

DES *recettes* ORIGINALES
ÉLABORÉES EN COLLABORATION
AVEC DE GRANDS CHEFS

Accompagnés par des formateurs Chefs Pâtissiers dans de grands établissements hôteliers de la Riviera Française, nous avons peu à peu façonné nos recettes et développé notre inspiration autour de domaines aussi variés que la biscuiterie, la confiserie, la chocolaterie et les macérations de fruits pour nos liqueurs.



UNE MAÎTRISE DU *produit* DE A à Z

Tous nos produits au citron sont élaborés à partir de Citrons de Menton IGP, issus d'une agriculture raisonnée.

Dès 1990, nous avons développé notre propre activité agrumicole avec plus de 200 citronniers répartis sur 2 vergers. Notre production de fruits frais entiers, contrôlée par Certipaq, organisme certificateur accrédité, est certifiée IGP Citron de Menton.

création ARCANES Communication © www.arcanes.fr



Zeste de Menton • Esatitute Menton
95, Route de Gorbio - 06500 Menton
Tél : 04 92 10 46 30 - Fax : 04 93 28 46 83
www.zestedementon.fr

zestedementon@adapeiam.fr
www.esatitute.com - www.adapeiam.fr

Une initiative

adapei am
Association Départementale des Auteurs et Artisans de
Pâtisseries Mentonaises Mentonaises des Alpes-Maritimes



ORIGINALITÉ,
gourmandise
ET PARTAGE



PLUS QU'UNE *marque*, UNE RAISON D'ÊTRE

Terrain de créativité et d'expérimentation, **Zeste de Menton**, au travers de sa gamme de produits d'épicerie fine soutient un véritable projet d'intégration par le travail regroupant l'ensemble des équipes d'ESATITUDE Menton. Cette dynamique collective est tournée vers la qualité, la gourmandise et la progression de toutes et tous.

LA PETITE *histoire*...

Crée en 1977 à l'initiative de l'ADAPEI-AM, ESATITUDE Menton accompagne par le travail 127 personnes en situation de handicap mental autour d'activités diverses et valorisantes tels que les Espaces Verts, la Restauration, le Conditionnement, la Broderie, la Confiserie, l'Entretien ou l'Agrumiculture.

Depuis plus de 20 ans, ESATITUDE Menton participe activement au développement de la filière Citron de Menton ayant obtenu la valorisation sous IGP :

- Producteur dès la fin des années 1990
- Membre actif de l'Association pour la Promotion du Citron de Menton (APCM) depuis le début des années 2000
- Participation à la Fête du Citron depuis plus de 10 ans.

En 2015, ESATITUDE MENTON franchit le pas en lançant sa propre activité de transformation des Citrons de Menton et crée sa marque Zeste de Menton.

Un atelier de confiserie et biscuiterie dédié est inauguré en 2017 pour développer la gamme et répondre aux attentes des clients.

Les Confiseries

- Guimauve Duo Orange et Citron
- Guimauve Citron de Menton
- Pâte de Fruits
- Nougat
- Confiture de Citron de Menton
- Confiture d'Orange Douce, Amère et Sanguine
- Confiture Clémentine
- Gelée de Mandarine

Les Chocolats

- Florentins
- Pépites de chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc et Citron de Menton



Les Biscuits

- Biscuits sablés
- Cœurs de Citron recette élaborée par Paolo SARI



Le Salé

- Pesto au Citron de Menton
- Citrons confits au sel

Les Liqueurs

- Liqueur de Citron de Menton
- Liqueur de Mandarine
- Liqueur de Pamplemousse
- Liqueur Citron-Verveine
- Zeste d'apéritif Citron
- Zeste d'apéritif à l'Orange



Selon nos inspirations, des créations originales vous seront proposées au fil des saisons.

