



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.



Produits locaux (en cours d'évolution) :

- Miel («Api'Matheysine», Matheysine)
- Vercorette («Coopérative Laitière du Vercors», Vercors)
- Pancetta et Coppa («Salaison du Champsaur», Champsaur)
- Fleurs séchées («Autour de l'Obiou», Trièves/Matheysine)
- Le bleu, la Tomme Muroise et le Napoléon («La Fromagerie des Alpes» Matheysine)
- Pain («Les gourmandises du lac», Matheysine)
- Viande de bœuf à bourguignon («GAEC de Fugières», Matheysine)
- Pommes (variable, Isère)
- Noix (variable, Isère)
- Oeufs («SCEA La Buissière», Matheysine)

→ Selon la saison et les produits, une partie des fruits (non exotique) provient de plusieurs producteurs d'Isère.

D'une manière générale, les produits labellisés IGP, AOP, IsHere, SMC pêche durable sont privilégiés.
Les préparations proposées dans les menus sont 100% faites maison.

Visuels, exemples de présentation des produits et contenants :

Pour l'entrée (contenants recyclables en carton non blanchi ou biodégradable en pulpe) :



Pour le plat (contenants c biodégradable en pulpe ou en carton et « plastique » compostable) :



Pour le dessert (carton recyclable ou « plastique » compostable) :



Pour les plateaux-repas (plateau « pulpe » biodégradable) La photo ci-dessus n'est plus d'actualité pour les contenants. Elle sert d'exemple uniquement pour le contenu.



Pour les buffets, les contenants réutilisables, en bambou et en verre sont privilégiés lorsque le nombre de convives le permet. Livraison et installation du buffet, boissons non alcoolisées, nappage et pain possible en options sur demande.



Exemples de menus (de 15 € à 35 €):

Entrées :

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

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

- Moqueca brésilienne de cabillaud au lait de coco et pomme de terre sautées au four
- Curry de boulettes de boeuf, cajou et riz basmati
- Parmentier de canard confit

Desserts :

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

*NB : Pour l'ensemble des présentations (boîtes individuelles ou plateaux-repas) il est possible de prévoir des couverts en bambou + une bouteille d'eau plate de 50cl pour 1,50€ supplémentaire par personne.
Il est également possible d'ajouter du fromage et du pain.*

Pour toute demande d'apéritif dinatoire, de buffet froid ou de goûter en entreprise, n'hésitez pas à me contacter directement, je vous proposerai un devis sur mesure, selon votre besoin.

Contact : Laëtitia

www.verveinecitron.com

verv.citron@gmail.com

Ou par téléphone au 06 14 58 68 23

Retrouvez-nous sur :

