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 végétarienne / Vegeterian Soup

CA$4.50

Vegetarian. Soupe aux légumes mélangés / Mixed vegetable soup



Soupe lentil (Daal) / Lentil (Daal) Soup

CA$3.95

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

Salades / Salads



Salade indienne / Indian Salad

CA$7.95

Vegetarian.



Salade de concombre / Cucumber Salad

CA$7.95

Vegetarian.

Apéritifs / Appetizers



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.

Menu Buffet Maharani



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.



Poulet pakora / Chicken Pakora

CA$7.95

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



Poisson pakora / Fish Pakora

CA$7.95

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



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.



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, carrots 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.

Menu Buffet Maharani

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 indian 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 aved de la farine de blé cuit dans tandoor.

Menu Buffet Maharani



Tandoori Roti

CA$2.95

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

Biryani



Végétarien biryani / Vegetarian Biryani

CA$10.95

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



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.



Bouf biryani / Beef Biryani

CA$14.95

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



Agneau biryani / Lamb Biryani

CA$15.95

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



Crevettes biryani / Shrimp Biryani

CA$15.95

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

Poulet / Chicken



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.



Poutine poulet au beurre/ Butter Chicken Poutine

CA$13.95

French fries topped with poutine cheese and original butter chicken.

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 déossée cuit avec pommes de terre et épice indienne (trés 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 sautée 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 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 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 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 (trés 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 / Shirmp 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



Curry de bouf / Beef Curry

CA$14.95

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

Menu Buffet Maharani



Bouf achari / Beef Achari

CA$14.95

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



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 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.



Bouf korma / Beef Korma

CA$14.95

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



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 (trés épicé).

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 végan pour 1 — CA$24.95

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



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 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 végan 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



Légumes mélangés / Mixed Vegetables — CA$10.50

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



Palak Paneer — CA$11.50

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

Menu Buffet Maharani



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.



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.



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.



Korma de légumes / Vegetable Korma

CA$11.50

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



Malai Kofta

CA$11.50

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



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.

Daal Makni

CA$10.50

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



Bhindi Masala

CA$10.50

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



Tarka Daal

CA$10.50

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

Menu Buffet Maharani

Chili Paneer
CA$10.95

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

À côtés / Sides

Chutney de mangue / Mango Chutney
CA$2.95

Vegetarian.



Cornichons mélangés / Mixed Pickles
CA$2.95

Spicy. Vegetarian.

Raita
CA$2.50

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



Papadam (per piece)
CA$0.75

Vegetarian.

Breuvages / Drinks



Jus de mangue / Mango Juice
CA$2.95

Prepared using ripe mangoes to create a refreshing juice.



Salé lassi / Salty Lassi
CA$3.50

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



Lassi mangue / Mango Lassi
CA$3.50

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

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

Poulet au beurre/Butter Chicken Thali

CA$13.95

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

Menu Buffet Maharani

Poulet au cari/Chicken curry Thali — CA$12.95

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

Vegan Thali — CA$12.95

Vegetarian. Vegan. 3 cari végétariens, 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

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