SERVICE TRAITEUR

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

100% FAIT MAISON



Jaldi Jaldi

DES PRESTATIONS SUR MESURE POUR CHAQUE OCCASION



- Entreprises & particuliers
- Cocktails • Buffets • Repas servis
- Food Truck & plats à emporter
- Options végétariennes
- Basés à Lille, déplacements dans toute la France selon votre projet
- Devis personnalisé

BIENVENUE CHEZ

Jaldi Jaldi

Chez Jaldi Jaldi, nous mettons notre passion pour la cuisine indienne au service de vos événements. Cocktails, buffets, repas servis, food truck ou encore plats à emporter : nous vous accompagnons avec des prestations sur mesure, adaptées à chaque occasion.

À travers ce catalogue, découvrez une sélection de nos spécialités, préparées avec soin à partir de recettes authentiques et de produits de qualité.
Des incontournables de la cuisine indienne à nos créations signatures, notre ambition est simple : faire voyager vos convives à travers une cuisine généreuse, conviviale et pleine de saveurs.

Parce que chaque événement est unique, ce catalogue vous présente l'étendue de notre savoir-faire.
Nos équipes vous accompagneront ensuite dans la création d'une prestation adaptée àvos besoins, au nombre de convives et au format de votre réception.



recette végétarienne

nos incontournables



NOS PRÉSTATIONS

CHEZ JALDI JALDI, CHAQUE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE.

Mariage, cocktail dînatoire, déjeuner d'entreprise, salon professionnel, festival ou réception privée : nous adaptons notre prestation à vos besoins et au format de votre événement.

Grâce à notre restaurant, notre service traiteur et notre food truck, nous proposons une cuisine indienne authentique et généreuse, préparée avec soin. Du petit comité aux grands événements, nous mettons notre savoir-faire au service de votre réception.

Notre catalogue présente nos principales prestations, que nous adaptons ensemble pour créer une solution sur mesure.

LES FORMULES

COCKTAIL

Des bouchées gourmandes et des spécialités indiennes revisitées en format cocktail, idéales pour offrir une expérience conviviale tout en favorisant les échanges entre vos invités.

Idéal pour : Mariages • Cocktails dînatoires • Inaugurations • Afterworks • Networking • Lancements de produits

BUFFET

Une formule généreuse permettant à chacun de découvrir plusieurs spécialités indiennes à son rythme. Une solution conviviale qui s'adapte aussi bien aux événements privés que professionnels.

Idéal pour : Anniversaires • Repas d'entreprise • Séminaires • Baptêmes • Fêtes de famille • Associations

REPAS SERVIS

Une prestation pensée pour les événements nécessitant un repas complet, avec des plats servis en portions individuelles ou à l'assiette, tout en conservant la générosité de la cuisine indienne.

Idéal pour : Mariages • Réceptions privées • Déjeuners d'affaires • Événements institutionnels

FOOD TRUCK

Une véritable animation culinaire où nos équipes préparent et servent nos spécialités directement sur place. Une solution originale alliant rapidité, convivialité et spectacle.

Idéal pour : Festivals • Salons professionnels • Journées d'entreprise • Portes ouvertes • Événements sportifs • Événements culturels • Collectivités

À EMPORTER

Pour les repas en petit comité ou les événements ne nécessitant pas de prestation sur place, nos spécialités sont également disponibles à emporter directement depuis notre restaurant.

Idéal pour : Réunions • Déjeuners d'équipe • Petits événements • Repas entre collaborateurs • Réceptions en petit comité

LES NAANO'S

**Préparé dans notre célèbre cheese naan,
le Naano's est notre sandwich signature.
Il est garni de salade, tomates, oignons rouges marinés,
carottes râpées et poivrons, puis généreusement servi
avec du poulet et notre incontournable sauce Butter.**

**Une version végétarienne est également disponible.
Elle remplace le poulet par notre pakora maison,
un beignet de légumes aux épices indiennes,
croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur.**

Cette recette peut être adaptée
selon les besoins spécifiques de votre événement.





LES PLATS

Découvrez une sélection
des grands classiques de la cuisine indienne, préparés
selon nos recettes et accompagnés de riz basmati.
Des sauces douces aux saveurs plus relevées, chaque
plat est cuisiné avec soin pour offrir une expérience
généreuse et authentique.

BUTTER CHICKEN*

Notre plat signature, composé de blancs de poulet mijotés dans une sauce onctueuse à base de beurre, de crème, de tomates, de noix de cajou et d'un subtil mélange d'épices indiennes. Servi avec son riz basmati, il séduit par sa douceur et ses saveurs généreuses.





CHICKEN KORMA*

Des blancs de poulet mijotés dans une sauce crémeuse à base de crème, de noix de coco, de noix de cajou et d'un délicat mélange d'épices douces.

Servi avec son riz basmati, ce plat est apprécié pour sa douceur et ses notes légèrement gourmandes.

CHICKEN CURRY*

Des blancs de poulet mijotés dans une sauce à base d'oignons finement mixés et d'un mélange d'épices moyennement relevés.

Servi avec son riz basmati, c'est un grand classique de la cuisine indienne, à la fois parfumé et équilibré.

CHICKEN MASALA*

Des blancs de poulet cuisinés dans une sauce à base de tomates, d'oignons, de poivrons, de gingembre, de citron, de coriandre et d'épices relevées.

Servi avec son riz basmati, ce plat dévoile des saveurs fraîches et parfumées, avec une touche de caractère.

CHICKEN BYRIANI*

Riz basmati sauté aux oignons, poivrons, coriandre et épices indiennes, agrémenté de carottes, cacahuètes, raisins secs et amandes effilées.

Servi avec sa sauce raïta, il est proposé en version poulet ou végétarienne avec nos pakoras maison.

*Pour ces plats le poulet peut-être remplacé par du végétarien, bœuf, agneau, crevettes ou saumon

LES PLATS VÉGÉTARIENS

DAAL DE LENTILLES

Des lentilles mijotées avec des tomates, des oignons, de l'ail, du gingembre et un mélange d'épices indiennes.

Servi avec son riz basmati, ce plat végétarien traditionnel est à la fois généreux, parfumé et réconfortant.

PALAK

Une spécialité traditionnelle à base d'épinards finement cuisinés et de un fromage fondu, relevés d'un délicat mélange d'épices.

Servi avec son riz basmati, ce plat végétarien séduit par son onctuosité et ses saveurs douces.





*Mini Daal de lentilles version Cocktail buffet

COCKTAIL BUFFET

**Pensées pour les réceptions et les moments de partage,
nos pièces cocktail et nos buffets permettent à vos convives
de découvrir plusieurs spécialités indiennes
dans un format adapté à votre événement.
Une offre variée qui allie générosité, praticité et saveurs.**

MINI NAANO'S

**Notre incontournable Naano's revisité en format cocktail.
Préparé dans notre célèbre cheese naan et garni de salade, tomates, oignons rouges marinés, carottes râpées, poivrons, poulet et de notre emblématique sauce Butter. Une bouchée généreuse et originale, idéale pour vos cocktails, buffets et réceptions.**

Une version végétarienne est également disponible avec notre pakora maison, un beignet de légumes aux épices indiennes.





MINI CURRY

**Nos recettes emblématiques déclinées en format cocktail.
Servis en petites portions individuelles accompagnées de riz basmati et de cheese naan, les mini currys permettent de découvrir les saveurs de la cuisine indienne dans un format élégant et convivial, idéal pour vos cocktails, buffets et réceptions.**

Disponibles en sauce Butter, Korma, Masala et Daal de lentilles avec la protéine de votre choix.

RAÏTA



Une sauce fraîche à base de yaourt, agrémentée de tomates, d'oignons, de poivrons, de carottes râpées, de coriandre et d'un subtil mélange d'épices.

Servie avec un morceau de naan à déguster, elle apporte une touche de fraîcheur et d'équilibre à vos cocktails, buffets et réceptions.



JALAPENO CHEESE

De généreuses bouchées de fromage fondant enrobées d'une panure croustillante, relevées parune pointe de piment jalapeño.

Servies avec la sauce de votre choix, elles sont idéales à partager lors d'un cocktail, d'un buffet ou d'une réception.

PANI PURI



De délicates coques croustillantes garnies d'un mélange de yaourt et de légumes croquants, relevés d'épices indiennes.

Une bouchée fraîche, légère et originale, idéale pour surprendre vos convives lors d'un cocktail ou d'un buffet.



MINI SAMOUSSA

Une revisite de notre incontournable samoussa en format cocktail. Une fine pâte fondante garnie d'une préparation à base de pommes de terre, de petits pois, d'oignons et d'épices indiennes.

Une bouchée originale et conviviale, idéale pour vos cocktails, buffets et réceptions.



LES FINGER FOOD

À partager ou à déguster en quelques bouchées, notre sélection de finger food est idéale pour vos cocktails, buffets et réceptions. Des incontournables de la cuisine indienne aux créations plus originales, ces spécialités apportent convivialité et gourmandise à tous vos événements.

NAANS

Nos pains traditionnels indiens cuits à la demande dans notre four tandoor. Disponibles en version Nature, Cheese ou Garlic Cheese, ils accompagnent parfaitement nos plats ou se dégustent à partager avec leurs sauces.



PAKORA

De savoureux beignets de légumes aux épices indiennes, frits jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Une spécialité végétarienne idéale à partager lors d'un cocktail, d'un buffet ou en accompagnement.





SAMOUSSA

De fins triangles de pâte croustillante garnis d'une farce délicatement épicée. Une bouchée de croustillants beignets triangulaires garnis d'une farce à base de pommes de terre, de petits pois, d'oignons et d'épices indiennes.

Une spécialité incontournable, idéale à partager lors d'un cocktail, d'un buffet ou en entrée.

CHICKEN WINGS

Des ailes de poulet marinées dans un mélange d'épices puis dorées jusqu'à obtenir une peau croustillante et une chair fondante.

Une valeur sûre pour les buffets et les événements conviviaux.





FRITES FRAÎCHES

Des frites fraîches dorées et croustillantes, préparées à partir de pommes de terre sélectionnées.

Un accompagnement gourmand qui s'accorde parfaitement avec nos spécialités.

LES DESSERTS & BOISSONS

Terminez votre repas sur une note gourmande avec nos desserts traditionnels et nos boissons maison. Inspirés des recettes indiennes, ils apportent fraîcheur, douceur et une touche d'exotisme à vos réceptions.



HALWA

Un dessert traditionnel indien à base de semoule, délicatement parfumé au beurre clarifié (ghee), aux fruits secs et à la cardamome.

Une douceur fondante aux saveurs réconfortantes.

GULAB JAMUN

De moelleuses bouchées à base de lait, délicatement frites puis imbibées d'un sirop.

Un grand classique de la pâtisserie indienne.





KEER

Un riz au lait traditionnel indien, lentement mijoté avec du lait, du sucre et de la cardamome, puis agrémenté de fruits secs.

Un dessert onctueux aux saveurs délicates.

LASSI MANGUE

Une boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, de pulpe de mangue et d'une touche de crème anglaise.

Onctueuse et rafraîchissante, elle accompagne parfaitement nos spécialités ou se déguste à tout moment de votre réception.

LASSI ROSE

Une boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, délicatement parfumée à la rose et relevée d'une touche de crème anglaise.

Douce et onctueuse, elle offre une dégustation originale et rafraîchissante.

CITRONNADE MAISON

Une citronnade fraîche et désaltérante, préparée avec du jus de citron, de l'eau, du sucre et de la menthe fraîche.

Une boisson légère et parfumée, idéale pour accompagner vos repas et vos réceptions.



CE QUI NOUS DISTINGUE

Bien plus qu'un traiteur, Jaldi Jaldi met son savoir-faire et son expérience au service de vos événements. De la qualité de nos recettes à notre capacité à gérer les plus grandes réceptions, chaque prestation est pensée pour offrir une expérience gourmande, fluide et conviviale.

- **UNE CUISSON MINUTE AU TANDOOR**
  Nos naans sont cuits à la demande dans notre four traditionnel afin de garantir leur moelleux et leurs saveurs incomparables.

- **UNE EXPERTISE DES GRANDS ÉVÉNEMENTS**
  Habitués aux festivals, salons et manifestations accueillant plusieurs milliers de visiteurs, nous savons adapter notre organisation aux événements à forte affluence tout en garantissant une qualité de service constante.

- **UN SERVICE RAPIDE, SANS COMPROMIS**
  Notre organisation et nos équipes sont pensées pour limiter l'attente, même lors des périodes de forte affluence. Vos convives profitent pleinement de leur événement, sans longues files d'attente.

- **UNE CUISINE QUI RASSEMBLE**
  Des recettes variées, des alternatives végétariennes et des produits emblématiques qui permettent de satisfaire le plus grand nombre et de faire découvrir la richesse de la cuisine indienne.

- **DES PRESTATIONS ADAPTÉES À CHAQUE PROJET**
  Chaque événement est unique. Nous adaptons nos prestations, nos produits et notre mode de service afin de répondre aux spécificités de votre réception tout en vous proposant les solutions les plus adaptées.



PARLONS DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Chaque réception est unique.
Notre équipe est à votre écoute pour imaginer une prestation adaptée à vos envies, au nombre de convives et au format de votre événement.

Contactez-nous pour échanger sur votre projet et recevoir un devis personnalisé.

• 07 60 23 56 97
• pauline@jaldijaldi.fr
• www.jaldijaldi.fr
• 65 rue Masséna, 59800 Lille



www.jaldijaldi.fr