

LA CHIVA CUISINE COLOMBIENNE

SERVICE TRAITEUR

Entrées / Apéritifs



Empanadas



Beignet de pâte de maïs farcie
aux choix: bœuf ou poulet.
Disponible en taille normale
ou en taille apéritif.

Papa Rellena



Pomme de terre farcie au
bœuf, légumes et riz

Aborrajado



Banane mûre frite, garnie de
fromage fondant et de pâte
de fruit à la goyave.

Manioc frit



Bâtons de manioc frit et
croustillants

Pandebono



Petits pains colombiens à base
de fécule de manioc et fromage

Buñuelo



Petits beignets de fromage à base
fécule de maïs et de manioc.

Patacones



Morceaux de banane plantain
verte aplatis et frits.

Chicharrón



Poitrine de porc frite

Marranitas



Beignet de banane plantain
farcie au lard grillé

PLATS



Lechona



Cochon de lait à la colombienne, viande, riz et légumes.
Accompagné de peau de porc frit et arepa.

Picada



Plateau à partager: assortiment de viandes (bœuf, porc, poulet, chorizo, etc.) tomates, banane plantain, pommes de terre, sauces.

Tamales



Papillote en feuille de bananier
Vallunos : viandes et légumes.
Tolimenses : viande, œuf, légumes et riz.

Sancocho



Soupe traditionnelle à base de viande (poule ou bœuf), manioc, banane verte, pomme de terre, maïs.

Ajiaco



Soupe à base de poulet effiloché, pomme de terre, maïs et guasca (herbes de colombie).

Consommé



Bouillon à base de poulet et légumes.

Arroz con pollo



Riz au poulet colombien

Bandeja paisa



Bœuf, viande hachée, chicharrón (ventre ou couenne de porc frite), chorizo, haricots, riz, œuf au plat, bananes plantains, arepas et avocat.

Carne en rollo



Viande roulé au poulet ou au bœuf. Accompagnée de sa sauce aigre douce.

PLATS



Cazuela de mariscos



Ragoût de fruits de mer
(recette du nord caraïbe
colombien)

Rellenas



Boudin noir à la colombienne

Dinde/ Poulet farci



Recette colombienne très
savoureuse

Paella



Au choix: fruits de mer - viande
ou mixte

Poisson frit / Riz au coco



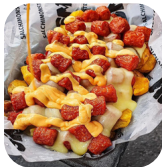
Poisson frit (recette colombienne),
accompagné de riz au coco et
salade.

Arepa



Galette de farine de maïs
farcie au choix: poulet, bœuf
ou végétarienne.

Salchipapa



Barquette de frites, saucisses,
viande haché, fromage fondant et
sauces.

Perro Caliente



Hot dog à la colombienne: pain,
saucisses, fromage, sauces, chips
et oignon frits

Burger platano



Steak haché, viande haché,
fromage, banane plantain, tomate,
salade, confit d'oignon, sauces.

Boissons / Desserts



Jus de fruits frais



Goûts tropicaux: lulo, mora, guanabana, tomate de arbol, fruit de la passion.

Aguapanela



A déguster fraîche ou chaude: boisson typique à base de panela (jus de canne à sucre).

Avena



Boisson d'avoine fraîche (recette colombienne)

Cholado



Granité à la colombienne: glace pilée, sirop de fruits rouges, mélange de fruits, lait concentré, jus de citron.

Champus



Boisson fraîche à base de maïs et lulo (fruit tropical typique de Colombie).

Brochettes de fruits



Fruits au choix

Sodas colombiennes



Colombiana, manzana, uva, pony malta, jugos hit.

Dulce de leche



Caramel au lait (recette colombienne).

Natilla



Flan colombien à base de panela (canne à sucre), lait et cannelle.

INFOS

lachiva.colombie@gmail.com

07 80 64 58 25

lachiva.fr



lachiva.cuisinecolombienne



Tous nos plats faits maison sont élaborés à partir d'ingrédients frais, suivant des recettes authentiques colombiennes.



Devis sur demande selon le nombre de personnes et les plats sélectionnées.



Pour les repas à emporter, nous proposons la livraison (option payante en fonction de la distance) ou vous pouvez choisir de les récupérer vous-même.



Privatisation du Food Truck disponible en option.

