Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER

CHEERS TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

CARTE FESTIVE

Buffet festifs personnalisés 100% fait maison

Des coffrets cadeaux à offrir à vos clients partout en France

Bar à cocktails dégustation de champagne scénographie festive

Huitres
Terrines
Foie gras
Paté en croûte maison

Buffets cocktail & animations culinaires

Galettes des rois, buffets sucrés et gouters gourmands

NOTRE ACTIVITÉ EN QUELQUES MOTS

Cheers, c'est une marque dédiée à la livraison d'apéros dînatoires et à la création de buffets personnalisés pour des événements privés et professionnels avec prestations de service et de location de matériel.

C'est aussi l'envoi de box et coffrets dans toute la France pour vos clients, partenaires et collaborateurs.

Apéro Cheers c'est une aventure qui a démarré en 2015, avec plus de 2200 clients qui nous font confiance et qui nous sont fidèles.

LIVRAISONS TRAITEUR CHEERS EN ILE DE FRANCE, COMMENT NOUS FONCTIONNONS ?

Le délai de commande habituel est de 48H. Pour les grands groupes et les prestations événementielles nécessitants du personnel et du matériel, les bons de commandes doivent être validés 1 semaine avant l'événement.

Livraison le Jour J, comment ça marche ?

Nous avons retenu une sélection de produits que nous pouvons vous cuisiner "minute". Vous les retrouverez sur le site avec le petit picto bleu. Commande avant 11h, livraison entre 16h et 20h le soir même sur Paris et Hauts-de-Seine pour le moment.

CHEERS EVENT
Cocktails & Réceptions

NOUVEAU SERVICE ÉVÈNEMENTIEL

De l'apéritif chic, au cocktail dinatoire, nos équipes accompagnent les créateurs d'évènements à concevoir une proposition sur mesure: Buffets cocktails, Animations culinaires, mise en scène, dégustation de vins et champagnes, & bars à cocktail

"Nous cuisinons avec amour et organisons avec passion"

TARIFS :

Paris : 43€ HT- 51.60€ TTC

Première couronne : 48€ HT - 57.60€ TTC

Au delà de 50 personnes et Au delà de la première couronne : prix sur devis

NOTRE CARTE GOURMANDE

DÉCEMBRE- JANVIER

NOS PLANCHES FESTIVES

Gravlax de saumon maison
Patés en croûte & Foie gras maison
Plateaux d'huitres et terrines de poissons
Charcuteries fines et Plateaux de fromages

NOS PIECES COCKTAILS

Nos pièces à partir de poisson :
Dôme de tarama blanc
Verrine Duo de saumon
Crevettes sur Chutney de mangue
Dôme de saumon sur blinis
Mini buns mousse de saumon et aneth
Demi Bretzel garnis saumon - fromage frais - pickles
Bouchée thon tataki duo de sésame
Macaron saumon wasabi
Achard de papaye et cabillaud
Mini Soufflé de Saint Jacques sauce curry
Brochette de Gambas marinées
Crevette sauce coco citronnelle

Nos pièces végétariennes :
Verrine Butternut châtaigne graines de courges torréfiées
Verrine Dhal de lentille corail aux épices
Gougères au comté, Feuilletés Roulé au Chèvre et Tartelettes Fromagères
Macaron betterave coriandre
Mini buns duxelle de champignons
Mini Burger Végétarien
Mini Risotto végétarien

Nos pièces à partir de viande :
Millefeuille de Bresaola
Mini buns effiloché Pulled Porc
Mini Burger recette originale
Croques Jambon truffé béchamel
Toast de jambon serrano
Brochette Comté serrano
AbricotBrochette Magret de canard, raisin, figue
Toast de foie gras sur pain d'épices
Verrine Chutney de pomme magret de Canard chantilly framboise
Mini Pâté en croute viandeMarjolaine et son agneau
Cassolette de poulet crème thym

Nos pièces sucrées

Brochette de fruits de saison
Verrine Mousse choco framboise
Verrine tiramisu
Verrine Poire aux 4 épices
Ile flottante agrumes
Assortiment de pièces petits fours sucrés maison et douceurs créatives

PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

ANIMATIONS CULINAIRES

Cheers vous accompagne dans la réussite de votre événement et vous propose des animations culinaires conviviales et gourmandes
Animés par un professionnel passionné, ces ateliers culinaires apporterons curiosité et interactivité lors de votre événement.

Bar à mozza - Découpe de jambon ibérique - Foie gras poêlé - Dégustation d'huîtres

Bar à ravioles - Grillades et bar à salades pour les beaux jours

Bar à cocktails, dégustation de vins

SERVICE MAITRE D'HÔTEL ET MATÉRIEL

Tous nos maitres d'hôtel sont formés au service des boissons et au dressage des buffet et connaissent parfaitement nos produits. Nous les faisons arriver entre 1h00 et 2h00 avant le démarrage du cocktail en fonction du type d'événement : ils seront en charge du dressage et de l'installation des buffets, au service des boissons, à l'entretien et au rangement des buffets.

Nous vous proposons la location de matériel, vaisselle, éléments de mise en scène et décoration de table pour parfaire votre événement

POUR PLUS D'INFORMATION CONCERNANT LES CONDITIONS TARIFAIRES,

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER.

NOS COFFRETS CADEAUX

Vous souhaitez trinquer à distance avec vos collègues ou remercier vos clients les plus fidèles pour la nouvelle année ?
Nos coffrets entreprise sont composés d'une sélection harmonieuse de produits d'épicerie fine, de charcuterie et de fromage, qui fera plaisir aux plus gourmands!

Faites envoyer des box et coffrets directement à leur domicile que cela soit en produits d'épicerie ou en produits frais
Nous adaptons les contenus en fonction des régimes alimentaires et pouvons personnaliser les envois.

Envoi partout en France
Production de grandes séries possible
Produits d'épicerie et produits frais
Coffrets de Noel
Rajout de goodies personnalisés

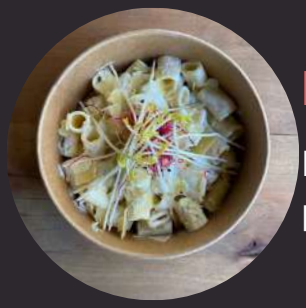
A NOTER : Ces box et coffrets ne peuvent pas être achetées sur le site Internet mais uniquement via le service commercial pour un devis sur mesure.
Nous effectuons le chiffrage de la logistique avec vous.

NEW LUNCH

UNE OFFRE DE PLATEAUX REPAS SIMPLES & GÉNÉREUX

NOUS LANÇONS UNE GAMME DE 4 PLATEAUX REPAS ET UNE PASTA BOX POUR VOS DÉJEUNERS D'AFFAIRES, PAUSES STUDIEUSES ET RÉUNIONS DU MIDI

Livraison sur Paris et 1ère couronne
du lundi au vendredi
Délai de commande 48h



PASTA BOX A 19,90 HT

Pasta box du jour, une eau plate ou pétillante et un tiramisu maison

EMBALLAGE ECO RESPONSABLE 100% RECYCLABLE

MENU POISSON

MENU VIANDE

MENU VÉGÉTARIEN

MENU MIXTE

MENU POISSON — 29,00 € HT

Gravlax de saumon maison, Riz camarguais, dos de cabillaud et sauce aux herbes

MENU RUSTIQUE (VIANDE) — 29,00 € HT

Assortiment de charcuteries fines, rôti de porc, pommes de terre grenaille, mayonnaise maison

MENU VÉGÉTARIEN — 29,00 € HT

Galette d'avoine au fromage, caviar d'aubergines, 2 oeufs pochés et pommes de terre grenaille

MENU MIXTE — 29,00 € HT

Salade avocat crevettes, filets de poulet, accompagnement de saison (jardinière de légumes)

CHAQUE PLATEAU REPAS CONTIENT UNE EAU INDIVIDUELLE (PLATE OU PETILLANTE), UNE PORTION DE FROMAGES, UN DESSERT MAISON, UN MORCEAU DE PAIN ET UN KIT DE COUVERTS RECYCLABLES

NOS VALEURS

LE PROJET S'EST CONSTRUIT SUR DES QUALITÉS FORTES

1 **SINGULARITÉ**
La 1ère marque parisienne 100% dédiée à « l'apéro dinatoire ».

2 **CONVIVIALITÉ**
Une offre créative autour de produits à partager

3 **FRAICHEUR**
Une fabrication artisanale, des achats exigeants et responsables (saisonnalité et provenance des produits)

4 **OFFRE PERSONNALISÉE**
Des formules thématiques, ou des buffets sur mesure

5 **SERVICE & CONSEIL**
Un accompagnement complet, de votre idée de départ à la réalisation de votre événement

AINSI QU' UN UNIVERS DE MARQUE UNIQUE!

ILS NOUS FONT CONFIANCE

RENAULT
Bouygues Immobilier
DeLonghi
Doctolib
albingia
FFHANDBALL
Cartier
MAHOLA
ONE EXPERIENCE
Sony Interactive Entertainment
Sofinord
HERMÈS PARIS
logitech
ARMONIA
HÔTES & HÔTESSES CHARLESTOWN
B|BRAUN
salesforce
MTV MUSIC TELEVISION
MACIF
PMU
hp
WMH
Hewlett Packard Enterprise
Gaumont
BNP PARIBAS
sewan
PHONERÉGIE
free mobile
beko
unify
france.tv
beIN SPORTS
L'ORÉAL
Butagaz

CONTACT

commercial@aperocheers.fr

Vanessa et Sandra 07 61 96 48 77

Laura Antoine 06 12 94 31 33

Siège social :

42 Rue Sorbier
75020 PARIS

Laboratoire:

95 Rue du Général Leclerc
92270 BOIS COLOMBES