



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 4 personnes
- * Entremets et tartes à partir de 8 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, des buffets salés ou sucrés ou les 2, des entremets pâtisseries, mais aussi des buffets plus traditionnels (composés de pizza, tartes salées, salades diverses et plateau de charcuterie/fromages)

Dans tous les cas, un soin particulier est apporté sur la réalisation et le visuel de chacune de vos commandes.

A noter : Verveine Citron réalise uniquement ses propres recettes, c'est pourquoi il ne nous est pas possible de prendre en compte vos demandes particulières culinaires (un plat précis par exemple).

- 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 les règlements 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.

Visuels / Exemples de présentation des produits :

Pour les repas :

* Les entrées sont présentées dans des boîtes cartonnées, plastifiées si nécessaire, ou dans des grands contenants, si elles sont à partager. Selon les besoins, ces derniers seront jetables (types grands saladiers transparents, jetables) ou à restituer (type bacs gastro), dans ce cas, une caution vous sera demandée.

* Les plats seront présentés en individuel, dans des boîtes cartonnées ou en pulpe, ou dans des grands contenants, si elles sont à partager. Selon les besoins, ces derniers seront jetables (types grands saladiers transparents, jetables) ou à restituer (type bacs gastro), dans ce cas, une caution vous sera demandée.

* Les desserts sont présentés dans des verrines ou dans des boîtes pâtisseries (selon s'ils sont individuels ou à partager)





Pour les buffets :

- * Les pièces cocktail salées et sucrées vous sont présentées dans des boîtes entrants dans des réfrigérateurs ménagers, en carton noir à fenêtre ou en carton blanc.
- * Les plaques de pizza et tartes vous sont présentées dans des grandes boîtes en carton blanc.
- * Les entremets vous sont présentés dans des boîtes pâtisseries.
- * Les tartinables vous sont présentés dans des boites rondes cartonnées.





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 Sauté de veau aux olives

Desserts :

- Trifle pistache/framboises OU Pomme au four caramélisée et crème montée vanillée OU Mousse au chocolat et à la fève de Tonka

NB : Vous avez la possibilité de récupérer votre commande au laboratoire de cuisine de La Motte Saint Martin, à une heure que nous aurons convenu ensemble. Vous pouvez également vous faire livrer à votre domicile ou sur le lieu de votre réception, 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 : Vous avez la possibilité de récupérer votre commande au laboratoire de cuisine de La Motte Saint Martin, à une heure que nous aurons convenu ensemble. Vous pouvez également vous faire livrer à votre domicile ou sur le lieu de votre réception, en option.

Je propose plus de 20 recettes de plats, d'entrées et de desserts différents. Plus d'une soixantaine de pièces apéritives salées et presque tout autant de sucrées. Les exemples ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif, afin de vous donner un aperçu du coût des prestations.

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

Contact :

www.verveinecitron.com
verv.citron@gmail.com

Ou par téléphone au 06 14 58 68 23

Retrouvez-nous également sur :

