



Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER

**NOUVEAU SERVICE
POUR VOS
EVENEMENTS
DIGITALISÉS**

**FORMULES APÉRO
BOX APÉROS VIRTUELS
LUNCH BOX
COFFRETS NOEL**

NOUVEAU SERVICE / APÉRO VIRTUEL



Depuis le confinement, le maintien des événements internes, des réunions, et des séminaires fut possible grâce à la digitalisation de ces rendez vous devenus désormais virtuels.

Dans ce contexte, nos clients nous ont sollicité pour organiser la livraison de box, coffrets apéritifs au domicile de leurs collaborateurs désormais en home office, ou de leurs propres clients.

Nous concevons avec vous, nous cuisinons et livrons partout en France.

REUNIONS VIRTUELLES – SEMINAIRES VIRTUELS – CADEAUX CLIENTS – BOX CADEAU POUR NOEL

« Apporter de la convivialité, de l'humain, grâce à notre offre de produits fait maison »

*

Nous composerons ensemble une **solution sur mesure** qui prendra en compte vos contraintes et votre budget : vous trouverez dans cette plaquette différentes formules constituées de produits d'épicerie fine, et d'une sélection de nos produits frais, charcuteries et fromages.

Les tarifs indiqués sont hors transport. Le coût complémentaire correspondant aux frais de livraison dépendra des adresses, du poids de la box, et du nombre de points différents à livrer.

ORGANISATION DE LA LOGISTIQUE



Nous livrons toute la France, hors Corse, grâce à notre partenaire Chronopost Food



Délai de livraison : entre 24h et 48h, clients entreprise, comme particuliers

Tarif par adresse livrée jusqu'à 3kg en 0-4°C : 19.00€ HT

Tarif en température ambiante : 14.00€ HT

Pour les livraison en Ile de France, nous sommes en mesure de livrer avec nos véhicules frigorifiques interne

Chiffrage sur mesure après étude du fichier adresses



EXEMPLES DE BOX
POUR APÉRO VIRTUEL

Cheers

APEROS DINATOIRES
À PARTAGER

BB
SAPRAP
CANOPÉE

IPA

Cheers

APEROS DINATOIRES
À PARTAGER

Cheers

APEROS DINATOIRES
À PARTAGER

PRÉSENTATION DE LA FORMULE 1

Tarif Hors transport : 17.80€ HT avec 5 produits apéritifs

Composition de la box :

- 1 x Tartinable recette au choix :
 - Houmous d'artichauts fait maison 150g
 - Ecrasé de tomates séchées fait maison 150g
 - Terrine de gibier NEMROD Chevreuil Noisettes – 100g
- 1 x Sachet d'amandes grillées 100g
- 1 x Sachet de 50g de Mini gressin BIO au romarin
- 1 x Cup d'olives vertes picholines 80g
- 1 x Boisson individuelle au choix :
 - Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP
 - Bouteille de jus Alain Milliat 20cl
 - Citronnade Andros 20cl
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs
- 4 x Serviettes

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UNE
BOUTEILLE DE
VIN 75CL
ROUGE
OU
BLANC



PRÉSENTATION DE LA FORMULE 2

Tarif Hors transport : 22.00€ HT avec 6 produits apéritifs

Composition de la box :

- 1 x Tartinable fait maison recette VEGAN 150g au c
 - *Houmous d'artichauts basilic*
 - *Ecrasé de tomates séchées basilic*
 - *Ecrasé d'olives vertes et noires*
- 1 x Cup d'olives picholines 80g
- 1 x Amandes Grillées 100g
- 1 x planche de 2 saucissons 100g avec Saucisson au poivre et Lomo espagnol
- 1 x Ficelle tranchée 80g ou Mini gressins BIO au romarin
- 1 x Boisson individuelle au choix :
 - *Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP*
 - *Bouteille de jus Alain Milliat 20cl*
 - *Citronnade Andros 20cl*
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs
- 4 x Serviettes

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UNE
BOUTEILLE DE
VIN 75CL
ROUGE
OU
BLANC



PRÉSENTATION DE LA FORMULE 3

Tarif Hors transport : 27.00€ HT avec 7 produits apéritifs

Composition de la box :

- 1 x Tartinable fait maison recette VEGAN 150g au choix :
 - *Houmous d'artichauts basilic*
 - *Ecrasé de tomates séchées basilic*
 - *Ecrasé d'olives vertes et noires*
- 1 x Cup d'olives picholines 80g
- 1 x Amandes Grillées 100g
- 1 x Planche mixte 250g avec :
 - *2 fromages pâte dure 150g avec Tomme de brebis, Gouda au pesto ou Beaufort des Alpes (selon arrivage)*
 - *2 saucissons 100g avec Saucisson au poivre et Lomo espagnole ou Lonzo corse*
- 1 x Ficelle tranchée 80g ou Mini gressins BIO au romarin
- 1 x Boisson individuelle au choix :
 - *Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP*
 - *Bouteille de jus Alain Milliat 20cl*
 - *Citronnade Andros 20cl*
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs
- 4 x Serviettes

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UNE
BOUTEILLE DE
VIN 75CL
ROUGE
OU
BLANC



PRÉSENTATION DE LA FORMULE 4

Tarif Hors transport : 26.00€ HT

Formule végétarienne avec 7 produits apéritifs

Composition de la box :

- 1 x Tartinable fait maison recette VEGAN 150g au choix :
 - *Houmous d'artichauts basilic*
 - *Ecrasé de tomates séchées basilic*
 - *Ecrasé d'olives vertes et noires*
- 1 x Amandes grillées 100g
- 1 x Cup d'olives picholines 80g
- 1 x Edamame 200g (Fèves de soja)
- 1 x Planche de 2 fromages 150g avec Tomme de brebis, Gouda au pesto vert ou Saint Nectaire
- 1 x Ficelle tranchée 80g ou Mini gressins BIO au romarin
- 1 x Boisson individuelle au choix :
 - *Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP*
 - *Bouteille de jus Alain Milliat 20cl*
 - *Citronnade Andros 20cl*
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs
- 4 x Serviettes

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UNE
BOUTEILLE DE
VIN 75CL
ROUGE
OU
BLANC



VOTRE BOX LUXE A 60,90€ HT

- **Votre coffret comprend:**
 - 1/2 x Bouteille de Champagne Borel Lucas
 - Caviar d'Esturgeon de Sibérie (Baerii) Caviar d'Aquitaine 20g
 - *Taille du grain : Petit à moyen*
 - *Couleur : Grise à noire*
 - *Texture : Fondante*
 - *Arôme Puissant et iodée*
 - Tarama Truffe d'été(2,79%) 90g
 - Mini Blinis aux oeufs frais x 16
 - Coffret noir luxe





AUTRES EXEMPLES DE FORMULES

PETITE RUSTIQUE À 28.00€ HT



APERRO FRIENDLY À 58.00€ HT



PALISIR À 2 A 29.00€ HT



GRANDE RUSTIQUE À 66.50€ HT

NOS FORMULES SANS BOISSON

Ces formules composées de nos grands incontournables en charcuteries fromages se partagent à 2, 4 ou 6 personnes

Détails des formules sur demande



Cheers
APEROS DINATOIRES
A PARTAGER



Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER

NOS FORMULES POUR 4 PERSONNES AVEC ALCOOL

Ces coffrets comprennent 6 produits apéritifs et une boisson alcoolisée :
bières BAPBAP, vin rosé, vin banc, vin rouge

Détails des formules sur demande



APÉRO AVEC 2 BIERES A 36.30€ HT



APÉRO ROSÉ A 36.30€ HT



APÉRO 12 PRODUITS A 59.00€ HT

NOS FORMULES AVEC BULLES

Coffrets comprenant un assortiment de produits de sélection supérieure accompagnés de quelques bulles pour une expérience gourmande et généreuse
Détails des formules sur demande



LA PETILLANTE A 41.80€ HT



L'APÉRO TRUFFÉ A 62.70€ HT



L'APÉRO (TRES) GOURMAND A 72.60€

NOS FORMULES A PARTIR DE 6 PERS

Ces formules sont à déguster en petit groupes de 4 à 8 personnes et sont constitués de produits apéritifs variés pour plaire à tous.

Détails des formules sur demande



APÉRO FRIENDLY A 58.00€ HT



APÉRO
RETROUVAILLES A 115.00€



APÉRO FAMILIALE A 82,90€ HT



OFFREZ UN APERO CHEERS

Pour Noël à vos collaborateurs ou à vos clients

Nous composerons vos box de Noël sur mesure en fonction de vos budgets et envies à partir d'une sélection de nos produits les plus festifs : *Cœur de saumon d'Ecosse, Jambon ibérique, Foie gras Maison, Buns de Noël, champagne*

Personnalisation des emballages possible avec 4 semaines de délai





BOX DE NOEL 1

Tarif hors transport : 46.70€ HT avec 6 produits festifs
Transport ambiant possible

Composition de la box :

- ½ Bouteille de Champagne Maison Borel Lucas
- Foie gras de canard IGP du sud Ouest 100g Maison Masse
- Crackers longs BIO graines de sésame et sel de mer 150g
- Chips à la truffe 45g
- Terrine NEMROD Cerf aux morilles - 100G
- Rillettes de thon fines herbes 130g

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
NOIR AVEC
RUBAN



BOX DE NOEL 2

Tarif hors transport : 52.00€ HT avec 4 produits festifs

Composition de la box :

- ½ Bouteille de Champagne Maison Borel Lucas
- Foie gras Maison 2 tranches de 50g avec pain d'épices et confiture de figues
- Cœur de saumon façon sashimi 100g sur planche
- Assiette de 8 pièces festives :
- 4 buns (mousse de saumon / mousse de canard) et 4 brochettes charcuteries fromages)

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
BLANC ET
ROUGE



BOX DE NOEL 3

Tarif Hors transport : 46.70€ HT avec 5 produits festifs

Composition de la box :

- Coeur de saumon d'Ecosse 100g tranché façon sashimi
- Jambon ibérique 50g sur planchet bistrot
- Brillat Savarin truffé 200g
- Foie gras de canard entier IGP 100G
- Crackers longs BIO graines de sésame et sel de mer 150g

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
BLANC ET
ROUGE



BOX DE NOEL 4

Tarif Hors transport : 71.70€ HT avec 7 produits festifs

Composition de la box :

- ½ Bouteille de la Maison Borel Lucas
- Crackers longs BIO graines de sésame et sel de mer 150g
- Amandes grillées 100g
- Coeur de saumon d'Ecosse 10g tranché façon sashimi
- Jambon ibérique 10g sur planche
- Foie gras de canard maison 2 x tranches de 50g, pain d'épices, confiture de figues
- Brillat Savarin truffé 200g

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
BLANC ET
ROUGE

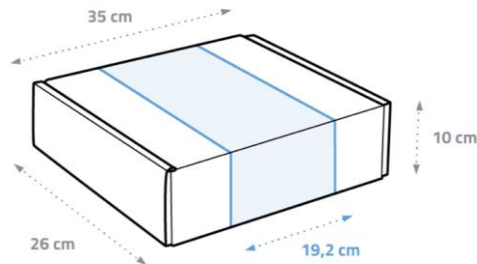


PERSONNALISER VOS COFFRETS CADEAUX AVEC VOTRE LOGO



PERSONNALISATION SUR ETUDE

- Délai de commande 3 semaines
- Minimum de commande 50 coffrets
- Tarifs dégressifs





OFFRES LUNCH BOX OCTOBRE 2020



LUNCH BOX FORMULE 1



Tarif du plateau repas hors livraison : 28.00€ HT

- 1 assiette de 2 saucissons 50g (lomo corse, saucisson sec)
 - Ou 1 gazpacho Bio pour la version végétarienne
- 1 part de quiche maison saumon épinard
- Accompagnement salade, tomates, oignons rouges
- 1 assiette de 2 fromages 50G avec beurre conviette (Tomme de brebis, Saint Nectaire, Chèvre Sainte Maure de Touraine, beaufort..)
- 1 dessert du jour fait-maison (mousse au chocolat, tarte fine aux pommes, Tiramissu, Tarte au caramel)
- 1 boisson 20cl Alain Milliat ou Citronnade Andros 30cl
- 4 crackers BIO graines de sésame et sel de mer
- 1 sachet de thé Kusmi tea
- 1 kit couvert pulpe de canne, 1 gobelet en carton, serviette
- 1 Box de transport double cannelure et calage

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
BLANC ET
ROUGE



LUNCH BOX FORMULE 2



Tarif du plateau repas hors livraison : 28.00€ HT

- 1 quiche Lorraine
 - Ou 1 gazpacho Bio pour la version végétarienne
- 1 bowl salade féculents, salade verte, fèves de soja, maïs, tomates cerise, oignons rouges avec au choix:
 - Saumon fume d'Ecosse
 - Jambon serrano
 - Tomates séchées
- 1 assiette de 2 fromages 50G avec beurre conviete (Tomme de brebis, Saint Nectaire, Chèvre Sainte Maure de Touraine, beaufort..)
- 1 dessert du jour fait-maison (mousse au chocolat, tarte fine aux pommes, Tiramissu, Tarte au caramel)
- 1 boisson 20cl Alain Milliat ou une citronnade 30cl
- 4 crackers BIO graines de sésame et sel de mer
- 1 sachet de thé Kumsi tea
- 1 kit couvert pulpe de canne, 1 gobelet en carton, 1 plateau carton individuel

SUPPLÉMENT
7.00€
POUR UN
COFFRET
BLANC ET
ROUGE





**COMPOSEZ VOTRE
BOX AVEC NOS
PRODUITS A LA CARTE**

NOS PRODUITS D'ÉPICERIE FINE

Voici un assortiment d'incontournables de l'apéritif sélectionnés avec attention auprès de fournisseurs de qualité et de confiance



Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER



1,00 €

Confiture de figue Alain ...



6,90 €

Pickles BIO "Les 3 Choue...



5,50 €

Mini gressin BIO au rom...



4,00 €

Gressini olives ou sésame...



6,20 €

Toast pour fromage (100...



1,00 €

Cornichons fins (80g) - 1...



3,60 €

Edamame (200g) - 3,60€



3,50 €

Olives vertes Picholines (...)



2,20 €

Cacahuètes au Wasabi (...)



4,50 €

Crackers longs BIO Sésa...



4,50 €

Crackers longs olive et ba...



2,90 €

Chips à la truffe d'été (45...

NOS PRODUITS D'ÉPICERIE FINE



Cheers

APEROS DINATOIRES
À PARTAGER

Produits et préparations à base de viande, de poissons ou de légumes, cet assortiment vous permettra de satisfaire tous les palais



7,50 €

Saucisson sec aux noix (...)



8,50 €

Saucisson sec au Beaufort...



5,90 €

Terrine de gibier sauvage...



5,50 €

Tartinable Végétarien Ch...



3,90 €

Chips aux 4 légumes (10...



3,90 €

Amandes Valencia grillé...



12,00 €

Gougères au comté (24 pi...



15,00 €

Feuilletés roulés au coeur...



15,90 €

Rosace feuilletée artisan...



5,90 €

Rillettes de la mer (130g) ...



16,00 €

Foie gras de canard entie...



5,90 €

Filet de Sardines (115g) -...

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES



Cheers

APEROS DINATOIRES
À PARTAGER

Produits de France, d'Espagne et d'Italie, nous avons sélectionné le meilleur de chaque pays.



4,50 €

Lomo Serrano (100g) - 4...



4,50 €

Lonzu Corse (100g) - 4,5...



3,30 €

Saucisson au Poivre (10...



5,20 €

Viande de Cecina de León...



6,50 €

Prosciutto à la truffe (12...



4,70 €

Jambon Serrano (100g)...



6,50 €

Plateau 3 saucissons - 15...



21,00 €

Ardoise de Jambon Ibéri...



4,90 €

Chiffonnade de Coppa di...



13,20 €

Jambon Ibérique (100g)...



1,00 €

Cornichons fins (80g) - 1,...

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

En morceaux de 150g, ou en plus petites portions nous pouvons vous préparer des planches mixtes avec les fromages de votre choix et ainsi personnaliser votre box



9,00 €



1,00 €



12,00 €



4,20 €



3,60 €



3,70 €



5,00 €



10,70 €



3,60 €



6,80 €



4,70 €



6,20 €

Gouda au pesto vert (150...

Molitorno à la truffe (15...

Gorgonzola (150g) - 3,6...

Beaufort AOP (150g) - ...

Tomme de Brebis (150g) ...

Mimolette neutre extra vi...

CONTACTEZ NOUS



commercial@aperocheers.fr

Laura : 06 12 94 31 33 ou Joseph : 07 61 96 48 77