



Menu

Buffet Maharani

808 Rue Jean-Talon O, Montréal, QC H3N 1S4, Canada | (514) 270-6666

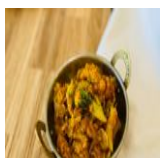
Most Ordered



Poulet au beurre / Butter Chicken

CA\$13.50

Boneless chicken cooked in a rich butter sauce. Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre.



Aloo Gobi

CA\$9.50

Vegetarian. Potatoes and cauliflower sauteed with an assortment of Indian spices. Pommes de terres et chou-fleur sautés avec un assortissement d'épices indiennes.



Combo pour 1 personne / Combo for One

CA\$26.95

Trois pakoras aux légumes, papadam, poulet au beurre, palak paneer, riz, naan, et gulab jaman. / Three vegetables pakoras, papadam, butter chicken, palak paneer, rice, naan, and gulab jaman.



Combo végétarien pour 1 personne / Vegetarian Combo for One

CA\$23.95

Trois pakora végétariens, papadam, palak paneer, korma végétarien, riz, naan, et gulab jaman. / Three vegetables pakora, papadam, palak paneer, vegetarian korma, rice, naan, and gulab jaman.



Palak Paneer

CA\$11.50

Spinach cooked with cheese, garnished with spices. Épinards avec fromage, garnis avec épices.



Shahi Paneer

CA\$11.50

Cheese cooked in a creamy sauce garnished with spices. Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices.



Poulet biryani / Chicken Biryani

CA\$13.95

Riz basmati sauté au poulet, oignon, épices et garni de coriandre. Basmati rice sauteed with chicken, onion, spices and garnished with coriander.

Menu Buffet Maharani



Combo pour 2 personnes / Combo for Two

CA\$49.95

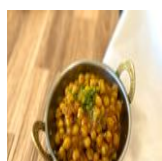
Deux samosas aux légumes, poulet korma, agneau au cari, aloo gobi, poulet tandoori, deux portions de riz, deux naan, et gulab jaman. / Two vegetables samosas, korma chicken, lamb curry, aloo gobi, tandoori chicken, two servings of rice, two naan, and gulab jaman.



Channa Samosa

CA\$8.95

Vege samosa served with chickpea garnished with onions, tomatoes, yogurt, sweet & green chutney. Samosa végétariennes servie avec pois chiche garnie de oignons, tomates, yogurt & chutney.



Channa Masala

CA\$10.50

Vegetarian. Pois chiches épicés cuit avec oignons et diverses épices indiennes. Chickpeas cooked with curry sauce and a variety of Indian spices.

Soupe / Soup



Soupe lentil (Daal) / Lentil (Daal) Soup

CA\$3.95

Vegetarian. Soupes aux lentilles de style Indian / Indian style lentil soup



Soupe végétarienne / Vegetarian Soup

CA\$4.50

Vegetarian. Soupe aux légumes mélangés / Mixed vegetable soup

Salades / Salads



Salade indienne / Indian Salad

CA\$7.95

Vegetarian.



Salade de concombre / Cucumber Salad

CA\$7.95

Vegetarian.

Apéritifs / Appetizers



Channa Samosa

CA\$8.95

Vege samosa served with chickpea garnished with onions, tomatoes, yogurt, sweet & green chutney. Samosa végétariennes servie avec pois chiche garnie de oignons, tomates, yogurt & chutney.

Menu Buffet Maharani



Samosa végétarienne / Vegetarian Samosa

CA\$3.95

Vegetarian. Indian patty stuffed with potatoes & peas, prepared with various spices. Petit pâté indien bourré de pomme de terre et de pois préparé avec diverses épices.



Poulet pakora / Chicken Pakora

CA\$7.95

Traditional fried chicken with indian spices. Frits traditionnels au poulet avec épices indiennes.



Poulet samosa / Chicken Samosa

CA\$6.50

Indian patty stuffed with potatoes, peas & chicken prepared with various spices. Petit pâté indien bourré de pomme de terre, de pois et de poulet préparé avec diverses épices.



Poisson pakora / Fish Pakora

CA\$7.95

Traditional fried fish with Indian spices. Frits traditionnels au poisson avec épices indiennes.



Seekh Kebab

CA\$8.95

Marinated minced beef meat garnished with onions & garlic roasted in a traditional Tandoor oven, served with salad.



Ailes de poulet / Chicken Wings

CA\$7.95

Juicy chicken wings marinated in Indian spices, served with a fresh salad of lettuce, cucumber, and tomato, garnished with cilantro, accompanied by a tangy green chutney.



Végétarien pakora / Vegetarian Pakora

CA\$4.25

Vegetarian. Fried vegetable balls made with cabbages, onions, carrots, and potatoes. Faite avec chou, oignons, carottes et pomme de terre.



Kebab au poulet / Chicken Kebab

CA\$8.50

Marinated minced chicken meat garnished with onions & garlic roasted in a traditional Tandoor oven, served with salad. Poulet hachée garnie avec oignons et ail, rôti dans un four Tandoor traditionnel, servi avec salade.

Riz / Rice



Riz végétarien / Vegetarian Rice

CA\$4.95

Vegetarian.



Riz basmati (cuit à la vapeur) / Basmati Rice (Steamed)

CA\$3.50

Vegetarian.



Riz Pulao / Pulao Rice

CA\$4.95

Basmati rice cooked with green peas. Riz basmati cuit avec pois verts.

Pain / Bread



Ail naan / Garlic Naan

CA\$3.25

Soft Indian bread with fresh garlic taste. Pain indien moelleux avec goût d'ail frais.



Paneer Naan

CA\$3.95

Pain indien moelleux farci avec paneer. Naan bread stuffed with paneer.



Keema Naan

CA\$4.95

Pain indien moelleux farci avec viande. Naan bread stuffed with fresh meat.



Poulet de naan / Chicken Naan

CA\$4.95

Pain indien moelleux farci avec viande. Naan bread stuffed with fresh meat.



Naan

CA\$2.95

Soft Indian bread with white flour, bakes in Tandoor. Pain indien avec de la farine de blé cuit dans tandoor.

Menu Buffet Maharani



Tandoori Roti

Vegetarian. Indian roti made with wheat flour, baked in Tandoor oven. Rôti Indian fait de farine de blé cuit dans Tandoor.

CA\$2.95

Biryani



Poulet biryani / Chicken Biryani

Riz basmati sauté au poulet, oignon, épices et garni de coriandre. Basmati rice sauteed with chicken, onion, spices and garnished with coriander.

CA\$13.95



Bouf biryani / Beef Biryani

Fragrant basmati rice cooked with tender beef chunks, aromatic spices, and herbs, garnished with fresh cilantro.

CA\$14.95



Crevettes biryani / Shrimp Biryani

Basmati rice and shrimp cooked together with a carefully selected blend of spices, typically includes onions and herbs for added flavor.

CA\$15.95



Végétarien biryani / Vegetarian Biryani

Riz basmati sauté avec un mélange de légumes, oignons, épices et garni de coriandre. Basmati rice sauteed with mix vegetables, spices and garnished with coriander

CA\$10.95



Agneau biryani / Lamb Biryani

Basmati rice sautéed with lamb, onion, spices and garnished with coriander

CA\$15.95

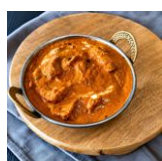
Poulet / Chicken



Poulet au beurre / Butter Chicken

Boneless chicken cooked in a rich butter sauce. Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre.

CA\$13.50



Poutine poulet au beurre/ Butter Chicken Poutine

French fries topped with poutine cheese and original butter chicken.

CA\$13.95

Menu Buffet Maharani



Prêt-à-manger Poulet au beurre

CA\$11.50

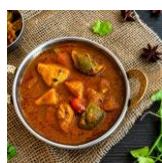
Poulet désossé cuit dans une riche crème au beurre : Congelé, Just-heat-me-up ;)



Poulet au curry / Chicken Curry

CA\$12.50

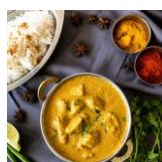
Boneless chicken cooked in a curry sauce with various spices. Poulet désossé cuit avec une sauce au cari avec diverses épices.



Achari de poulet / Chicken Achari

CA\$12.50

Boneless chicken with ginger, spices and mango pickle. Poulet désossé cuit avec gingembre, épices et mangue marinée.



Poulet de korma / Chicken Korma

CA\$13.50

Boneless chicken cooked in yogurt and creamy sauce with coconut powder. Poulet désossé cuit avec yogurt et une sauce crémeuse avec poudre de noix de coco.



Poulet au chili / Chili Chicken

CA\$12.95

Boneless chicken sauteed with green peppers, onions and chili sauce. Poulet désossé sauté avec piments vert, oignons et sauce chili.



Poulet madras / Chicken Madras

CA\$12.95

Poulet désossé cuit dans une sauce de noix de coco épicé. / Boneless chicken cooked in a spicy coconut sauce.

Poulet vindaloo / Chicken Vindaloo

CA\$12.95

Spicy. Boneless chicken cooked with potatoes and Indian spice (very spicy). Poulet désossée cuit avec pommes de terre et épice indienne (très épicé).



Poulet bhuna / Chicken Bhuna

CA\$12.95

Cubes de poulet cuits dans une sauce riche et épaisse avec piments verts et oignons



Poulet jalfrazi / Chicken Jalfrazi

CA\$12.95

Boneless chicken onions & green peppers with a spicy and tangy sauce. Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux.

Menu Buffet Maharani



Poulet au beurre congele/ Frozen Butter Chicken

CA\$11.50

Pret a manger poulet au Beurre/ ready to eat butter chicken



Poulet tikka masala / Chicken Tikka Masala

CA\$13.50

Boneless chicken cooked in Tandoor oven and sauteed in a rich spicy sauce. Poulet désossé cuit au four Tandoor et sautéé dans une sauce riche et épicée.



Poulet rogonjosh / Chicken Rogonjosh

CA\$12.95

Poulet dans une sauce au cari à base de yogourt et tomate frite. / Chicken in curry sauce with yogurt and fried tomato.

Agneau / Lamb



Agneau korma / Lamb Korma

CA\$15.95

Boneless chicken onions & green peppers with a spicy and tangy sauce. Poulet désossé cuit avec oignons et piments verts avec un goût épicé et savoureux.



Agneau curry / Lamb Curry

CA\$14.95

Lamb cooked in a curry sauce in various spices. Agneau cuit dans une sauce au cari aux épices variées.



Agneau achari / Lamb Achari

CA\$14.95

Boneless lamb with ginger, spices, and mango pickle. Agneau désossé avec gingembre, épices et mangue marinée.



Agneau rogonjosh / Lamb Rogonjosh

CA\$14.95

Lamb in curry sauce with onions, saffron, and fried tomatoes on the top. Agneau dans une sauce au cari avec oignons, safran et tomates frits.



Agneau vindaloo / Lamb Vindaloo

CA\$15.95

Spicy. Boneless lamb cooked with potatoes and Indian spice (very spicy). Agneau déossée cuit avec pommes de terre et épice indienne (très épicé).

Menu Buffet Maharani



Agneau bhunna / Lamb Bhunna

CA\$15.95

Cubes of lamb cooked in a thick sauce with green peppers and onions. Cubes d'agneau cuits dans une sauce épais avec piments verts et oignons.

Fruit de Mer / Seafood



Curry de crevettes / Shrimp Curry

CA\$14.95

Shrimps cooked in a curry sauce with Indian spices. Crevettes cuits dans une sauce au cari avec épices indiennes.



Korma de crevettes / Shrimp Korma

CA\$14.95

Shrimp cooked in yogurt and creamy sauce with coconut powder. Crevettes cuit avec yogurt et une sauce crémeuse avec poudre de noix de coco.

Madra à la crevette / Shrimp Madras

CA\$14.95

Shrimp Madras typically includes shrimp cooked in a spicy sauce made with coconut, red chili, and traditional Indian spices.



Crevettes vindaloo / Shrimp Vindaloo

CA\$14.95

Spicy. Shrimps cooked with potatoes in a curry sauce (spicy). Crevettes cuites avec pommes de terre dans sauce au cari (épicé).



Curry au poisson / Fish Curry

CA\$14.95

Fish cooked in a curry sauce with Indian spice. Poisson cuit dans une sauce au cari avec épices indiennes.



Bhuna de crevettes / Shrimp Bhunna

CA\$14.95

Shrimps cooked in a rich and thick sauce with green peppers and onions. Crevettes cuites dans une sauce riche et épais avec piments verts et oignons.

Bouf / Beef



Bouf achari / Beef Achari

CA\$14.95

Boneless beef with ginger, spices, and mango pickle. Bouef désossé avec gingembre, épices et mangue marinée.

Menu Buffet Maharani



Bhuna de bouf / Beef Bhunna

CA\$14.95

Cubes of beef cooked in a thick sauce with green peppers and onions. Cubes d'boeuf cuits dans une sauce épais avec piments verts et oignons.



Bouf vindaloo / Beef Vindaloo

CA\$14.95

Spicy. Boneless beef cooked with potatoes and Indian spice (very spicy). Boeuf déossée cuit avec pommes de terre et épice indienne (très épicé).



Bouf rogonjosh / Beef Rogonjosh

CA\$14.95

Beef in curry sauce with onions, saffron, and fried tomatoes on the top. Boeuf dans une sauce au cari avec oignons, safran et tomates frits.



Curry de bouf / Beef Curry

CA\$14.95

Boeuf cuit dans une sauce au cari. / Beef cooked in a curry sauce in various spices

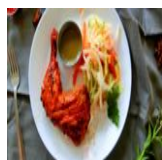


Bouf korma / Beef Korma

CA\$14.95

Boeuf cuit dans un yogurt et une sauce crèmeuse. Beef cooked with yogurt and creamy sauce.

Tandoori



1 Jambe de poulet / 1 Chicken Leg

CA\$4.25

Servi avec de la salade. / Served with salad.



Demi-poulet / Half Chicken

CA\$10.95

Servi avec de la salade. / Served with salad.



Poulet complet / Full Chicken

CA\$19.95

Servi avec de la salade. / Served with salad.

Menu Buffet Maharani



Plateau fusion / Fusion Platter

CA\$21.95

Sheekh kebab, poulet tandoori, tikka à la crevette avec salade. / Sheekh kebab, tandoori chicken, shrimp tikka with salad

Combos



Combo Non-végétarien pour 4 personnes

CA\$94.95

Samosa (4), Pakora (12), Butter Chicken, Beef curry, Lamb Korma, Aloo Gobi, Palak Paneer, Chicken Tandoori(4), Riz/Rice (4), Naan(4), Gulab Jamun(4)



Combo végétarien pour 1

CA\$24.95

Pakora(3), papadam, Aloo Gobi, Chana masala, Riz basmati, Rôti, Crème glacée à la mangue et l'amazake



Combo végétarien pour 1 personne / Vegetarian Combo for One

CA\$23.95

Trois pakora végétariens, papadam, palak paneer, korma végétarien, riz, naan, et gulab jaman. / Three vegetables pakora, papadam, palak paneer, vegetarian korma, rice, naan, and gulab jaman.

Combo végétarien pour 4 personnes

CA\$84.95

Samosa (4), Pakora (12), Channa Masala, Palak Paneer, Tarka Daal, Aloo Gobi, Vegetable Korma, Riz/Rice (4), Naan(4), Gulab Jamun(4)

Combo végétarien pour 2 / Vegetarian Combo for Two

CA\$44.95

Deux samosas végétariennes, deux papadams, shahi paneer, aloo gobi, tarka daal, deux portions de riz, deux naan, et gulab jaman. / Two vegetables samosas, two papadams, shahi paneer, aloo gobi, tarka daal, two servings of rice, two naan, and gulab jaman.



Combo pour 2 personnes / Combo for Two

CA\$49.95

Deux samosas aux légumes, poulet korma, agneau au cari, aloo gobi, poulet tandoori, deux portions de riz, deux naan, et gulab jaman. / Two vegetables samosas, korma chicken, lamb curry, aloo gobi, tandoori chicken, two servings of rice, two naan, and gulab jaman.

Combo Non-vege Familial (for 6)

CA\$149.95

Samosa (6), Pakora (18), Butter Chicken, Beef curry, Lamb Korma, Aloo Gobi, Palak Paneer, Chicken Madras, Channa Masala, Chicken Tandoori(6), Riz/Rice (6), Naan(6), Gulab Jamun(6)

Menu Buffet Maharani

Combo vege Familial (for 6)

CA\$124.95

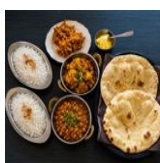
Samosa (6), Pakora (18), Channa Masala, Shahi Paneer, Tarka Daal, Aloo Gobi, Vegetable Korma, Baingan Bartha, Saag Bhunna, Riz/Rice (6), Naan(6), Gulab Jamun(6)



Combo pour 1 personne / Combo for One

CA\$26.95

Trois pakoras aux légumes, papadam, poulet au beurre, palak paneer, riz, naan, et gulab jaman. / Three vegetables pakoras, papadam, butter chicken, palak paneer, rice, naan, and gulab jaman.



Combo végétan pour 2

CA\$44.95

Pakora(6), papadam(2), Aloo Gobi, Chana masala, Baigan Bartha, Riz basmati(2), Rôti(2), Crème glacée à la mangue et l'amazake(2)

Sandwichs / Sandwiches

Bouf tikka sandwich / Beef Tikka Sandwich

CA\$12.95

Tikka au bouf avec salade, oignons, sauce indienne. / Beef Tikka with salad, onions, Indian sauce.

Végétarien sandwich / Vegetarian Sandwich

CA\$9.95

Salade, oignons, sauce indienne. / Salad, onions, Indian sauce.

Poulet tikka sandwich / Chicken Tikka Sandwich

CA\$11.95

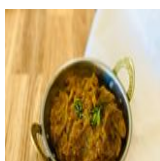
Poulet Tikka avec salade, oignons, sauce indienne. / Chicken Tikka with salad, onions, Indian sauce.

Végétariens / Vegetarien

Daal Makni

CA\$10.50

Black daal cooked with various spices. Lentilles noires cuites avec épices indiennes.

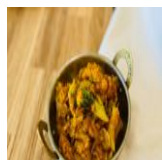


Baingan Bharta

CA\$11.50

Vegetarian. Vegan. Aubergine sautée aux oignons et diverses épices garnie de coriandre. Eggplant sauteed with onions and various spices, garnished with corriander.

Menu Buffet Maharani



Aloo Gobi

Vegetarian. Potatoes and cauliflower sautéed with an assortment of Indian spices.
Pommes de terres et chou-fleur sautés avec un assortissement d'épices indiennes.

CA\$9.50



Légumes mélangés / Mixed Vegetables

Vegetarian. An assortment of vegetables served in curry garnished with coriander.
Assortiment de légumes, servi avec cari garni avec de la coriandre.

CA\$10.50



Palak Paneer

Spinach cooked with cheese, garnished with spices. Épinards avec fromage, garnis avec épices.

CA\$11.50



Shahi Paneer

Cheese cooked in a creamy sauce garnished with spices. Cari au fromage cuit avec une sauce crémeuse garni d'épices.

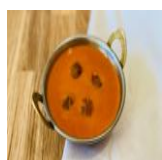
CA\$11.50



Korma de légumes / Vegetable Korma

Assorted vegetables cooked in a rich creamy sauce with Indian spices. Légume assortis cuits dans une riche sauce crémeuse avec épices indiennes.

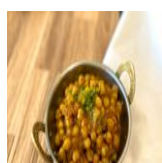
CA\$11.50



Malai Kofta

Vegetarian. Boule de fromage cuite avec sauce crémeuse avec épices. / Cheese ball cooked in a creamy sauce garnished with spices.

CA\$11.50



Channa Masala

Vegetarian. Pois chiches épicés cuit avec oignons et diverses épices indiennes.
Chickpeas cooked with curry sauce and a variety of Indian spices.

CA\$10.50



Bhindi Masala

Vegetarian. Okura cooked with special Indian spices sautéed with chopped onions.
Gombo cuit avec des épices indiennes spéciales, sautés avec oignons.

CA\$10.50

Chili Paneer

Paneer cubes sautéed with capsicum, onions, and a blend of hot and sweet chili sauces, typically simmered to meld the flavors.

CA\$10.95

Menu Buffet Maharani



Tarka Daal

Vegetarian. Yellow lentil with Indian spices. Lentilles jaune cuite avec épices indiennes.

CA\$10.50

À côtés / Sides

Chutney de mangue / Mango Chutney

Vegetarian.

CA\$2.95



Cornichons mélangés / Mixed Pickles

Spicy. Vegetarian.

CA\$2.95



Papadam (per piece)

Vegetarian.

CA\$0.75

Raita

Crisp, cool yogurt dip flavored with cucumber and fresh herbs.

CA\$2.50

Breuvages / Drinks



Jus de mangue / Mango Juice

Prepared using ripe mangoes to create a refreshing juice.

CA\$2.95



Salé lassi / Salty Lassi

Yogurt drink traditionally blended with salt and often enhanced with spices like cumin, offering a savory refreshment.

CA\$3.50



Lassi mangue / Mango Lassi

A traditional Indian beverage, mango lassi combines yogurt and mango pulp, often enhanced with a hint of cardamom for a refreshing taste.

CA\$3.50

Menu Buffet Maharani



Doux lassi / Sweet Lassi

CA\$3.50

Traditional Indian drink made by blending yogurt with water and sugar, often flavored with rose water or cardamom.

Boisson Gazeuse/ Soft Drinks-

CA\$2.50



A refreshing carbonated beverage available in various flavors to complement your meal.



Thé chai / Chai Tea

CA\$3.95

Thé aromatisé à base de thé noir avec un mélange d'aromatiques Épices indiennes et lait. Flavored tea made by black tea with a mixture of aromatic Indian spices and milk.



Thé indien / Indian Tea

CA\$2.50

Indian tea traditionally brewed with a blend of spices such as cardamom, cloves, and cinnamon, often simmered with milk.

Desserts



Ras Malai

CA\$3.95

Classic Indian sweets made with cheese and milk.

Glab Jamun

CA\$1.95

Dessert indien (boule de beignets) servi dans un sirop chaud. Indian dessert (doughnuts ball) served in a hot syrup



Haloa

CA\$1.95

Indian pudding cake made of semolina flour.

Thali

Vegan Thali

CA\$12.95

Vegetarian. Vegan. 3 cari végétariens, riz, naan, dessert

Menu Buffet Maharani

Poulet au beurre/Butter Chicken Thali

CA\$13.95

Poulet au beurre, 1 cari végétarien, 1 cuisse de poulet, riz, naan, dessert

Agneau au cari/Lamb curry Thali

CA\$14.95

Agneau au cari, 1 cari végétarien, 1 cuisse de poulet, riz, naan, dessert

Crevette au cari/Shrimp curry Thali

CA\$14.95

Crevette au cari, 1 cari végétarien, 1 cuisse de poulet, riz, naan, dessert

Poulet au cari/Chicken curry Thali

CA\$12.95

Poulet au cari, 1 cari végétarien, 1 cuisse de poulet, riz, naan, dessert

Végétarien Thali

CA\$11.95

Vegetarian. 3 cari végétariens, riz, naan, dessert

Boeuf au cari/Beef curry Thali

CA\$13.95

Boeuf au cari, 1 cari végétarien, 1 cuisse de poulet, riz, naan, dessert
