दावत

Bombay Talkies

GRENOBLE · PRESQU'ÎLE

POUR NOËL · NOVEMBRE – DÉCEMBRE 2026 · MIDI OU SOIR

Menus de fêtes à partager

Les plats arrivent en grands plateaux au centre de la table, chacun se sert, on partage. Un seul menu pour toute la table, choisi à l'avance : le service est fluide et tout le monde est servi chaud, en même temps. Prix par personne, TTC, boissons en sus.

LE MIDI · REPAS D'ÉQUIPE

Déjeuner Essentiel

30 € PAR PERS.

26 € en 2 temps

- Bouillon de légumes aux épices
- À partager : *Chicken Tikka Masala*, *Rogan Josh* d'agneau, *Veggie Biryani*, riz basmati & naans maison
- Bûche de Noël

LE PLUS Service calibré pour repartir en une heure.

MIDI OU SOIR · DÈS 8 PERSONNES

Bombay Festin

35 € PAR PERS.

29 € en 2 temps

- Bouillon de légumes aux épices douces
- Le festin : *Butter Chicken*, *Rogan Josh* d'agneau, *Crevettes Korma*, *Veggie Biryani*, naans & riz
- Dessert de fêtes : entremets châtaigne-tonka

LE PLUS Un vrai festin : volaille, agneau et crevettes.

NOTRE BEST-SELLER DES FÊTES

DÉJEUNER PREMIUM · DÎNER · AFTERWORK

Bombay Celebration

45 € PAR PERS.

- Cocktail de bienvenue offert
- Pour commencer : *Chicken 65*, gambas tandoori, *Hot Butter Squid*
- Le grand festin : *Butter Chicken*, *Rogan Josh*, *Manga Meen* (poisson au curry de mangue), riz & naans
- Plateau de douceurs à partager

INCLUS Table décorée (vaisselle & nappe indiennes), menus à votre nom, espace semi-privatisé dès 9 pers.

NOTRE GAMME SIGNATURE

DÎNER · RÉCEPTION · ÉVÉNEMENT

Bombay Signature

68 € PAR PERS.

- Gol Gappa & kir à la rose à l'apéritif
- Mise en bouche puis deux entrées : velouté de butternut, foie gras mi-cuit aux parfums de l'Inde
- Le grand festin : agneau confit du Cachemire ou canard effiloché, poisson en feuille de bananier, Palak Paneer, *Tandoori Mushroom*
- Sorbet mangue-cardamome, puis entremets châtaigne-tonka

INCLUS Partie de salle privatisée, décor et menus personnalisés.

UN MENU, UNE TABLE

Le même menu pour tous les convives, choisi à l'avance. Formule 2 temps possible sur l'Essentiel et le Festin.

VÉGÉTARIEN & ALLERGIES

Version végétarienne pour toute la table ou quelques convives. Allergies prises en compte si signalées à la réservation.

BOISSONS

Forfaits boissons en option, cocktails épicés du bar à la consommation. Détail au verso.

RÈGLEMENT

Sur place par carte (Amex acceptée) ou par virement sur facture pour les entreprises.

RÉSERVER VOTRE TABLE DE FÊTES

Nombre de convives et menu à confirmer au plus tard la veille · benjamin@bombaytalkies.fr

04 76 50 63 74

23 rue Winston Churchill, 38000 Grenoble · bombaytalkies.fr

LE DÉTAIL DES MENUS

Ce qui arrive sur la table

Plats servis au centre de la table, à partager. Composition susceptible d'ajustements selon le marché.

Déjeuner Essentiel — 30 € *ou 26 € en 2 temps*

LE MIDI · ENTRÉE + PLATS À PARTAGER + DESSERT

ENTRÉE

Bouillon de légumes parfumé aux épices

À PARTAGER

- Volaille rôtie au tandoor, sauce masala — *Chicken Tikka Masala*
- Agneau mijoté du Cachemire, tomate & épices du Nord — *Rogan Josh*
- Riz basmati parfumé façon biryani, légumes & épices douces — *Veggie Biryani*
- Riz basmati nature & sélection de naans maison

DESSERT DE NOËL

Bûche de Noël

Bombay Festin — 35 € *ou 29 € en 2 temps*

MIDI OU SOIR · DÈS 8 PERSONNES

ENTRÉE

Bouillon de légumes aux épices douces

LE FESTIN · SERVI AU CENTRE DE LA TABLE

- Poulet mijoté, sauce makhani tomate-beurre — *Butter Chicken*
- Agneau mijoté du Cachemire, tomate & épices du Nord — *Rogan Josh*
- Crevettes mijotées, sauce crémeuse cardamome, cajou & amandes — *Crevettes Korma*
- Riz basmati parfumé façon biryani, légumes & épices douces — *Veggie Biryani*
- Assortiment de naans & riz basmati

DESSERT DE FÊTES

Entremets châtaigne-tonka

Bombay Celebration — 45 €

DÉJEUNER PREMIUM · DÎNER · AFTERWORK · COCKTAIL DE BIENVENUE OFFERT

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 — *Jheenga Tandoori*
- Calamars sautés au beurre épicé & feuilles de curry — *Hot Butter Squid*

LE GRAND FESTIN

- *Butter Chicken* · *Rogan Josh* d'agneau
- Poisson au curry de mangue — *Manga Meen*
- Riz basmati & sélection de naans

PLATEAU DE DOUCEURS À PARTAGER

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

Bombay Signature — 68 €

DÎNER · RÉCEPTION · ÉVÉNEMENT · ESPACE PRIVATISÉ

À L'APÉRITIF

Gol Gappa — croquant, savoureux, servi avec un kir à la rose

MISE EN BOUCHE & ENTRÉES

- Crevette croustillante panko & coco, chutney mangue
- Velouté de butternut aux épices douces, crème de coco, noisettes & grenade
- Foie gras mi-cuit aux parfums de l'Inde, chutney figue-tamarin, brioche au ghee

LE GRAND FESTIN

- Agneau confit du Cachemire *ou* canard effiloché aux épices, au choix pour la table
- Poisson rôti en feuille de bananier, ouverte à table
- Palak Paneer · champignons grillés au tandoor, cœur fondant au paneer — *Tandoori Mushroom*
- Riz safrané aux fruits secs, naans au ghee, raita & pickles maison

POUR FINIR

Sorbet mangue-citron vert-cardamome, puis notre dessert de fêtes : entremets châtaigne-tonka

FORFAITS BOISSONS · EN OPTION

8,50 € sans alcool : soft ou jus, eau pétillante, café ou thé

10,50 € un verre de vin ou un demi de bière, eau pétillante, café ou thé

PLUTÔT À LA CARTE ?

Chaque convive peut aussi choisir ses plats à l'avance dans notre fichier de commande, à nous retourner au plus tard la veille.

GRANDS GROUPES

Jusqu'à 150 convives, privatisation partielle ou totale sur devis. Devis sous 24 h.

Bombay Talkies — 23 rue Winston Churchill, 38000 Grenoble · 04 76 50 63 74 · benjamin@bombaytalkies.fr

Prix TTC par personne, boissons non comprises · Liste des allergènes sur demande