PRINTEMPS
ÉTÉ
2022

CATALOGUE TRAITEUR

Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER

CHARCUTERIES
FINES
&
FROMAGES

LÉGUMES

APÉRITIFS&

TARTINABLES

PIÈCES
COCKTAILS

FEUILLETÉS
&
BOUCHÉES

BUFFETS
SUR MESURE

OFFRE
BOISSONS

NOTRE ACTIVITÉ EN QUELQUES MOTS

Apéro Cheers, c'est une marque dédiée à la livraison d'apéros dînatoires et à la création de buffets pour des événements privés et professionnels.

C'est aussi l'envoi de box et coffrets dans toute la France pour vos clients, partenaires et collaborateurs. Des animations culinaires, ateliers digitaux et des prestations maitres d'hôtel sur de très beaux événements.

Apéro Cheers c'est une aventure qui a démarré en 2015, avec plus de 1800 clients qui nous font confiance et qui nous sont fidèles.

"Apéro Cheers, des apéros qui vous rassemblent"

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". Sur le site Internet et sur le catalogue, vous les retrouverez avec le petit picto bleu.
Si vous passez commande sur notre site avant 12h, nous vous livrons par coursier entre 16h et 20h le soir même sur Paris et Hauts-de-Seine pour le moment.

Afin d'assurer un service de qualité jusqu'au dernier kilomètre, nous avons sélectionné plusieurs partenaires logistiques, dont le principal est l'entreprise Mbox, qui livre en frigorifique.

TARIFS :
Paris : 38€ HT- 45,60€ TTC
Première couronne : 42€ HT - 50,40€ TTC
Au delà de 50 personnes et Au delà de la première couronne : prix sur devis

PACK RETROUVAILLES

Après une longue période en distanciel, le travail et les événements en entreprise reprennent enfin ! C'est l'occasion de fêter les retrouvailles entre collaborateurs en partageant notre formule AfterWork pour une fin de journée réussie.

FORMULE AFTERWORK 10 PERS

13,80€ HT PAR PERSONNE

138€ HT
152€ TTC

1 x Box légumes apéritifs
1 x Chips à la truffe - 45g
1 x Amandes grillées - 125g
24 x Feuilletés Roulés au Pesto Saumon Chèvre
10 x Navette dinde au curry
10 x Mini buns mousse de saumon et aneth
10 x Brochettes salées
1x Plateau de 7 charcuteries fines 430g
1 x Plateau de 400g de fromages
1 x Confiture Pot Individuel Figues - Artisan local
1 x Raisins, fruits frais, fruits secs
1 x Crackers Olive et herbe de provence 80g
1 x Ficelle tranchée 100g (taille toast)
1 x Carré Campagne - 350g

&

L'APÉRO RETROUVAILLES 10 PERS AVEC BOISSONS

138€ HT
152€ TTC

1 x Box légumes apéritifs
1 x Chips à la truffe - 45g
1 x Amandes grillées - 125g
24 x Feuilletés Roulé au Pesto Saumon Chèvre
10 x Mini buns mousse de saumon et aneth
1x plateau de 3 saucissons tranchés 150g
1 x Plateau de 300g de fromages
1 x Raisins, fruits frais, fruits secs
1 x Crackers Olive et herbe de provence 80g
1 x Ficelle tranchée 100g (taille toast)
1x Jus de fruits Alain Milliat saveur Pomme 1l
1x Vin blanc Château La Laulerie - Bergerac Sauvignon Blanc AOP 75cl
1x Vin rouge Brouilly Font Curé 75cl

13,80€ HT PAR PERSONNE

LES INCONTOURNABLES

Ces formules peuvent convenir pour un afterwork ou apéritif dinatoire en fonction du nombre de personnes.

LA CHARCUT' FROMAGE

103€ HT
113€ TTC

Convient pour 8 personnes en afterwork
et 5 personnes en dinatoire.

1 x Plateau de 7 charcuteries fines 430g
(Lomo, Lonzo Corse, Saucisson sec, chiffonnade de coppa, cecina de boeuf, jambon blanc truffé, jambon sec)
1 x Plateau de 6 fromages 625g
(Vieux comté, Chèvre Sainte Maure de Touraine AOP, gouda au pesto, Morbier, Brillât savarin truffé...)
24 x Gougères au comté
Confiture Pot Individuel, Beurre salé portion individuelle
Assortiment de Crackers, pains, baguettes, carré de campagne, fruits frais et fruits secs

&

LA FORMULE VÉGÉTARIENNE

166€ HT
183€ TTC

Convient pour 10 personnes en afterwork
et 6 personnes en dinatoire.

1 x Box légumes apéritifs
1 x Plateau de 7 fromages 725g
(Gouda au pesto, tomme de brebis, morbier, brillât savarin truffé...)
1x Chips à la truffe - 45g
1x Amandes Valencia Frites en bocal - 125g
24 x Gougères au comté
10 x Maki wrap houmous crudités VEGAN
10 x Mini Pita aux légumes grillés et menthe VEGAN
10 x Verrines algues wakame, fèves, carotte et sésame VEGAN
10 x Verrines betterave, émiettée de chèvre & coriandre
10 x Quesadillas au fromage olive oignons
Confiture Pot Individuel - Beurre salé d'Isigny AOP 15g
Assortiment de Crackers, pains, baguettes, carré de campagne, fruits frais et fruits secs

LES NOUVEAUTÉS

BUFFET DINATOIRE FRIENDLY 10 PERS

17,00€ HT
PAR PERSONNE

170€ HT
187€ TTC

Cette formule ne contient
pas de pièces sucrées

Box légumes apéritifs
Chips au Pesto - 45g & Amandes grillées - 125g
24 x Gougères au comté
10 x Navette dinde au curry
10 x Mini buns mousse de saumon et aneth
10 x Bretzel garnis saumon - fromage frais - pickles
10 x Maki wrap VEGAN
10 x Minis Pita aux légumes grillés et menthe VEGAN
1 x Plateau de 5 charcuteries fines 250g
(Lomo, Lonzo Corse, Saucisson sec, Chiffonnade de Coppa...)
1 x Plateau de 5 fromages 525g
(Tomme de brebis, Brie de Meaux, Vieux Comté...)
Confiture Pot Individuel, Beurre salé portion individuelle
Assortiment de Crackers, pains, fruits frais et fruits secs

&

FORMULE BRUNCH 10 PERS

218€ HT
240€ TTC

1 x Thermos de café 1 L (10 tasses)
1 x Thermos de thé (5 tasses)
1 x Kit 10 personnes avec touillettes, sucre, dosettes de lait
1 x Eau plate Evian 1,5l & 1 x Eau Gazeuse San Pellegrino 1l
2 x Jus de fruits Alain Milliat saveur Pomme 1l & orange 1l
10 xSalades de Fruits à la cup 150g
20 x Mini viennoiseries assorties
10 x Pancakes
Confitures, Beurres salés (portions individuelles)
10 x Mini beignets fourrés à la pomme
10 x Tranches de Cake Citron Pavot
10 x Navettes garnies
1 x Cœur de saumon façon sashimi - 200g (20 tranches)
1 x Plateau de 2 charcuteries fines - 100g et 2 fromages - 200g
(Lomo - Chiffonnade de Copa,
Comté AOP Extra Réserve -Tomme de brebis)
2 x Baguettes tradition - 250g & 1 x Carré Campagne - 350g

21,80€ HT
PAR PERSONNE

NOS FOMULES COCKTAILS

L'APÉRO COCKTAIL

Cet apéro cocktail froid est un mixte de planches de charcuteries/fromages et de pièces cocktails salées et sucrées. Il peut être complété par des boissons afin d'avoir un apéro cocktail complet. Formule élaborée ici sur une base de 20 personnes.

23.90€ HT PAR PERS

2 x Box légumes apéritifs
2 x Chips à la truffe - 45g
24 x Feuilletés Roulé au Pesto Saumon Chèvre
20 x Navettes Thon et Navette Dinde au curry
20 x Minis buns mousse de saumon et aneth
10 x Bretzels garnis saumon - fromage frais
20 x Maki wrap VEGAN et Maki wrap au saumon
36 x Assortiments de brochettes: 3 recettes
20 x Verrines de saumon gravelax et algue Wakame ou crevettes sautées sur crème au wasabi
20 x Verrines betterave, émiettés de chèvre & coriandre
1 x Cœur de saumon façon sashimi - 200g (20 tranches)
1 xPlateau de 8 charcuteries fines 560 g et 1 xPlateau de 8 fromages 820g
40 x Brochettes de fruits 3 morceaux
20 x Panna Cotta verrines avec coulis de fruits
20 x Verrinse Mousse au chocolat
Assortiment de Crackers, pains, baguettes, carré de campagne, fruits frais et fruits secs

&

LE COCKTAIL 100% PIÈCES INDIVIDUELLES

25.00€ HT PAR PERS

Il comprend 14 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne.
Il peut être complétée par des boissons afin d'avoir une solution complète.
Formule élaborée ici sur une base de 20 personnes.

24 x Feuilletés Roulé au Pesto Saumon Chèvre (Chaud ou froid)
20 x Navettes Thon fromages frais herbes fraiches & dinde au curry
20 x Minis buns mousse de saumon et aneth
10 x Bretzels garnis saumon - fromage frais - pickles
20 x Maki wrap VEGAN & 20 x Maki wrap au saumon
20 x Tartelettes Fromagères Beaufort Gorgonzola noix
20 x Brochettes Magret de canard, raisin, figue
20 x Brochettes Tomate Mozza Sauce Pesto (varie selon la saison)
20 x Toasts pain de mie de saumon émincé & crème d'aneth citron
20 x Tapas de jambon serrano Aioli
20 x Cuillères de saumon gravelax et algue Wakame
20 x Verrines Poulpe snacké, poivrons grillés et pointe de crème d'ail
20 x Verrines Crevettes poelées sur crème Wasabi
20 x Verrines betterave, émiettés de chèvre & coriandre
36 x Brochettes de fruits 3 morceaux
20 x Panna Cotta verrine avec coulis de fruits
20 x Verrines Mousse au chocolat

NOS PRODUITS À LA CARTE

BOX ET PLATEAUX

	PV HT	PV TTC
LA BOX DE LÉGUMES APÉRITIFS 900G	20.00€	22.00€
PLATEAU 8 CHARCUTERIES FINES 470G	29.09€	32.00€
ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE 150G	21.50€	14,50€
PLATEAU 6 FROMAGES 600G	49.73€	43.70€
PLATEAU 5 FROMAGES PATES DURES 500G	38.18€	23,63€
PLANCHE 3 SAUCISSONS TRANCHÉS 150G	7.18€	7.90€
ASSIETTE DE COEUR DE SAUMON 200	17,82€	19,60€

PIECES COCKTAILS

BROCHETTES BEAUFORT FIGUE ET SERRANO
BROCHETTES TOMATES MOZZARELA PESTO
BROCHETTES SAUMON CONCOMBRE
BROCHETTES MAGRET DE CANARD FIGUES/RAISIN
DEMI PAINS BRETZEL JAMBON SERANO/SAUMON
NAVETTES GARNIES DINDE AU CURRY
NAVETTES RILLETTE DE THON CEBETTE
MINI BUNS CRÈME DE SAUMON
TOAST SAUMON SUR FOND MOELLEUX
TAPAS DE JAMBON SERRANO
TOAST FOIE GRAS SUR PAIN D EPICES
FEUILLETÉS ROULÉS COEUR DE CHEVRE
MAKI WRAP COEUR DE SAUMON WASABI
VERRINE DE SAUMON ALGUE WAKAME
VERRINES BETTERAVE & EMIETTÉS DE CHEVRE
VERRINE CREVETTES SAUTÉES SUR CRÈME WASABI
TAPAS DE POULPE SNACKÉ POIVRONS GRILLÉS
PLATEAU DE CROQUES TRUFFÉS
GOUGÈRES AU COMTÉ
MINI PITAS LEGUMES & MENTHE FRAICHE
MAKI WRAP VEGAN
MINI TARTES FINES SALÉES
TARTELETTES FROMAGÈRES

PRODUITS VÉGÉTARIENS PRODUITS VEGAN

GOUGÈRES & FEUILLETÉS

TOAST & TAPAS

BROCHETTES & BOUCHÉES

PLATEAUX & VERRINES

PAINS BRETZEL & TARTELETTES

DOUCEURS SUCRÉES

LES DESSERTS

PLATEAU DE BOUCHÉES SUCRÉES
PETIT X 35 PIECES 53.63€ HT - 59.00€ TTC
GRAND X 62 PIECES 83.63€ HT - 92.00€ TTC

MINI TARTES FRUITS, CARRÉS TOUT CHOCO,
BISCUITS PASSION, BOUCHÉES MYRTILLES...

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS
X 36 PIÈCES
38.18€ HT - 42€ TTC

BROCHETTES DE 3 MORCEAUX DE FRUITS
FRAIS DE SAISON :
ANANAS, KIWI, RAISIN, FRAISE...

PLATEAU DE DOUCEURS SUCRÉES
X 32 PIÈCES
17.73€ HT - 19,50€ TTC

MINIS CANNELÉS,
ROSES DES SABLES,
FLORENTINS, ROCHERS COCO

MINI TARTES MAISON ABRICOT
CREME AMANDE/PISTACHE
X 20 PIÈCES
35.45€ HT - 39.00€TTC

ABRICOT OU AUTRE FRUIT DE SAISON SUR
CREME D'AMANDES ET PISTACHES
2-3 BOUCHEES PAR UNITÉ

VERRINES
MOUSSE AU CHOCOLAT
X 20 PIÈCES 23.64€ HT - 26€ TTC

VERRINES
PANNE COTTA COULIS FRUITS ROUGES
X 20 PIÈCES 23.18€HT - 25,50€ TTC

VERRINES
CHEESE CAKE CITRON
ET SON FRUIT FRAIS
X 20 PIÈCES 23.18€ HT - 25,50€ TTC

LES BOISSONS

BOISSONS SOFTS

	HT	TTC
Jus de fruits Alain Milliat 1L	6,36€	7.00€
Coca-Cola 1,25L	3,64€	4.00€
Eau gazeuse San Pellegreno 1L	2,73€	3.00€
Eau plate Evian 1,5L	1,82€	2.00€

BIERE ET CHAMPAGNE

	HT	TTC
Bière artisanale BAPBAP 33cl	3,25€	3,90€
Champagne Brut Maison de Venoge	28,33€	34.00€

VIN ROSÉ, ROUGE ET BLANC

VIN ROUGE ET ROSE

	HT	TTC
Vin rosé Le M de Minuty Rosé	19.00€	22.80€
Saumur - Murmure 2020	11.00€	13,20€
Brouilly -Domaine de font curé 2019	11,08€	13,30€
Graves- Château La Rose Nouet 2015	14,08€	16,90€
Vin de bourgogne- Château de Marsannay 2017	21,25€	25,50€
Coteaux d'Aix en provence	9,83€	11,80€

VIN BLANC

	HT	TTC
Sauvignon blanc AOC bergerac Château Laulerie 2020	9,08€	10,90€
Domaine Paul Mas Chadonnay Grenache	9,08€	10,90€
Prosecco Sigillo Frizzante	10,83€	13.00€
Bourgogne Chadonnay Frissons 2019	15.00€	18.00€
Chablis Maison Gautheron 2018	17,50€	21.00€

NOS PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

ANIMATIONS CULINAIRES

Cheers vous accompagne dans la réussite de votre événement et vous propose des animations culinaires conviviales et gourmandes
Animé 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

&

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 ENTREPRISE

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

Faites envoyer des box et coffrets directement à leur domicile dans le cadre de vos séminaires, événements et réunions digitalisées.
Elles viendront apporter convivialité et bonne humeur, en breakfast, lunch ou afterwork !
Nous adaptons les contenus en fontion des régimes alimentaires.

Nous pouvons :
Apposer des stickers sur les coffrets
Intégrer un mot personnalisé
Ajouter cadeaux ou goodies

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.

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 L'ORÉAL HERMÈS PARIS

BOSCH BNP PARIBAS MACIF

aufeminin ENGIE PALAIS DE TOKYO

LACOSTE Cartier Doctolib

UNIVERSAL MUSIC GROUP Oath: A Verizon company treatwell

CONTACT:

Joseph Renault
07 61 96 48 77

Laura Antoine
06 12 94 31 33

commercial@aperocheers.fr