



**Cheers**  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER

# NOTRE OFFRE DE BOX ET COFFRETS

Livraison à domicile partout en France  
chez vos collaborateurs,  
vos partenaires,  
ou vos clients.

**PRODUITS  
FRAIS**

**FAIT-MAISON**

**EPICERIE FINE**

**Cheers**



Cheers  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER

Cheers  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER



**DYNAMISER vos  
ÉVÈNEMENTS DIGITAUX  
ET APPORTER  
DE LA CONVIVIALITÉ**

- **ATELIERS CULINAIRES : PAGES 6-8**
- **BOX APERO VIRTUEL : PAGES 9-13**
- **LUNCH BOX : PAGES 14-16**
- **NOS BOX DU MOMENT : PAGES 17-20**
- **COFFRETS FESTIFS : PAGES 21-27**
- **COFFRETS A PARTAGER : PAGES 18-31**



# APPORTER DE LA CONVIVIALITÉ MÊME A DISTANCE



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, nous avons élaboré différentes formules adaptées à ces nouvelles exigences et **livrons des box individuelles partout en France**

## VIDEO CHEERS - COFFRETS APERITIFS

### **RÉUNIONS VIRTUELLES – SÉMINAIRES VIRTUELS – CADEAUX CLIENTS – COFFRETS FESTIFS**

« Vous trouverez dans cette plaquette différentes formules constituées de produits d'épicerie fine, et d'une sélection de nos produits frais, charcuteries et fromages.

Pour des prestations personnalisées, nous composerons ensemble une solution sur mesure qui prendra en compte vos contraintes et votre budget. »

*Les tarifs indiqués sont hors transport. Le coût complémentaire correspondant aux frais de livraison dépendra du type de l'envoi : température ambiante (14.00€ HT) ou température dirigée (19.00€ HT)*



## UNE OFFRE UNIQUE DE PRODUITS FRAIS ET FAIT-MAISON



Apéros Cheers est la première marque de livraison d'apéritifs dinatoires en France. Proposer des produits frais sera un vrai plus pour animer et motiver vos équipes ou vos partenaires.

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



Délai de livraison : Nous produisons et expédions 48h avant l'événement

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

Tarif en température ambiante : 14.00€ HT

**Délais de référence pour confirmer une opération : J – 10 avant votre événement digital**

Nous vous faisons parvenir un fichier Excel afin de récolter les informations nécessaires à la livraison des box aux domiciles ou aux entreprises des collaborateurs



## CONDITIONNEMENT DE VOS ENVOIS



Nos produits sont par défaut conditionnés directement dans les cartons de transports.

Pour monter en gamme et augmenter l'expérience client, nous vous proposons de conditionner les produits soit dans un sac shopping noir, soit dans des coffrets blancs aimantés.

**Option sac noir shopping à 1,90€ HT**

**Ou coffret blanc aimanté à 5.00€ HT / 6.00€ HT (2 tailles)**



### PERSONNALISATION DES ENVOIS SUR DEVIS

#### Nous pouvons :

- Apposer des stickers sur les coffrets
- Intégrer un mot personnalisé
- Ajouter cadeaux ou goodies



**SAC  
SHOPPING  
OU  
COFFRET  
BLANC  
(2 TAILLES)**



**NOUVEAU**

**ATELIER CULINAIRE**

**100% DIGITAL**

**CRÉATION ET DÉGUSTATION D'UNE PLANCHET APERO**

**POUR VISUALISER LA VIDEO, CLIQUEZ ICI**



# DESCRIPTION DE L'ANIMATION

Atelier participatif animé par Laurent et Claire qui vous guideront dans la création d'une planche apéritive à déguster entre collègues à distance

- Livraison au préalable d'une box avec tous les ingrédients, option champagne ou cocktail pour les plus gourmands
- Planches poisson, planches végétariennes
- Quizz de culture Générale autour du thème
- Jeu concours avec élèction de la plus belle planche et cadeau à la clef pour le gagnant
- Rendez vous sur une plateforme digitale
- Et dégustation conviviale entre collègues



# TARIF ET ORGANISATION

- Durée 1heure
  - Créneaux : déjeuner ou fin de journée
  - A partir de 20 personnes, le forfait est de 90.00€ HT par participant (livraison de la box ingredients 4 personnes et participation à l'atelier)
- => Pour des groupes inférieurs à 20 personnes, nous établissons un forfait de 700.00€ HT, puis nous facturerons le nombre de box ingredients envoyées.
- Option boissons alcoolisées : sur devis



A virtual aperitif kit is displayed on a light-colored woven placemat. The kit includes a bottle of beer with a green label that reads 'BAPRAP CANOPÉE IPA', a clear plastic bag of 'Cheers' brand crackers, a clear plastic bag of 'Cheers' brand nuts, a clear plastic jar of yellow cheese, a clear plastic jar of green herbs, and a wooden board with sliced salami. A stack of white napkins with the 'Cheers' logo and the text 'APEROS DINATOIRES A PARTAGER' is also visible.

**NOS FORMULES  
CLASSIQUES POUR UN  
APÉRO VIRTUEL**

*Cheers*  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER

BAPRAP  
**CANOPEE**  
IPA

*Cheers*  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER

*Cheers*  
APEROS DINATOIRES  
A PARTAGER

# PRÉSENTATION DE LA FORMULE 1

Tarif Hors transport : 18.90€ HT avec 5 produits apéritifs

## Composition de la box :

- 1 x Tartinable recette au choix :
  - Terrine de saumon et cabillaud façon tartare 100g
  - Tartinable végétarien (recette en rotation) 100g
  - Terrine de gibier NEMROD – 100g
- 1 x Cup d'amandes grillées 100g
- 1 x Sachet de 80g de crackers Olives et herbes de provence
- 1 x Cup d'olives vertes picholines 80g
- 1 x Boisson individuelle au choix :
  - Bouteille 33cl de bière artisanale
  - Bouteille de jus Alain Milliat 20cl
  - Une eau ou une boisson pétillante ( référence en rotation )
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs et 4 Serviettes

**Ces produits sont par défaut conditionnés directement dans les cartons de transports. Option sac noir shopping à 1,90€ HT ou coffret cadeau blanc aimanté à 5.00€ HT par box.**

SUPPLÉMENT  
7.00€  
POUR UNE  
BOUTEILLE DE  
VIN 75CL  
A LA PLACE  
DE LA  
BOISSON  
INDIVIDUELLE



# PRÉSENTATION DE LA FORMULE 2

Tarif Hors transport : 23.80€ HT avec 6 produits apéritifs

## Composition de la box :

- 1 x Tartinable recette au choix :
  - Terrine de saumon et cabillaud façon tartare 100g
  - Tartinable végétarien (recette en rotation) 100g
  - Terrine de gibier NEMROD – 100g
- 1 x Cup d'amandes grillées 100g
- 1 x Cup d'olives vertes picholines 80g
- 1 x Sachet de 80g de crackers Olives et herbes de provence
- 1 x planche de 2 saucissons 100g avec Saucisson au poivre et Lonzo corse
- 1 x Boisson individuelle au choix :
  - Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP
  - Bouteille de jus Alain Milliat 20cl
  - Une eau ou une boisson pétillante ( référence en rotation )
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs et 4 Serviettes

**Ces produits sont par défaut conditionnés directement dans les cartons de transports. Option sac noir shopping à 1,90€ HT ou coffret cadeau blanc aimanté à 5.00€ HT par box.**



SUPPLÉMENT  
7.00€  
POUR UNE  
BOUTEILLE DE  
VIN 75CL  
A LA PLACE  
DE LA  
BOISSON  
INDIVIDUELLE

# PRÉSENTATION DE LA FORMULE 3

Tarif Hors transport : 27.80€ HT avec 7 produits apéritifs

## Composition de la box :

- 1 x Tartinable recette au choix :
  - Terrine de saumon et cabillaud façon tartare 100g
  - Tartinable végétarien (recette en rotation) 100g
  - Terrine de gibier NEMROD – 100g
- 1 x Cup d'olives picholines 80g
- 1 x Cup d'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 espagnol ou Lomo corse
- 1 x Sachet de 80g de crackers Olives et herbes de provence
- 1 x Boisson individuelle au choix :
  - Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP
  - Bouteille de jus Alain Milliat 20cl
  - Une eau ou une boisson pétillante ( référence en rotation )
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs et 4 Serviettes

**Ces produits sont par défaut conditionnés directement dans les cartons de transports.**  
**Option sac noir shopping à 1,90€ HT ou coffret cadeau blanc aimanté à 5.00€ HT par box.**



**SUPPLÉMENT  
7.00€  
POUR UNE  
BOUTEILLE DE  
VIN 75CL  
A LA PLACE  
DE LA  
BOISSON  
INDIVIDUELLE**

# PRÉSENTATION DE LA FORMULE 4

Tarif Hors transport : 27.50€ HT

Formule végétarienne avec 7 produits apéritifs

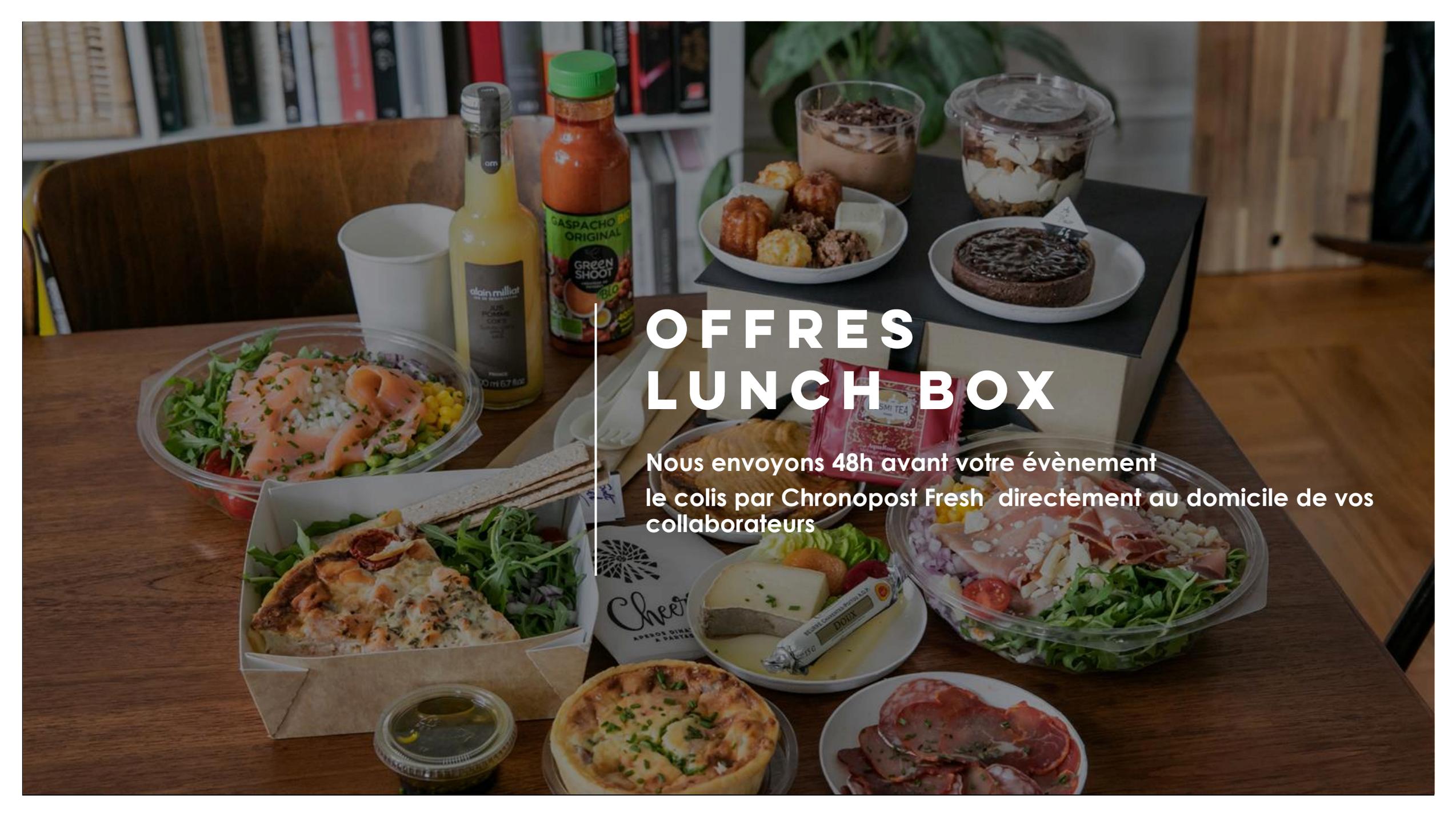
## Composition de la box :

- 1 x Tartinable recette au choix :
  - Terrine de saumon et cabillaud façon tartare 100g
  - Tartinable végétarien (recette en rotation) 100g
  - Terrine de gibier NEMROD – 100g
- 1 x Cup d'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 Mini gressins BIO au romarin 50g
- 1 x Boisson individuelle au choix :
  - Bouteille 33cl de bière artisanale BAPBAP
  - Bouteille de jus Alain Milliat 20cl
  - Une eau ou une boisson pétillante ( référence en rotation )
- 1 box de transport avec calage en amidon de maïs et 4 Serviettes

Ces produits sont par défaut conditionnés directement dans les cartons de transports. Option sac noir shopping à 1,90€ HT ou coffret cadeau blanc aimanté à 5.00€ HT par box.

SUPPLÉMENT  
7.00€  
POUR UNE  
BOUTEILLE DE  
VIN 75CL  
A LA PLACE  
DE LA  
BOISSON  
INDIVIDUELLE



A photograph of a 'Fresh Lunch Box' spread on a wooden table. The items include a salmon salad, a pizza in a paper box, a quiche, a plate of sliced meats, a plate of bread, a plate of cheese and fruit, a plate of fried items, a chocolate cake, two smoothies in plastic cups, a bottle of 'alain milliat' lemonade, and a bottle of 'Gaspacho Original Green Shoot'. A white cup and a small container are also visible. The background shows a bookshelf and a plant.

# OFFRES LUNCH BOX

Nous envoyons 48h avant votre évènement  
le colis par Chronopost Fresh directement au domicile de vos  
collaborateurs

# LUNCH BOX FORMULE 1

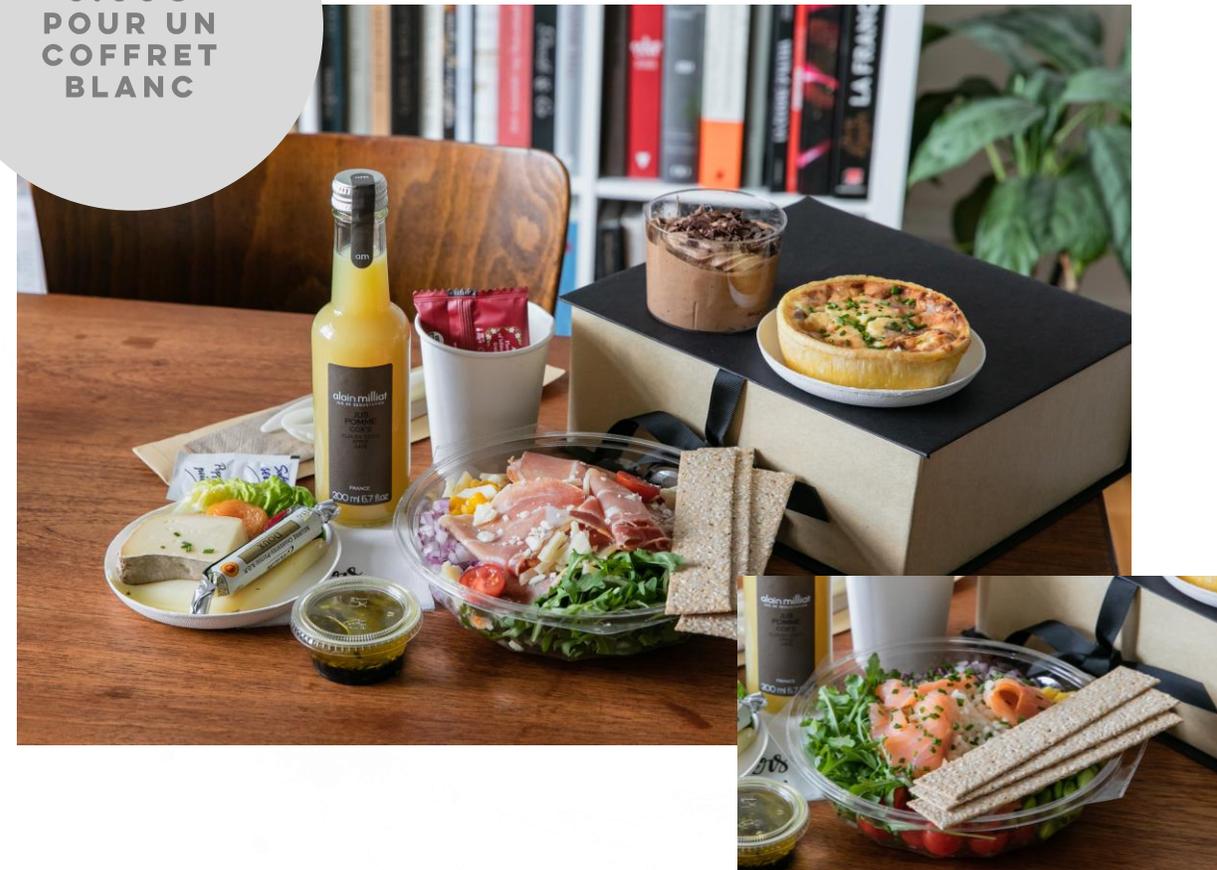


## Tarif du plateau repas hors livraison : 29.00€ HT

- 1 Quiche Lorraine ou 1 jus de legumes pressés
- 1 Bowl salade féculents, salade verte, fèves de soja, maïs, tomates cerise, oignons rouges avec au choix:
  - Saumon fumé d'Écosse / Jambon serrano / Tomates séchées
- 1 Assiette de 2 fromages 50G avec beurre (Tomme de brebis, Saint Nectaire, Morbier, Gouda, beaufort..)
- 1 Dessert du jour fait-maison
- 1 Boisson 20cl Alain Milliat ou une eau infusée BIO 33cl
- 1 Sachet de 80g de crackers
- 1 Sachet de Kumsi tea
- 1 Kit couverts biodégradables, 1 gobelet en carton, serviette
- 1 Box de transport double cannelure et calage

**=> Les produits sont livrés dans les box de transport. Pour montrer en gamme, nous pouvons les dresser dans notre coffret blanc aimanté avec un supplément de 6.00€ HT.**

SUPPLÉMENT  
6.00€  
POUR UN  
COFFRET  
BLANC



# LUNCH BOX FORMULE 2



## Tarif du plateau repas hors livraison : 29.00€ HT

- 1 Assiette de 2 saucissons 50g (lonzo corse, saucisson sec)
  - Ou 1 gazpacho pour la version végétarienne
- 1 Part de tourte maison saumon épinard
- Accompagnement salade, tomates, oignons rouges
- 1 Assiette de 2 fromages 50G avec beurre conviette (*Tomme de brebis, Saint Nectaire, Morbier, Gouda, beaufort..*)
- 1 Dessert du jour fait-maison
- 1 Boisson 20cl Alain Milliat ou une eau infusée BIO 33cl
- 1 Sachet de 80g de crackers
- 1 Sachet de Kusmi tea
- 1 Kit couverts biodégradables, 1 gobelet en carton, serviette
- 1 Box de transport double cannelure et calage

**=> Les produits sont livrés dans les box de transport. Pour montrer en gamme, nous pouvons les dresser dans notre coffret blanc aimanté**

SUPPLÉMENT  
6.00€  
POUR UN  
COFFRET  
BLANC





# NOS BOX DU MOMENT



# OFFRE SPECIALE COFFRET GOURMAND

## 13 PRODUITS APERITIFS ET UN COFFRET CADEAU

### Tarif de la box hors livraison : 69.00€ HT

- Terrine de gibier français Nemrod 100g ou tartinable végétarien ou Rillette de la mer 100g
- Olives Vertes Picholines 80g
- Chips truffe 45g
- Amandes grillées 125g
- Crackers olives et fines herbes 80g
- 1 planche 3 saucissons (sec, lomo et lonzo)
- 1 planche de 100g de Coeur de saumon d'Ecosse
- 1 planchet 3 fromages 225g avec tome de brebis, Moliterno truffe et Saint Nectaire
- 1/2 bouteille de champagne ou une bouteille de vin 75cl
- Coffret Luxe blanc aimanté
- Serviettes, box de transport, protection et calage



# LA BOX PETIT DEJEUNER



## Tarif de la box hors livraison : 25.90€ HT

- 1 boisson 20cl Alain Milliat (Jus d'orange)
- 50g de fromage avec beurre
- 1 sachet de thé Kusmi tea
- 1 fruit de saison
- 1 yahourt nature 125g
- 1 tranche de cake artisanal
- 2 beignets fourrés à la pomme
- 2 pancakes
- 1 confiture de figes
- 2 mini cannelés
- 1 financier
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
BLANC  
INCLUS



# LE COFFRET EPICERIE FINE

## 6 PRODUITS ET 1 COFFRET

Tarif de la box hors livraison : 29.50€ HT

Transport ambiant possible : + 14.00€ HT

- 1 bière artisanale 33cl
- 1 saucisson sec 150g Lyonnais (Cèpes ou Beaufort)
- 1 terrine Nemrod de gibier français 100g ou 1 terrine de Saumon Cabillaud façon tartare 100g
- 1 sachet de chips de truffe 45g
- 1 cup d'amandes grillées 125g
- 1 sachet de crackers olives herbes de provence 80g
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
BLANC  
INCLUS



**FAITES LA DIFFERENCE  
ET OFFREZ UN COFFRET DE  
PRODUITS FRAIS**

  
**Cheers**  
APÉRIF D'INSTITUT  
À PASTIGOR

# COFFRET PREMIUM 1

Tarif Hors transport : 54.90€ 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
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
LUXE  
BLANC  
AIMANTÉ  
INCLUS



# COFFRET PREMIUM 2

Tarif hors transport : 58.00€ HT avec 4 produits festifs

- **Composition de la box :**
- ½ Bouteille de champagne De Venoge Extra Brut
- Foie gras Maison 2 tranches de 50g avec pain d'épices et confiture de figes sur planchet bistrot
- Cœur de saumon façon sashimi 100g sur planche bistrot
- Jambon ibérique Cebo de campo 50g sur planchet bistrot
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
LUXE  
BLANC  
AIMANTÉ  
INCLUS



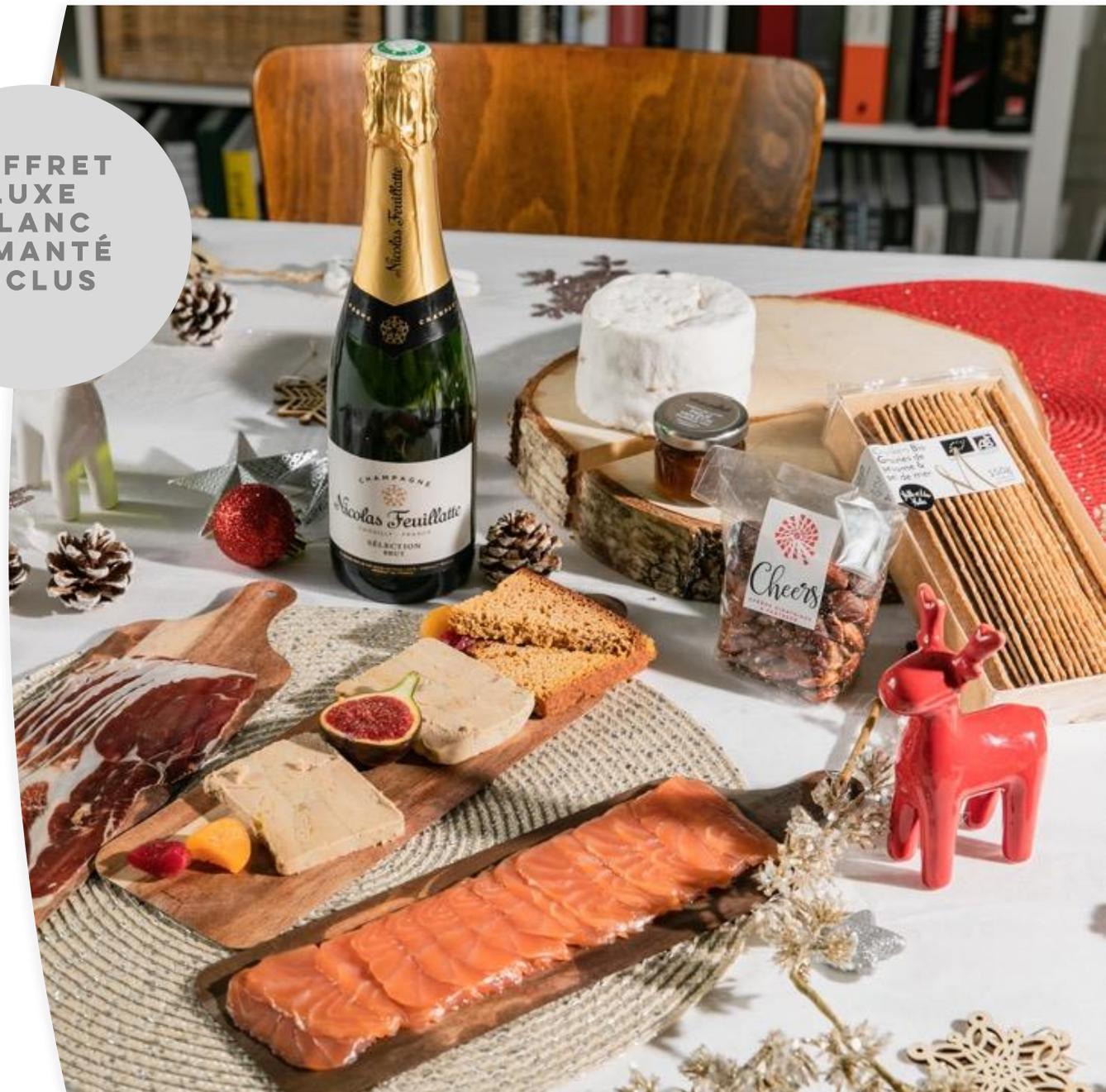
# COFFRET PREMIUM 3

Tarif Hors transport : 78.50€ HT avec 7 produits festifs

## Composition de la box :

- ½ Bouteille de champagne De Venoge Extra Brut
- Crackers long
- Amandes grillées 100g
- Coeur de saumon d'Ecosse 100g tranché façon sashimi
- Jambon ibérique 100g sur planche
- Foie gras de canard maison 2 x tranches de 50g, pain d'épices, confiture de figes
- Brillat Savarin truffé 200g
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
LUXE  
BLANC  
AIMANTÉ  
INCLUS



# COFFRET EPICERIE FINE

Tarif hors transport : 54.90€ HT avec 6 produits festifs et un Coffret Cadeau blanc  
Transport ambiant possible : 14.00€ HT

## Composition du coffret

- ½ Bouteille de Champagne
- 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 Gibier français- 100g
- Rillettes de la mer 100g
- Serviettes
- Coffret luxe blanc aimanté
- Box de transport, calage en amidon de maïs

COFFRET  
LUXE  
BLANC  
AIMANTÉ  
INCLUS





# VOTRE COFFRET LUXE A PARTIR DE 60,90€ HT

=> 19.00€ HT de livraison frigorifique à ajouter

## Votre coffret comprend:

- 1/2 x Bouteille de Champagne
- 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 banc luxe aimanté



A still life arrangement of food items on a wooden table. In the foreground, a round wooden tray holds a wedge of cheese, a jar of jam, and several slices of salami. To the left, a glass jar contains a creamy dip, and a small tin of anchovies is visible. In the background, there are two bags of bread, one labeled 'Cheers', and a bottle of olive oil with a label featuring a man's portrait and the name 'BARBEBELLE'. A wooden mortar and pestle sits to the right. The scene is set against a backdrop of green foliage.

# FORMULES A PARTAGER

# NOS FORMULES POUR 4 PERSONNES AVEC ALCOOL

Ces coffrets comprennent un assortiment de produits apéritifs et une boisson alcoolisée :  
bières BAPBAP, vin rosé, vin blanc, 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

# CONTACTEZ NOUS



[commercial@aperocheers.fr](mailto:commercial@aperocheers.fr)

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