

दावत

GROUPES & ENTREPRISES · AUTOMNE-HIVER 2026/27

NOS MENUS À PARTAGER

Repas d'équipe, afterwork, réception ou dîner de fin d'année : quatre formules servies au centre de la table, à partager avec les mains et sans chichi. Prix par personne, boissons en sus.

DEMANDER UN DEVIS

04 76 50 63 74

LE MIDI · REPAS
D'ÉQUIPE

30 €

**DÉJEUNER
ESSENTIEL**

PAR PERS.
26 € EN 2 TEMPS

FORMULE

30 € — Entrée + plats à partager + dessert

OU

26 € — Entrée + plats à partager ou plats à partager + dessert

ENTRÉE

Bouillon de légumes parfumé aux épices

À PARTAGER

- Volaille rôtie au tandoor, sauce masala — *Chicken Tikka Masala*
- Beignets de légumes, sauce aigre-douce au gingembre — *Veg Manchurian*
- Légumes mijotés, crème d'épices douces & noix de cajou — *Veg Korma*
- Riz basmati nature

ET POUR SAUCER

Sélection de naans maison, tout juste sortis du tandoor

DESSERT

Shot de lassi mangue

Idéal pour un déjeuner d'équipe en semaine — service calibré pour repartir en une heure.

MIDI OU SOIR ·
GROUPES DÈS
8 PERSONNES

35 €

**BOMBAY
FESTIN**

PAR PERS.
29 € EN 2 TEMPS

FORMULE

35 € — Entrée + festin à partager + dessert

OU

29 € — Entrée + festin à partager ou festin à partager + dessert

ENTRÉE

Bouillon de légumes aux épices douces

LE FESTIN · SERVI AU CENTRE DE LA TABLE

- Poulet mijoté, sauce makhani tomate-beurre — *Butter Chicken*
- Cocotte de Pondichéry — poissons du moment, gambas & curry coco
- Riz basmati parfumé façon biryani, légumes & épices douces — *Veggie Biryani*
- Agneau mijoté du Cachemire, tomate & épices du Nord — *Rogan Josh*
- Assortiment de naans, riz basmati & dhal

DESSERT GOURMAND

Gulab Jamun au sirop de cardamome & brownie chocolat-chai

Un festin plus conséquent, avec gambas et agneau. Version végétarienne possible, pour toute la table ou pour quelques convives.

DÉJEUNER PREMIUM ·
DÎNER · AFTERWORK

45 €

PAR PERS.

BOMBAY CELEBRATION

POUR COMMENCER

- Bouchées de poulet croustillantes, piment & feuilles de curry — *Chicken 65*
- Petit bouillon parfumé

ENTRÉES À PARTAGER

- Gambas rôties au tandoor, yaourt, citron & épices, 1 pièce par personne — *Jheenga Tandoori*
- Calamars sautés au beurre épicé & feuilles de curry, légèrement relevés — *Hot Butter Squid*

LE GRAND FESTIN

- Poulet mijoté, sauce makhani tomate-beurre — *Butter Chicken*
- Agneau mijoté du Cachemire, tomate & épices du Nord — *Rogan Josh*
- Cocotte de Pondichéry — poissons du moment, gambas & curry coco
- Riz basmati & sélection de naans

PLATEAU DE DOUCEURS À PARTAGER

Gulab Jamun, brownie chocolat-chai & naan cachemiri à la pistache, à partager

INCLUS — Table personnalisée et décorée pour votre groupe : vaisselle et nappe indiennes, cartes de menu à votre nom. Espace semi-privatisé possible dès 9 personnes.

Notre formule la plus demandée pour les soirées d'entreprise : généreuse, festive, sans être lourde.

NOTRE GAMME
SIGNATURE

68 €

PAR PERS.

MIDI OU SOIR · DÎNER ·
RÉCEPTION ·
ÉVÉNEMENT

BOMBAY SIGNATURE

À L'APÉRITIF

Gol Gappa — croquant, savoureux, pour bien commencer le repas. Servi avec un Kir à la rose.

MISE EN BOUCHE

Crevette croustillante panko & coco, chutney mangue légèrement pimenté

PREMIÈRE ENTRÉE

Velouté de butternut aux épices douces, crème de coco, huile aux feuilles de curry, noisettes torréfiées & grenade

DEUXIÈME ENTRÉE

Foie gras mi-cuit aux parfums de l'Inde, chutney figue-tamarin, brioche toastée au ghee

LE GRAND FESTIN · SERVI AU CENTRE DE LA TABLE

- Agneau confit du Cachemire ou canard effiloché aux épices — *Rogan Josh* / *canard Kerala*, au choix pour la table
- Poisson rôti en feuille de bananier, ouverte à table
- Fromage frais grillé, crémeux d'épinards à l'ail & gingembre — *Palak Paneer*
- Chou-fleur entier tandoori, sauce coriandre-menthe & grenade

ACCOMPAGNEMENTS

Riz basmati safrané aux fruits secs & pistaches, sélection de naans au ghee, raita & pickles maison

LA PAUSE DE BOMBAY

Sorbet mangue, citron vert & cardamome — notre trou normand

DESSERT

Entremets chocolat noir & chai, caramel à la cardamome, pistaches torréfiées

INCLUS — Une partie de la salle privatisée pour votre groupe, table personnalisée et décorée : vaisselle et nappe indiennes, cartes de menu à votre nom.

Une autre gamme : l'Inde en version grande table, pensée pour les réceptions et les dîners qui comptent.

जानकारी

BON À SAVOIR

COMMENT ÇA MARCHE

RÉSERVATION

Menus servis pour les groupes sur réservation, un menu unique par table. Devis sous 24h par mail ou téléphone.

VÉGÉTARIEN & ALLERGIES

Chaque formule existe en version 100 % végétarienne pour toute la table. Une ou deux personnes végétariennes dans le groupe ? On ajoute des plats végétariens au festin. Signalez-nous allergies et régimes à la réservation.

PRIVATISATION

Une partie de la salle peut être privatisée dès 9 personnes (incluse avec le Bombay Signature). Salle entière ou terrasse privatisables pour vos afterworks, séminaires et fêtes de fin d'année. Cocktail de bienvenue en option.

GRENOBLE · PRESQU'ÎLE · À DEUX PAS DU CEA

ON ORGANISE VOTRE REPAS ?

Dites-nous la date, le nombre de convives et l'occasion — on s'occupe
du reste.

DEMANDER UN DEVIS

APPELER LE RESTAURANT

Bombay Talkies — 23 rue Winston Churchill, 38000 Grenoble · [04 76 50 63 74](tel:0476506374) · Prix TTC par personne, boissons non
comprises · Menus valables automne-hiver 2026/27