

Vert et Bon, un nouveau restaurant 100 % végétarien, biologique et respectueux de l'environnement à Yerres

Vert et Bon est un nouveau restaurant 100 % végétarien, biologique et respectueux de l'environnement qui s'est installé à Yerres. Chaque mois, ce sont de nouvelles recettes entièrement faites maisons et concoctées sur place ! Vert et Bon propose des plats à consommer sur place, à emporter ou en livraison pour tous types d'événements.

À la carte ou en formule, ce sont des plats authentiques et modernes et provenant principalement de producteurs locaux. Afin de respecter les saisons, les recettes sont revues régulièrement pour proposer des fruits et des légumes de qualité. Les choix de l'équipe Vert et Bon, permettant de supprimer les pesticides en préservant la faune et la flore.

En ce moment vous pourrez découvrir par exemple, une quiche épinards, chèvre et miel, un quinoasotto aux champignons bruns, ou une compotée de pommes à l'orange.

C'est une réflexion permanente qui se cache derrière des mets de qualité grâce à une prise en compte respectueuse de l'environnement, un conditionnement dans des bocaux consignés et une réduction du gaspillage alimentaire par une conservation plus durable des recettes dans ces bocaux en verre.

Un système de consigne simple ou pour toute commande à emporter ou en livraison, chaque bocal est consigné 1,50 €. A chaque bocal restitué, propre et en bon état, au restaurant, Vert et Bon vous rembourse 1,50 €.



Pour plus de renseignements :

[Vert et Bon](#) – 2 rue Pierre de Coubertin – 91330 Yerres – contact@vertetbon.fr – 09 86 68 29 44

Ouvert le lundi de 11h30 à 14h30

Et du mardi au samedi de 11h30 à 14h00 et de 19h00 à 21h30