

Plats du Jour

Chaque jour, retrouvez nos plats et nos pâtisseries maison inspirés des saveurs d'Afrique et d'Europe, à emporter et à savourer au quotidien.

Au menu : des plats réconfortants, des créations signatures qui surprennent par l'alliance des saveurs.

Nos plats mijotés changent chaque semaine afin de vous surprendre et de varier les plaisirs.

Une cuisine qui marie tradition et créativité pour éveiller vos papilles.

Idéal pour un déjeuner rapide ou un diner sans compromis sur la qualité.

Parce qu'un repas du quotidien peut aussi être un véritable moment de plaisir.

Tables d'Hôtes

Offrez-vous un moment d'exception : Une table intime, 6 à 10 convives. Un menu gastronomique unique à partir de 49€ par personne.

La cheffe vous propose un menu inspiration aux saveurs d'Afrique et d'Europe comprenant :

- Un amuse-bouche
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

*Accord mets-vin, boissons non inclus

Ateliers Culinaires

- Un atelier exclusif en petit comité de 4 personnes maximum
- Une immersion dans la fusion culinaire Afrique-Europe
- L'accompagnement personnalisé d'une cheffe passionnée
- La convivialité et le plaisir de partager un repas ensemble

Contact

 Coliha.creationculinaire

 Coliha

 03 65 67 48 42
06 15 13 22 34

 www.coliha.fr

Retrouvez nos plats du jour à emporter sur notre site internet

Commandez avant jeudi 12h, livraison vendredi soir.

Commandes traiteur sur réservation uniquement
Minimum 6 personnes, 48h à l'avance



8 rue du marechal foch
59352 Lincelles


Coliha

Cuisine d'héritage, l'alliance raffinée entre l'Afrique et l'Europe



Brunch Gourmand

BRUNCH - 25 € TTC / PERS

La délicatesse d'un réveil généreux et gourmand

- Assortiment : viennoiseries, cake maison, cookies
- Jus de fruits pressés, jus maison et eau
- Fromage frais ou yaourt fermier
- Confitures maison et pâte à tartiner artisanale
- Planche gourmande : charcuterie fine, fromages affinés et fruits frais



Plateaux Signature

COCKTAIL DÉCOUVERTE - 15 € TTC / PERS

Une formule conviviale, idéale pour un apéritif léger

- Planche apéritive : Charcuteries fines et fromages affinés
- Légumes de saison croquants et ses sauces maison
- Pain frais

COCKTAIL ÉVASION - 25 € TTC / PERS

Un cocktail gourmand qui marie équilibre et plaisir.

- Planche apéritive : charcuterie fines et fromages affinés
- Légumes de saison croquant et ses sauces maison
- Trio de bouchées sucrées maison
- Pain frais
- Jus maison

Menus d'Expérience

MENU SAVEURS – 16 € TTC / PERS.

Plat au choix

MENU GOURMET – 24,90 € TTC / PERS.

Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix :

- Salade fraîcheur du moment aux légumes de saison
- Rillettes de maquereaux parfumées aux épices du Congo
- Crèmeux de carottes à l'orange, gingembre

Plat au choix :

- Filet de poisson & écrasé de manioc, pomme de terre en quenelle
- Filet de saumon et gambas, bananes plantains, sauce tomate épicée au basilic
- Fricassée de volaille, sauce mafé, légumes & riz blanc aux oignons
- Brochette de filet mignon de porc, légumes façon Yassa, patate douce

Dessert au choix :

- Mousse au chocolat onctueuse
- Tarte amande-poire fondante
- Dessert signature COLIHA

Menu d'Exception

MENU PRESTIGE – 45 € TTC / PERS.

Une cuisine authentique, mémoire des saveurs

Entrée au choix :

- Salade du pêcheur sur tarte fine (saumon, crevettes)
- Crèmeux de chou-fleur, œuf parfait et chips de lard croustillant
- Cromesquis de manioc farcis au Comté et parfumés à la truffe

Plat au choix :

- Poisson façon Hout Mamar, légumes de saison.
- Magret de canard rôti, crème de patate douce & légumes de saison
- Tournedos de bœuf, jus corsé du cheffe & légumes de saison

Dessert au choix :

- Tarte fine aux fruits de saison
- Royal chocolat
- Dessert signature COLIHA