



Artisane diplômée, passionnée et à l'écoute

Nos valeurs :

Verveine Citron fait appel à des producteurs, artisans et commerçants locaux pour une partie de sa production et dès que cela est possible :

- Pour le miel
- Pour les fleurs et les plantes comestibles
- Pour une partie du fromage
- Pour la viande et une partie de la charcuterie
- Pour le pain
- Pour une partie des fruits et des légumes
- Pour certains produits d'épicerie transformés
- Pour les œufs
- Mais aussi pour les fèves des galettes des rois !

D'une manière générale, les produits labellisés IGP, AOP, IsHere, SMC pêche durable sont privilégiés.

Le fait-maison fait également partie de nos valeurs pour l'ensemble de nos préparations (les chutney et confits de fruits, les pesto, le pain d'épices, le caramel au beurre salé, la pâte à pizza, les pâtes à tarte et sablées, la pâte feuilletée, les pains burgers, les brioches et pancakes, les macarons, etc. sont aussi réalisés par nos soins).

Le laboratoire de production se situe en moyenne montagne, à La Motte-Saint-Martin, près de La Mure.

Il a été aménagé selon le respect des normes d'hygiène et les principes de la méthode HACCP sont appliqués rigoureusement pendant tout le procédé de fabrication.

Informations pratiques :

- Minimum de commandes :

* Apéritif dînatoire et déjeuner, goûter, petit-déjeuner ou brunch à partir de 10 personnes

* Repas complet à partir de 6 personnes

- Types de prestations :

Verveine Citron réalise, sur commande, des buffets déjeunatoires ou dînatrices raffinés, des repas complets, des petits-déjeuners, des brunch, des goûters, etc.

Dans tous les cas, nous saurons nous adapter à votre cahier des charges.

- Quand réserver ?

Dès que possible. Les dates sur les mois de printemps/été et la période des fêtes sont réservées parfois jusqu'à plus d'un an à l'avance. Cela ne veut pas dire qu'il ne sert à rien de nous envoyer une demande 15 jours avant un événement, il se peut qu'il reste un créneau de disponible (nous acceptons plusieurs prestations sur une même date), mais plutôt qu'il est préférable de nous contacter dès que les choses se précisent de votre côté.

A noter : une date n'est réservée que lorsqu'un devis a été signé et qu'un accord a été trouvé entre les deux parties :)

- Règlement :

Nous acceptons le règlement par chèque, espèces et virement bancaire.

Un acompte de 30% du montant de la commande vous sera demandé entre 2 semaines et 1 mois avant la date de votre événement. Le solde sera à régler le jour J.

- Allergies :

Il est important de nous signaler tous types d'allergies ou régimes alimentaires, afin de vous faire une proposition culinaire adaptée.

Nous réalisons des préparations végétariennes, véganes ou sans gluten sur demande, pour tout ou partie de la commande.

Visuels / Exemples de présentation des produits :

Pour les repas :





Pour les buffets :



Exemple de menu complet à 20,90€

Proposition de menu à partir de 15€ (sans entrée) jusqu'à 45€

Entrées :

- Caponata et micro-pousses OU Pesto de courgettes/noisettes et sablés de parmesan OU Salade mesclun, noix, suprêmes d'orange et carottes OU Salade thaï

Plats (possibilité de prévoir des plats qui se mangent froids) :

- Moqueca brésilienne de cabillaud et pomme de terre sautées au four OU Poulet au curry, lait de coco, coriandre, cajou et riz parfumé OU Parmentier de canard confit

Desserts :

- Tartelette citron/basilic frais meringuée OU Pomme au four caramélisée et crème montée vanillée OU Mousse au chocolat et à la fève de Tonka

NB : Il est possible de prévoir des couverts en bambou + une bouteille d'eau plate de 50cl pour 2€ par personne.

Il est également possible d'ajouter du fromage et du pain (prix calculé en fonction du besoin).

Les entrées, plats et desserts sont conditionnés dans des emballages en carton ou en pulpe.

Livraison en option.

Exemple d'apéritif dînatoire à 21,90€

Proposition d'apéritif dînatoire ou déjeunatoire à partir de 16€ (sans dessert) jusqu'à 29€

- Mini-verrine de fromage frais, chutney de mangues, crispy de speck
- Chou pâtissier salé garni de crème montée infusée au chorizo et paprika fumé
- Mini-brochette de mozzarella, légumes marinés, pistou
- Muffin à la poire et au bleu
- Bouchée au fromage frais, curcuma et chantilly au curry
- Mini-wrap façon sushi de jambon cru, fromage frais, crudités, sésame noir et micro-pousses de poireaux (2 pièces)
- Mini-verrine de cappuccino de courgettes/noisettes
- Boulette de thon, ricotta et herbes fraîches

- Mini-verrine façon tarte au citron meringuée
- Mini-fondant au chocolat et pralin
- Mini-verrine de crème pistache/framboise

NB : Par défaut, les apéritifs dînatoires et autres buffets sont livrés dans des boîtes noires en carton et à fenêtre.

Les mini-verrines sont conditionnées dans des contenants jetables et sont livrées avec des cuillères en bambou (inclus dans le coût de la proposition). L'ensemble des autres préparations sont livrés soit dans contenants en carton, soit dans des contenants en plastique si aucune autre solution n'est possible.

Livraison en option.

Les exemples ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Je travaille plus de 60 recettes de pièces cocktail salées, presque autant de sucrées, et plus d'une vingtaine de menus.

N'hésitez pas à me contacter, je vous proposerai un devis sur mesure, selon vos besoins.

Contact :

www.verveinecitron.com

verv.citron@gmail.com

Ou par téléphone au 06 14 58 68 23

Retrouvez-nous également sur :  