



## *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.

### **Produits locaux (en cours d'évolution) :**

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

→ Selon la saison et les produits, une partie des légumes provient également de «La ferme des Vents», en 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.

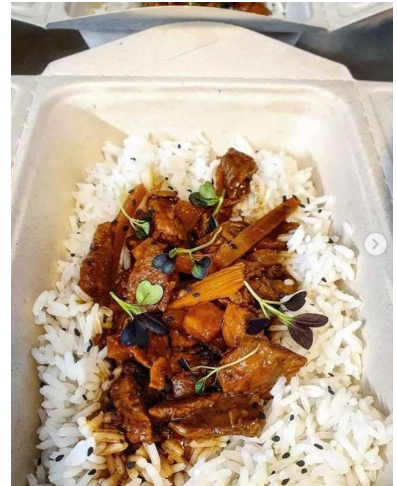
Les préparations proposées dans les menus sont 100% faites maison.

### **Visuels, exemples de présentation des produits et contenants :**

Pour l'entrée (contenants recyclables) :



Pour le plat (contenants compostables) :



Pour le dessert (contenants recyclables et/ou compostables) :



*NB : Dans le cas où une présentation sous forme de plateau-repas serait vivement souhaitée, il est tout à fait possible d'adapter les présentations ci-dessus, il suffit juste d'en faire la demande.*

### **Exemples de menus (de 15 € à 35 €):**

Entrée au choix:

- Caponata et micro-pousses

OU

- Pesto de courgettes/noisettes

OU

- Salade mesclun, noix, suprêmes d'orange et carottes

Plat au choix :

- Moqueca brésilienne de cabillaud au lait de coco et pomme de terre sautées au four

OU

- Curry de boulettes de boeuf, cajou et riz bamasti

OU

- Parmentier de canard confit

Fromage :

- Tomme locale (plateau Matheysin ou plateau du Vercors, à définir)

Dessert au choix :

- 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 : Sur demande, nous pouvons prévoir une bouteille d'eau minérale, une boule de pain individuelle, des couverts en bambou et une serviette en papier (+1,50€)*

**Si votre souhait/envie ne figure pas sur ce document ou pour toute demande de buffet/apéritif dinatoire ou 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](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 :

