions, chutneys, yogurt, and crunchy sev. It's a flavorful Indian street snack combining spicy, tangy, sweet, and creamy tastes in every bite. / Le cutlet chaat est une galette croustillante de pommes de terre ou de légumes, garnie d'oignons, de chutneys, de yaourt et de sev croquant. C'est un snack de rue indien savoureux qui mélange des saveurs épicées, acidulées, sucrées et crémeuses dans chaque bouchée.

Starter- Non Veg / Entrée - Non Végé

Chicken 777(Halal) / Poulet 777(Halal)

17,99 \$

Spécialité Thanjai - poulet frit juteux mélangé à des épices aromatiques. / A signature Thanjai special - juicy fried chicken tossed with aromatic spices

Chicken Lollipop(Halal) with Fries (6 Pcs) / Chicken Lollipop(Halal) with Fries

17,99 \$

Frenched chicken wings marinated in spices, deep-fried and served with fries hot sauce / Ailes de poulet françaises marinées aux épices, frites et servies avec des frites et de la sauce piquante.

Chicken Pakora (Halal)

15,99 \$

Crispy deep-fried chicken fritters seasoned with Indian spices / Beignets de poulet croustillants assaisonnés d'épices indiennes.

Chilli Shrimp / Crevettes au Piment

18,99 \$

Chilli shrimp are juicy and stir-fried with chili. They are seasoned with aromatic spices / Les crevettes au piment sont juteuses et sautées avec des piments. Elles sont assaisonnées avec des épices aromatiques

Fish Pakora

17,99 \$

Tender fish fillets coated in chickpea batter and deep-fried until golden / Filets de poisson tendres enrobés de pâte de pois chiches et frits jusqu'à dorure.

Masala Omelet

6,99 \$

Fluffy omelette mixed with onions, green chilies, and Indian spices / Omelette moelleuse aux oignons, piments verts et épices indiennes.

Menu Thanjai Caterers

Chicken 65 (Halal) / Poulet 65 (Halal)

17,99 \$

Chicken 65 is fried to perfection with spices. It is a must-try classic of Indian cuisine / Le poulet 65 est frit à la perfection avec des épices. C'est un classique incontournable de la cuisine indienne

Chilli Chicken (Halal) / Poulet au Piment (Halal)

16,99 \$

Chilli chicken is stir-fried with chili and flavorful spices. It is full of taste and mildly spicy / Le poulet au piment est sauté avec des piments et des épices savoureuses. Il est plein de goût et légèrement piquant

Chicken Roll (Halal) / Rouleau de Poulet (Halal)

6,99 \$

The chicken roll is filled with juicy, seasoned chicken. It is rolled in a light, crispy pastry / Le rouleau de poulet est rempli de poulet juteux et assaisonné. Il est roulé dans une pâte légère et croustillante

Lamb Roll (Halal) / Rouleau d'Agneau(Halal)

7,99 \$

The lamb roll contains tender, spiced lamb. It is wrapped in a golden, crispy pastry / Le rouleau d'agneau contient de l'agneau tendre et épicé. Il est enveloppé dans une pâte croustillante dorée

Thanjai Special Non-Veg Mixed Platter(Halal) / Assiette Mixte Spéciale Non-Végétarienne de Thanjai

19,99 \$

Une combinaison alléchante de diverses bouchées non-végétariennes, parfaite pour ceux qui souhaitent goûter un peu de tout / A tempting combination of various non-vegetarian bites, perfect for those who want to taste a bit of everything

Chicken Samosa (2 pcs) / Samosa au poulet (2 pcs)

4,99 \$

Crispy golden pastry filled with seasoned minced chicken, herbs, and spices, fried to perfection / Pâtisserie dorée et croustillante, garnie de poulet haché assaisonné, d'herbes et d'épices, frite à la perfection.

Breakfast Combo

South Indian Breakfast Combo(Non-Veg) / Combo déjeuner du sud de l'Inde (non-végétarien)

20,99 \$

Enjoy our tasty combo with 2 soft idlis, 1 crispy vada, flavorful chicken curry, and a delicious serving of kesari. A satisfying and comforting meal perfect for 1 person. / Savourez notre délicieux combo avec 2 idlis moelleux, 1 vada croustillant, un curry de poulet savoureux et une portion gourmande de kesari. Un repas réconfortant et satisfaisant, parfait pour 1 personne.

South Indian Breakfast Combo-VEG / Formule déjeuner sud-indien (végétarien) 24,99 \$

Enjoy our South Indian Breakfast Combo with 4 soft idlis, 2 crispy vadas, 2 dosas, and a delicious 8oz kesari. A hearty, flavorful meal perfect for 2 people. / Savourez notre combo petit-déjeuner sud-indien avec 4 idlis moelleux, 2 vadas croustillants, 2 dosas et un délicieux kesari de 8 oz. Un repas généreux et savoureux, parfait pour 2 personnes.

North Indian Breakfast Combo-NON VEG / Formule déjeuner nord-indien (non végétarien) ~~29,99 \$~~ 19,99 \$

Enjoy our delicious combo with 2 soft naans, creamy butter chicken, 1 crispy samosa, and a sweet serving of kesari. A satisfying and flavorful meal perfect for 1 person. / Savourez notre délicieux combo avec 2 naans moelleux, du butter chicken crémeux, 1 samosa croustillant et une portion sucrée de kesari. Un repas savoureux et satisfaisant, parfait pour 1 personne.

North Indian Breakfast Combo-VEG / Formule déjeuner nord-indien (végétarien) 19,99 \$

Enjoy our delicious combo with 2 soft naans, creamy paneer butter masala, 1 crispy samosa, and a sweet serving of kesari. A satisfying and flavorful meal perfect for 1 person / Savourez notre délicieux combo avec 2 naans moelleux, du paneer butter masala crémeux, 1 samosa croustillant et une portion sucrée de kesari. Un repas savoureux et satisfaisant, parfait pour 1 personne.

Pongal-Idly-Vada Combo

20,99 \$

Un combo petit-déjeuner du sud de l'Inde pour 2 avec 4 idlis moelleux, 2 vadas croustillants et une portion de pongal savoureux. Parfaitement équilibré et réconfortant. / A South Indian breakfast combo for 2 with 4 soft idlies, 2 crispy vadas, and a serving of flavorful pongal. Perfectly balanced and comforting.

Combo Offer / Offre combinée

Butter Chicken with Rice/Naan / Poulet au Beurre avec Riz/Naan

20,99 \$

Poulet tendre cuit dans une sauce crémeuse au beurre et à la tomate, servi avec votre choix de naan ou de riz. / Tender chicken cooked in a creamy tomato-butter sauce, served with your choice of naan or rice.

Channa Masala with Naan/Rice / Channa Masala avec Naan/Riz

17,99 \$

Pois chiches mijotés dans une sauce épicée à l'oignon et à la tomate, servis avec naan ou riz. / Chickpeas simmered in a rich, spiced gravy of onion and tomato, served with naan or rice.

Paneer Butter Masala with Naan / Paneer au Beurre avec Naan

20,99 \$

Morceaux de paneer dans une sauce riche au beurre et à la tomate, servis avec naan. / Soft paneer cubes in a rich butter and tomato gravy, served with naan.

Chicken Chettinad with Parotta/Rice

20,99 \$

Poulet épicé du sud de l'Inde, préparé avec des épices grillées et de la noix de coco, servi avec parotta ou riz. / Spicy South Indian-style chicken cooked with roasted spices and coconut, served with parotta or rice.

Veg Korma with Parotta/Naan / Korma de Légumes avec Parotta/Naan

16,99 \$

Légumes variés cuits dans une sauce douce à la noix de coco et aux noix de cajou, servis avec parotta ou naan. Laissez une note pour votre base préférée. / Mixed vegetables cooked in a mildly spiced coconut and cashew gravy, served with parotta or naan. Leave a note for your preferred base.

Menu Thanjai Caterers

Chicken 65 Briyani Feast Combo / Menu festin de poulet 65 Biryani 26,99 \$

Un combo savoureux : Biryani Chicken 65, Parotta avec salna de poulet, et un Gulab Jamun sucré. Parfait pour 2 personnes voulant savourer un repas délicieux et rassasiant. / A flavourful combo of Chicken 65 Biryani, soft Parotta with Chicken Salna, and a sweet Gulab Jamun to finish. Perfect for 2 people to enjoy a satisfying and tasty meal.

Parotta with Chicken Salna / Parotta avec salna au poulet 15,99 \$

Une portion de deux parottas tendres et feuilletées, servie avec une salna au poulet riche et savoureuse, préparée avec des épices, des oignons, des tomates et des morceaux de poulet tendres. / A serving of two soft, flaky parottas served with a rich chicken salna cooked with spices, onions, tomatoes, and tender chicken pieces.

Parotta with Veg Salna / Parotta avec salna aux légumes 14,99 \$

Une portion de deux parottas tendres et feuilletées, accompagnée d'une salna aux légumes savoureuse et aromatique, préparée avec des épices, des herbes et des légumes mijotés. / A serving of two soft, flaky parottas paired with a flavorful and aromatic vegetable salna made with spices, herbs, and slow-cooked vegetables.

Veg Briyani Royal Combo / Combo royal de biryani végétarien 21,99 \$

Savourez notre Veg Biryani Royal Combo avec biryani végétarien parfumé, 2 parottas moelleux, un délicieux salna végétarien et un gulab jamun(2) sucré. Un repas parfait et copieux pour deux. / Enjoy our Veg Biryani Royal Combo featuring aromatic veg biryani, 2 soft parottas, rich veg salna, and a sweet gulab jamun(2). A perfect, satisfying meal for two.

Curries / Curry

Butter Chicken (Halal) / Poulet au beurre (halal) 17,99 \$

Poulet halal juteux mijoté dans une sauce tomate crémeuse au beurre, légèrement épicée / Juicy halal chicken cooked in a creamy, buttery tomato gravy with a touch of spice

Chana Masala / Chana masala (pois chiches épicés) 14,99 \$

Pois chiches mijotés dans une sauce tomate-oignon épicée / Chickpeas simmered in a spiced tomato-onion gravy

Butter Shrimp / Crevettes au beurre 18,99 \$

Crevettes succulentes mijotées dans une sauce tomate crémeuse au beurre, relevée d'une touche d'épices / Succulent shrimp simmered in a creamy, buttery tomato sauce with subtle spice

Kadai Shrimp / Crevettes Kadai 18,99 \$

Crevettes sautées avec poivrons, oignons et épices kadai dans une sauce curry riche / Shrimp stir-cooked with bell peppers, onions, and kadai spices in a rich curry

Menu Thanjai Caterers

Aloo Chicken Curry (Halal) / Curry de poulet et pommes de terre (halal) **16,99 \$**

Poulet halal et pommes de terre mijotés dans une sauce curry épicée, riche et réconfortante / Halal chicken and potatoes simmered in a spiced curry gravy, hearty and comforting

Lamb Curry (Halal) / Curry d'agneau (Halal) **17,45 \$**

Agneau mijoté lentement dans une sauce curry épicée et riche en saveurs / Slow-cooked lamb in a rich, spiced curry gravy, full of deep flavors

Veg Kurma / Kurma de légumes **12,99 \$**

Légumes variés mijotés dans une sauce crémeuse et épicée / Mixed vegetables cooked in a creamy, spiced gravy

Paneer Tikka Masala / Masala de Paneer Tikka **17,99 \$**

Tikka masala, masala mariné et fromage cottage grillé, cuit avec une sauce au beurre. / Tikka masala, masala marinated, and cottage cheese grilled, cooked with butter sauce.

Palak Chicken / Poulet aux épinards **16,99 \$**

Des morceaux de poulet tendres mijotés dans une sauce riche à base d'épinards, parfumée aux épices aromatiques pour une saveur complète et généreuse. / Tender chicken pieces simmered in a rich spinach-based gravy, flavored with aromatic spices for a wholesome and hearty taste.

Palak Paneer **16,99 \$**

Un plat classique composé de cubes de paneer cuits dans une sauce aux épinards onctueuse et crémeuse, parfumée aux épices indiennes. / A classic dish made with soft paneer cubes cooked in a smooth, creamy spinach gravy seasoned with Indian spices.

Paneer Butter Masala / Paneer au beurre masala **17,99 \$**

Morceaux tendres de paneer dans une sauce tomate onctueuse au beurre / Soft paneer cubes in a rich, buttery tomato gravy

Chicken Chettinad (Halal) / Poulet Chettinad (Halal) **19,99 \$**

Poulet préparé avec des épices rôties, de la noix de coco et des herbes pour un curry relevé et parfumé / Chicken prepared with roasted spices, coconut, and herbs for a fiery, flavorful curry

Kadai chicken (Halal) / Poulet Kadai (Halal) **16,99 \$**

Poulet sauté avec poivrons, oignons et épices kadai pour un curry rustique et parfumé / Chicken stir-cooked with bell peppers, onions, and kadai spices for a rustic curry

Menu Thanjai Caterers

Sambar

12,99 \$

Un ragoût de lentilles et de légumes du sud de l'Inde, réconfortant et copieux, parfaitement équilibré par une base acidulée de tamarin et notre mélange exclusif d'épices aromatiques. À déguster avec des idlis, des dosas ou du riz !/A comforting and hearty South Indian lentil and vegetable stew, perfectly balanced with a tangy tamarind base and our signature blend of aromatic spices. Enjoy it with Idli, Dosa, or rice!

Chicken Tikka Masala / Poulet tikka masala

15,99 \$

Chicken Tikka Masala is a popular Indian dish made with tender pieces of marinated and grilled chicken, cooked in a rich, creamy tomato-based sauce. The dish is flavored with a blend of aromatic spices like cumin, coriander, turmeric, and garam masala, giving it a mildly spicy and slightly smoky taste. / Le poulet tikka masala est un plat indien très populaire, composé de morceaux de poulet marinés et grillés, puis cuits dans une sauce riche et crémeuse à base de tomates. La sauce est parfumée avec un mélange d'épices aromatiques comme le cumin, la coriandre, le curcuma et le garam masala, offrant une saveur légèrement épicée et fumée.

Tiffin

South Indian Combo (Idly,Vada) / Assortiment sud-indien (Idly, Vada)

12,99 \$

Idly(2pcs,),Vada(1pcs) served with sambar and chutney.Extra portions available at an additional charge. / Idly(2pcs,),Vada(1pcs) Servis avec sambar et chutney.Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel

Idly (4pcs)

12,99 \$

Galette à base d'un mélange de riz et lentille cuite à la vapeur, servie avec sambar et chutney. Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel /Four fluffy steamed rice and lentil served with sambar and chutney. Extra portions available at an additional charge

Chilli Idly / Idly au Piment

14,99 \$

Chunks of fresh idlies sauteed with onions, chillies and peppers prepared in an indo-Chinese style / Morceaux de idlies sautés avec des oignons, piments et poivrons dans un style indo-chinois

Masala Dosa

21,99 \$

Crêpes Dosa fourrées au mélange de pommes de terre épicées.Servie avec sambar et chutney. Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel/ Dosa crepes filled with spiced potato mixture.Comes with sambar and chutney. Extra portions available at an additional charge

Paper Dosa / Papier Dosa

13,99 \$

Thin, crispy dosa crepes made from crushed rice and lentils.Comes with sambar and chutney. Extra portions available at an additional charge / Dosa nature crêpe dosa mince et croustillante préparées à partir de riz et lentilles broyés.Servie avec sambar et chutney. Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel

Idly/ Dosa Batter (1L) / Pâte pour idli/dosa

6,99 \$

Menu Thanjai Caterers

Plain Dosa / Plaine Dosa

11,99 \$

Thin, crispy dosa crepes made from crushed rice and lentils. Comes with sambar and chutney. Extra portions available at an additional charge / Dosa nature crêpe dosa mince et croustillante préparées à partir de riz et lentilles broyées. Servie avec sambar et chutney. Portions supplémentaires disponibles avec un coût additionnel

Pongal with vada

13,99 \$

Plat traditionnel de riz et de lentilles parfumé au ghee, au poivre et aux noix de cajou, servi avec 1 pièce de vada. / Traditional rice & lentil dish flavored with ghee, pepper & cashews, served with 1 piece of vada.

Rava Kichadi

9,99 \$

Semolina cooked with vegetables & spices in ghee for a rich taste / Semoule cuite avec des légumes et des épices dans du ghee pour une saveur riche.

Uttapam

12,99 \$

Une crêpe épaisse et moelleuse du sud de l'Inde. Servi avec du sambar et du chutney à la noix de coco. Sambar ou chutney supplémentaires disponibles en supplément. / A thick, soft South Indian pancake. Served with sambar and coconut chutney. Extra sambar or chutney available at an additional cost

Mysore Masala Dosa / Dosa masala de Mysore

18,99 \$

A thin, crispy South Indian rice-and-lentil crepe spread with spicy chutney and filled with flavorful potato masala. Served hot with chutney and sambar. / Une fine crêpe croustillante du sud de l'Inde à base de riz et de lentilles, garnie de chutney épicé et d'un masala de pommes de terre savoureux. Servie chaude avec chutney et sambar.

Sambar-12 oz / Sambar

4,99 \$

Sambar is a South Indian lentil stew made with tamarind, vegetables, and spices, usually served with rice, idli, or dosa. / Le sambar est un ragoût traditionnel du sud de l'Inde préparé avec des lentilles, du tamarin, des légumes et un mélange d'épices aromatiques. Il est souvent servi avec du riz, des idlis ou des dosas.

Dosa Masala- 8 oz / Dosa Masala

3,99 \$

Potato filled masala for dosa's / Le dosa masala est une crêpe fine et croustillante préparée avec du riz et des lentilles fermentés, garnie d'un mélange épicé de pommes de terre. Il est généralement servi avec du sambar et des chutneys.

Tandoori

Hariyali Chicken Tikka / Poulet Tikka Hariyali

19,99 \$

Des morceaux de poulet tendres marinés dans un mélange parfumé de menthe fraîche, coriandre, yaourt et épices, puis grillés à la perfection. / Tender chicken pieces marinated in a flavorful blend of fresh mint, coriander, yogurt, and spices, grilled to perfection.

Menu Thanjai Caterers

Tandoori Chicken Tikka / Poulet Tikka Tandoori

19,99 \$

Des morceaux de poulet juteux marinés dans du yaourt et des épices tandoori aromatiques, cuits dans un four en argile traditionnel pour une saveur fumée. / Juicy chicken chunks marinated in yogurt and aromatic tandoori spices, cooked in a traditional clay oven for a smoky flavor.

Soya / Soya

Chilli Soya / Soya au Piment

14,99 \$

Morceaux de soya sautés avec des poivrons, des piments et des épices relevées. / Soya chunks stir-fried with peppers, chilies, and spicy seasoning.

Soya 65

18,99 \$

Morceaux de soya croustillants et épicés, mélangés dans un masala 65 du sud de l'Inde / Spicy, crispy fried soya chunks tossed in South Indian-style 65 masala.

Soya Ball Manchurian / Manchurien de Boulettes de Soya

14,99 \$

Boulettes de soya frites mijotées dans une sauce manchurienne indo-chinoise acidulée. / Fried soya balls cooked in a tangy Indo-Chinese Manchurian sauce.

Soya Butter Masala / Soya au beurre masala

15,99 \$

Du soja tendre cuit dans une sauce onctueuse à base de beurre, de tomates et d'épices douces. / Tender soy cooked in a buttery, creamy tomato-based curry with mild spices.

Soya Chunks Pakora / Pakora de morceaux de soya

12,99 \$

Beignets croustillants préparés avec des morceaux de soja enrobés de pâte de pois chiches et d'épices. / Crispy fritters made from soy chunks coated in chickpea batter and spices.

Soya Nuggets / Pépites de soya

14,99 \$

Les bouchées de soya sont tendres et riches en protéines, avec une saveur douce et savoureuse. Parfaites pour ajouter aux caris, aux sautés ou pour une délicieuse collation. / Soya nuggets are tender, protein-rich bites made from soy, with a mild, savory flavor. Great for adding to curries, stir-fries, or enjoying as a tasty snack.

Soya Kadai Masala

14,99 \$

Un curry parfumé préparé avec du soja, des poivrons, des oignons et des épices kadai. / A flavorful curry made with soy, bell peppers, onions, and kadai-style spices.

Menu Thanjai Caterers

Soya Pepper Fry / Soya Poêlé au Poivre

14,99 \$

Morceaux de soya sautés avec du poivre noir concassé et des épices aromatiques. / Soya chunks sautéed with crushed black pepper and aromatic spices.

Soya Tikka Masala

14,99 \$

Morceaux de soja marinés et grillés, mijotés dans une sauce riche et crémeuse au masala. / Marinated, grilled soy pieces simmered in a rich, creamy masala sauce.

Naans, Parotas & Rice / Naans, Parotas & Riz

Garlic Naan(2pcs) / Naan à l'ail

6,99 \$

Naan moelleux garni d'ail et de beurre / Soft naan topped with garlic and butter

Butter Naan(2pcs) / Naan au beurre

5,99 \$

Naan moelleux nappé de beurre fondu / Soft naan brushed with melted butter

Plain Naan(2pcs) / Naan nature

4,99 \$

Pain plat moelleux cuit au four/ Soft, oven-baked flatbread

Parota(2pcs)

4,99 \$

Pain feuilleté et feuilleté, doré à la poêle / Flaky, layered flatbread pan-fried to perfection

Jeera Rice / Riz au cumin

5,99 \$

Riz basmati parfumé au cumin / Fragrant basmati rice tempered with cumin

Ghee Flavoured Rice / Riz parfumé au ghee

5,99 \$

Riz vapeur rehaussé de l'arôme du ghee / Steamed rice enriched with ghee aroma

Menu Thanjai Caterers

Steamed Rice / Riz vapeur

4,99 \$

Riz blanc moelleux, cuit à la vapeur / Fluffy, perfectly steamed white rice

Stuffed Parota / Parota Farci

Lamb Stuffed Parota (Halal) / Parota farci à l'agneau (Halal)

17,99 \$

Parotta feuilleté garni d'agneau épicé et savoureux / Layered parotta filled with flavorful spiced lamb / Layered parotta filled with flavorful spiced lamb

Chicken Stuffed Parota (Halal) / Parota farci au poulet (halal)

15,99 \$

Parotta feuilleté farci au poulet tendre et épicé / Flaky parotta stuffed with tender, spiced chicken

Vegetable Stuffed Parota / Parota farci aux légumes

13,99 \$

Parotta feuilleté farci aux légumes épicés / Flaky parotta stuffed with spiced mixed vegetables

Egg Burji Stuffed Parota / Parota farci aux œufs brouillés

14,99 \$

Parotta feuilleté garni d'œufs brouillés épicés / Layered parotta filled with spicy scrambled eggs

Kothu

Chicken (Halal) Kothu / Kothu au poulet (halal)

16,99 \$

Parotta feuilleté émietté et sauté avec du poulet tendre, des épices et des œufs pour un plat savoureux de style rue / Flaky parotta shredded and stir-fried with tender chicken, spices, and eggs for a flavorful street-style dish

Lamb Kothu (Halal) / Kothu à l'agneau (Halal)

18,99 \$

Parotta feuilleté émietté et sauté avec de l'agneau tendre, des épices et des œufs pour un plat savoureux de style street food / Flaky parotta shredded and stir-fried with tender lamb, spices, and eggs for a flavorful street-style dish

Veg Kothu / Kothu aux légumes

14,99 \$

Parotta feuilleté émietté et sauté avec des légumes variés, des épices et des œufs pour un plat savoureux de style street food / Flaky parotta shredded and stir-fried with mixed vegetables, spices, and eggs for a flavorful street-style dish

Menu Thanjai Caterers

Egg Kothu / Kothu aux oufs

15,99 \$

Parotta émietlée sautée avec ouf, oignons, épices et herbes - un grand classique de la street food du Sud de l'Inde / Shredded parotta stir-fried with egg, onions, spices, and herbs - a flavorful South Indian street food classic

Biryani

Lamb Briyani (Halal) / Biryani à l'agneau (Halal)

18,99 \$

Morceaux tendres d'agneau superposés avec du riz basmati épicé et des herbes / Tender lamb pieces layered with spiced basmati rice and herbs

Chicken Briyani (Halal) / Biryani au poulet (halal)

21,99 \$

Poulet halal et riz basmati mijotés lentement avec des épices et des herbes / Halal chicken and basmati rice slow-cooked with spices and herbs

Chicken 65 Briyani (Halal) / Biryani au poulet 65 (halal)

29,99 \$

Poulet 65 halal épicé et frit, mélangé à un biryani parfumé / Spicy fried halal chicken 65 combined with flavorful biryani rice

Shrimp Briyani / Biryani aux crevettes

18,99 \$

Crevettes juteuses superposées avec du riz basmati parfumé et des épices / Juicy shrimp layered with aromatic basmati rice and spices

Egg Briyani / Biryani aux oufs

17,99 \$

Biryani parfumé garni d'oufs durs, d'épices et d'herbes / Flavorful biryani layered with boiled eggs, spices, and herbs

Veg Briyani / Biryani végétarien

13,99 \$

Riz basmati parfumé cuisiné avec des légumes variés et des herbes épicées / Fragrant basmati rice cooked with spiced mixed vegetables and herbs

Indo Chinese

Chicken Noodles (Halal) / Nouilles au poulet (halal)

16,99 \$

Nouilles sautées avec du poulet halal, des légumes et des épices / Stir-fried noodles with halal chicken, vegetables, and spices

Menu Thanjai Caterers

Shrimp Noodles / Nouilles aux crevettes

18,99 \$

Nouilles sautées avec des crevettes, des légumes et des épices / Noodles stir-fried with shrimp, vegetables, and spices

Veg Noodles / Nouilles aux légumes

13,99 \$

Nouilles sautées avec des légumes et des assaisonnements savoureux / Stir-fried noodles tossed with vegetables and savory seasonings

Egg Noodles / Nouilles aux ufs

14,99 \$

Nouilles sautées avec des ufs, des légumes et des épices / Noodles stir-fried with eggs, vegetables, and spices

Chicken Fried Rice (Halal) / Riz frit au poulet (halal)

16,99 \$

Riz sauté avec du poulet halal tendre, des ufs et des épices / Fried rice with tender halal chicken, eggs, and spices

Shrimp Fried Rice / Riz frit aux crevettes

18,99 \$

Riz sauté avec des crevettes juteuses, des ufs et des épices parfumées / Fried rice with juicy shrimp, eggs, and flavorful spices

Veg Fried Rice / Riz frit aux légumes

13,99 \$

Riz parfumé sauté avec des légumes frais et des épices / Fragrant rice stir-fried with fresh vegetables and spices

Egg Fried Rice / Riz frit aux ufs

14,99 \$

Riz sauté classique avec des ufs brouillés et des épices / Classic fried rice with scrambled eggs and spices

Karti Roll

Butter Chicken Kati Roll / Kati Roll au poulet au beurre

19,99 \$

Kati Roll moelleux garni de poulet tendre mijoté dans une sauce tomate beurrée et crémeuse. / Soft Kati Roll filled with tender chicken cooked in rich butter tomato gravy.

Menu Thanjai Caterers

Chicken Curry Kati Roll / Kati Roll au curry de poulet **14,99 \$**

Curry de poulet traditionnel enveloppé dans un Kati Roll fraîchement préparé. / Classic chicken curry wrapped in freshly made Kati Roll.

Chicken Tikka Kati Roll / Kati Roll au poulet tikka **14,99 \$**

Poulet tikka mariné et grillé, enveloppé dans un Kati Roll moelleux. / Grilled marinated chicken tikka wrapped in soft Kati Roll.

Paneer Tikka Kati Roll / Kati Roll au paneer tikka **14,99 \$**

Paneer tikka grillé au goût fumé, enveloppé dans un Kati Roll chaud. / Smoky grilled paneer tikka wrapped in warm Kati Roll.

Chili Chicken Kati Roll / Kati Roll au poulet chili **14,99 \$**

Poulet chili épicé de style indo-chinois, enveloppé dans un Kati Roll. / Spicy Indo-Chinese style chili chicken wrapped in Kati Roll.

Chili Paneer Kati Roll / Kati Roll au paneer chili **14,99 \$**

Paneer croustillant sauté dans une sauce chili épicée, enveloppé dans un Kati Roll. / Crispy paneer tossed in spicy chili sauce wrapped in Kati Roll.

Tofu Mutter Kati Roll / Kati Roll au tofu et pois verts **13,99 \$**

Tofu et pois verts cuisinés dans un curry végétalien légèrement épicé. / Tofu and green peas cooked in a mildly spiced vegan curry.

Channa Masala Kati Roll / Kati Roll au channa masala **12,99 \$**

Pois chiches cuisinés dans une sauce tomate-oignon relevée, enveloppés dans un Kati Roll. / Chickpeas cooked in tangy tomato-onion masala wrapped in Kati Roll.

Dad's Potato Kati Roll / Kati Roll aux pommes de terre maison **12,99 \$**

Garniture de pommes de terre épicées à la maison, enveloppée dans un Kati Roll. / Home-style spiced potato filling wrapped in Kati Roll.

Butter Paneer Kati Roll / Kati Roll au paneer au beurre **14,99 \$**

Kati Roll stuffed with cottage cheese cooked in a creamy butter sauce. / Kati Roll garni de fromage paneer préparé dans une sauce beurrée et onctueuse.

Madurai Kari Dosa / Spécialités de Dosas Kari de Madurai

Butter Chicken Dosa / Dosa au Poulet Beurré

16,99 \$

A flavorful dosa filled with creamy butter chicken - a delicious fusion of North and South Indian cuisines. / A flavorful dosa filled with creamy butter chicken - a delicious fusion of North and South Indian cuisines.

Chicken Chettinad Kari Dosa / Dosa au Kari de Poulet Chettinad

16,99 \$

Dosa croustillant garni d'un curry de poulet Chettinad épicé et aromatique, riche en épices du sud de l'Inde. / Crispy dosa filled with spicy and aromatic Chettinad-style chicken curry, rich in South Indian spices.

Lamb Kari Dosa / Dosa au Kari d'Agneau

17,99 \$

Dosa généreux garni d'un curry d'agneau tendre, aux saveurs riches et épices traditionnelles. / A hearty dosa stuffed with tender lamb curry, full of rich flavors and traditional spices.

Paneer Kari Dosa

16,99 \$

Crispy dosa stuffed with spiced paneer curry, blending Indian flavors with a South Indian touch. / Dosa croustillant garni d'un curry de paneer épicé, un mélange parfait de saveurs indiennes et du sud de l'Inde.

Ready to Eat

Chicken Roll (4 pcs)(F) / Rouleau de poulet

8,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Veg Samosa(4 pcs)(F) / Samosa aux légumes

6,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Lamb Roll(4 pcs)(F) / Rôti d'agneau

9,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Medhu Vada(6 pcs)(F)

9,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Menu Thanjai Caterers

Onion Samosa(6pcs)(F)

8,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Parotta(2 pcs)(F)

6,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Veg pakora(F) / Beignets de légumes

7,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Veg Patty(4pcs)(F) / Galette de légumes

6,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Veg Roll(4 pcs)(F) / Rouleau de légumes

6,49 \$

Directives de préparation : 1. Mettre le plat au micro-ondes pendant 1 à 1,5 minute. 2. Retirer du micro-ondes et laisser reposer 1 à 2 minutes avant de servir. Cooking Instruction: 1. Place the tray in the microwave for 1 to 1.5 minutes 2. Remove from microwave and let stand for 1-2 minutes before serving

Snacks

SPICE STICKS -KARASEV(100G) / Bâtonnets épicés - Karasev

3,00 \$

Bâtonnets croustillants à la farine de pois chiches relevés d'épices aromatiques / Crunchy chickpea flour sticks seasoned with aromatic spices

SAVOURY POPS-SEEDAI(100G) / Bouchées salées - Seedai

3,00 \$

Boules dorées et croustillantes à la farine de riz avec une légère note d'épices / Golden, crispy rice flour balls with a light touch of spice

DREAMY CHIPS-THATTAI(100G) / Chips croustillants - Thattai

3,00 \$

Craquelins de riz croustillants parfumés aux épices pour une collation croquante / Crispy rice crackers flavored with spices for a crunchy snack

Menu Thanjai Caterers

Mélange épicé - MIXTURE (100 G)

33,00 \$

Un mélange épicé et croquant de lentilles, noix et sev frits - un parfait équilibre de saveurs pour tous les amateurs de collations /A spicy, crunchy mix of fried lentils, nuts, and sev - the perfect blend of flavours for every snack lover

BUTTER MURUKKU (100 G) / Murukku au beurre

3,00 \$

Une collation croustillante et beurrée du sud de l'Inde, à base de farine de riz et de lentilles - légère, croquante et irrésistible à chaque bouchée /A crispy, buttery South Indian snack made from rice flour and lentils - light, crunchy, and irresistible with every bite.

Curly Crisps Thenkuzhal Murukku (100g) / Rouleaux en nid d'abeille Curly Crisps (100g)

Une collation légère et croustillante du sud de l'Inde, préparée à base de farine de riz, façonnée en spirales et délicatement assaisonnée pour un croquant savoureux. / A light and crispy South Indian snack made from rice flour, shaped into curly spirals and perfectly seasoned for a delicious crunch.

Kalakala Biscuit

3,50 \$

Une collation sucrée et croquante du sud de l'Inde, faite de petits cubes de pâte frits jusqu'à être dorés puis enrobés de sucre. / A sweet and crunchy South Indian snack made from small dough cubes, fried until golden and coated with sugar.

Desserts

Ashoka (Mong and Wheat Halwa) / Ashoka (Halwa de haricots mungo et de blé) 4,99 \$

Halwa à base de lentilles, préparé avec du ghee, du sucre et des noix pour une douceur fondante / Lentil-based halwa cooked with ghee, sugar, and nuts for a melt-in-mouth treat

Gulab Jamun (2 pcs)

3,99 \$

Boulettes moelleuses de lait trempées dans un sirop sucré chaud / Soft milk-solid dumplings soaked in warm sugar syrup

Carrot Halwa / Halwa à la carotte

3,99 \$

Délice de carottes râpées mijotées avec du lait, du ghee et des noix / Rich grated carrot dessert slow-cooked with milk, ghee, and nuts

Rasamalai-2 Pcs / Rasmalai - 2 pièces

3,99 \$

Galettes moelleuses de fromage trempées dans du lait sucré parfumé et garnies de noix / Soft cheese patties soaked in sweet, flavored milk with nuts

Menu Thanjai Caterers

Rava Kesari

3,99 \$

Dessert de semoule préparé avec du ghee, du sucre et du safran pour une saveur riche / Semolina dessert cooked with ghee, sugar, and saffron for a rich flavor

Kulfi

4,00 \$

Podi

Idly Podi (400g)

8,99 \$

Une poudre d'épices parfumée du sud de l'Inde, préparée avec des lentilles rôties et des épices, traditionnellement mélangée avec de l'huile et servie avec des idlis ou des dosas. / A fragrant South Indian spice powder made from roasted lentils and spices, traditionally mixed with oil and served with idlis or dosas

Paruppu Podi

10,99 \$

Une poudre de lentilles savoureuse du sud de l'Inde, préparée avec des lentilles rôties et des épices douces. À mélanger avec du ghee ou de l'huile et à servir avec du riz pour un repas réconfortant. / A flavorful South Indian lentil powder made from roasted lentils and mild spices. Mix with ghee or oil and serve with rice for a comforting meal.

Sambar Podi (400g)

8,99 \$

Un mélange d'épices traditionnel du sud de l'Inde, à base de lentilles et d'épices rôties, utilisé pour préparer un sambar savoureux. / A traditional South Indian spice blend made from roasted lentils and spices, used to prepare flavorful sambar curry.

Idly Podi - (100 g)

2,49 \$

Drinks

Cafe / Coffee

5,00 \$

Coke

2,50 \$

Menu Thanjai Caterers

Mango Lassi / Lassi à la mangue

6,99 \$

Une boisson rafraîchissante à base de yogourt, mélangée avec de la mangue sucrée pour une texture douce et crémeuse. / A refreshing yogurt-based drink blended with sweet mango for a smooth, creamy taste.

Pepsi

2,50 \$

Thé / Tea

5,00 \$
