



*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**  
**(de 16€ 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  
Baba à la fleur d'oranger et crème montée vanillée

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

**Exemples d'apéritif dinatoire**  
**(à partir de 15€/personne) :**

Proposition 1 :

- Verrine de pesto de courgettes, noisettes torréfiées et pétales de fleurs
- Mini wrap (2/3 pièces) façon sushi de jambon cru, fromage frais, tomates séchées, mesclun, sésame et micro-pousses
- Falafels (2/3 pièces)
- Verrine de mousse de chèvre et coulis de betterave
- Mini flan de carottes, tofu et cacahuètes
- Dips/tartinable de thon (2 bocaux)
- Samossas aux légumes et épices douces (2 par personne)

Proposition 2 :

- Houmous (2 bocaux)
- Accras de légumes (2 pièces)
- Verrine de pesto de courgettes, noisettes torréfiées et pétales de fleurs
- Mini wrap (2/3 pièces) façon sushis, de jambon cru, fromage frais, tomates séchées, mesclun, sésame et micro-pousses
- Mini flans quinoa, brocolis, ortie et noix
- Verrine de mousse de chèvre et coulis de betterave
- Samossas aux petits-pois et au chorizo (2 par personne)

Ainsi qu'un large choix de verrines et bouchées sucrées (pour exemple) :

- Mini verrine de crème à la rose, éclats de pistaches et pétales de rose séchés
- 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
- etc.

**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 :

