



*Cuisine colorée et créative*

### **Notre histoire :**

Verveine Citron croit aux valeurs. L'amour, le travail, le partage, l'effort...

Nous travaillons dur, avec amour de la cuisine, afin de vous proposer le meilleur de nous-même.

Nous collaborons régulièrement avec les producteurs et artisans de notre plateau Matheysin, environnement encore préservé, privilégions les produits frais et de qualité.

Le laboratoire se situe à La Motte-Saint-Martin (38), à "La Co'Lab", laboratoire de cuisine partagée.

Verveine Citron partage donc - avec bonheur - sa cuisine...

- avec Morfalou qui fabrique des confitures originales, pickles, etc. à base de fruits et légumes frais.

- avec Le Pick'Nic, qui propose des burgers de qualité dans sa caravane rouge et blanche.

Enfin, nous préservons, du mieux que nous pouvons, la nature.

Nous trions et nous conservons nos déchets selon les besoins des amis (les épluchures d'oignons par exemple, pour notre amie Cécile, de Camélir, qui s'en sert de teinture pour ses merveilleuses créations).

Nous nourrissons même le compost du potager collectif du village.

Le choix de nos contenants va également dans ce sens : ils sont en majorité compostables, à minima recyclables.

Vous l'avez compris, chez nous, tout est une histoire d'amour.



### **Exemples de menus :**

Plat + dessert de 15€ à 25€/personne

Entrée + plat + dessert de 20€ à 35€/personne

Faux-gras sur toasts de pain d'épices au miel de La Motte Saint Martin et mesclun  
 Saumon safrané, fondue de poireaux et patates douces rôties au four  
 Entremet poires/châtaignes

\*\*\*\*\*

Salade de mesclun, suprêmes d'orange, noix et carottes  
 Kefitas de bœuf à la menthe, tomate et boulgour à la turc  
 Mousse au chocolat et à la fève de Tonka

Etc.

### **Exemples de pièces apéritives pour apéritif, buffet dînatoire ou buffet froid :**

de 10€ à 25€/personne

- Mini-wrap façon sushi de jambon cru, fromage frais, tomates séchées, mesclun, sésame et micro-pousses
- Falafel
- Tartelette filo au pesto de pistache, sumac et tomate cerise
- Mini flan de carottes, tofu et cacahuètes
- Samossa au bœuf et à la menthe
- Tartinables à partager : houmous, pesto de fanes de radis, pesto de tomates séchées et graines de tournesol, ...
- Accras de légumes au curry
- Verrine de pesto de courgettes, amande et chantilly salée
- Mini-brochette de poulet, ananas et sauce Satay
- Mini flan quinoa, brocolis, ortie et noix
- Mini-verrine de mousse de chèvre et coulis de betterave
- Mini club-sandwich à la brouillade d'oeufs, huile de truffe et crème de parmesan
- Canapé de butternut rôtie à la mousse de sardines et grenade

- Quiche lorraine aux orties
  - Pizza
  - Chou à la crème de wasabi, saumon fumé et œufs de truite
  - Salades à partager : thaï, taboulé libanais, etc
- Etc.

### **Exemples de pièces sucrées pour un buffet de dessert ou un goûter :**

de 7€ à 12€/personne

- Mini verrine de crème à la rose et éclats de pistaches
  - Mini verrine de mousse au chocolat à la fève de Tonka et éclats de noisettes
  - Mini bouchée de fondant au thé Matcha, amandes et chocolat blanc
  - Mini verrine de bavaroise vanille et coulis de mangue
  - Mini verrine de crème praliné, caramel au beurre salé et éclats de noisettes
  - Macaron
  - Baklava
  - Fondant tout chocolat
  - Cookie et topping
  - Muffin aux myrtilles
  - Guimauve
  - Biscuit aux fleurs et fleur d'oranger
  - Barre de céréales
- Etc.

Les commandes d'entremets (4€ la part) et de tartes (3€ la part) sont également possibles de 8 à 100 personnes (par multiple de 6). La carte de saison est consultable sur le site web, dans le menu « Au quotidien »

Chaque production est préparée et décorée avec soin avec des fleurs, plantes et feuilles disponibles, selon la saisonnalité.

**Contact : Laëtitia**

[www.verveinecitron.com](http://www.verveinecitron.com)  
[verv.citron@gmail.com](mailto:verv.citron@gmail.com)

Ou par téléphone au 06 14 58 68 23

Retrouvez-nous sur :

