



Cheers

APEROS DINATOIRES
A PARTAGER

CARTE FESTIVE APÉROCHEERS

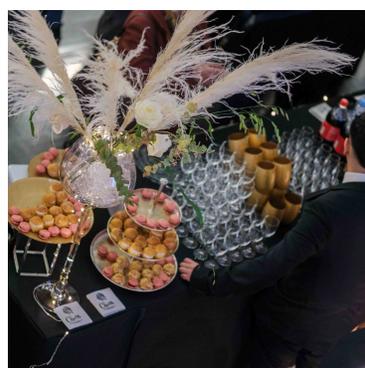




**Buffet
festifs
personnalisés
100% fait
maison**



**Des coffrets
cadeaux à offrir
à vos clients
partout en
France**



**Bar à cocktails
dégustation de
champagne
scénographie
festive**

**Produits
Savoureux
Et
Festifs**



**Buffets
cocktail
&
animations
culinaires**



**Buffets sucrés
et gouters
gourmands**

NOS PIÈCES COCKTAIL végétariennes

Gougères au comté

*

Petite bouchée crème de betterave

*

Tartelettes Fromagères

*

Mini Pita garnies (Houmous herbes fraîches)

VEGAN

*

Navette garniture œuf mimosa

*

Mini buns crème de gorgonzola noix

*

Sucette de chèvre frais, cranberry, pecan

*

Tarte façon Pleurotes

*

Roule fromage perle noir

*

Verrine petits pois, tomate séchée, crème
montée



L'œuf mimosa truffé (œuf de caille)

NOS PIECES COCKTAIL avec viande

Crousti lardons (pomme de terre, béchamel,
muscade)

*

Navette garniture poulet cumin paprika
fumé

*

Demi Bretzel garnis Pastrami - Yellow
mustard - pickles

*

Sablé foie gras chocolat

*

Brochette magret de canard patate douce
et noisettes

*

Millefeuille de Bresaola (fines tranches
bresaola, mascarpone, comté AOP
ciboulette)



Assortiment de blinis de Noël

Trio gourmand de foie gras (pain d'épices, pâte de coing)

NOS PIECES COCKTAIL avec poisson

Mini buns rilette de saumon

*

Demi Bretzel garnis saumon - fromage frais
- pickles

*

Bouchée de saumon raifort & œuf de truite

*

Tartare de cabillaud toast piment
d'Espelette

*

Verrine Saumon pomme granny



Crevettes Rolls (pain brioché toasté garnis)

*

Mini vol au vent noix de pétoncle sauce persillée

*

Dés de saumon, chapelure de coco,
citron vert et crème de yuzu

*

Calamar sauce vierge

*

Cheese cake saumon

NOS PIECES COCKTAIL sucrées

Brochette de fruits de saison

*

Verrine Cheesecake mangue / menthe

*

Verrine Tiramisu speculos poire

*

Assortiment de pièces petits fours sucrés

*

Douceurs sucrées Café gourmand:

Mini Cannelé, Mini macarons, Mini Moelleux pistache
griotte, Finger explosion de chocolat

*

Chou pistache framboise

Coco San

Tarte caramel

Lil'Mango



Plateaux petits fours sucrés de Noël ; Mango sticky
rice, Chocolat viennois, Chou mangue passion,
Mont Blanc, Chocolat spéculos

*

Gâteau chocolat arbre de Noël

*

Biscuit traditionnel de Noël

NOS PLATEAUX FESTIFS & GOURMANDS A PARTAGER



Plateau de saumon Gravelax avec
son pain berlinois et son pain de mie

*

Plateau de foie gras avec son pain
d'épices ou son pain de mie

*

Plateau de Terrine de poisson

*

Plateau Pâté en croute veau et foie
gras en chausson

*

Plateau Pâté en croute saumon et
légumes

*

Plateau de 8 charcuteries fines

*

Plateau de 6 fromages

*

Box végétarienne

NOS FORMULES COCKTAIL

Non dinatoires

Formule cocktail 8 pièces salées

à 18.50€ HT par personne

Sucette de chèvre frais cranberry Pecan
VÉGÉTARIEN

Roule fromage perle noir VÉGÉTARIEN
Brochette magret de canard patate douce et
noisettes

Verrine Petit pois, tomate séchée, crème
montée VÉGÉTARIEN

Mini vol au vent noix de petoncle sauce
persillée

Dés de saumon, chapelure de coco, citron
vert et crème de yuzu

L' oeuf mimosa truffé (œuf de caille)

Trio gourmand de foie gras

Calamar sauce vierge

Supplément 2 pièces sucrées +3,90€ HT

Plateaux petits fours sucrés de noel
Mango sticky rice, Chocolat viennois, Chou
mangue passion, Mont Blanc, Chocolat
spéculoos

NOS FORMULES COCKTAIL

Non dinatoires



Formule Buffet Afterwork festif

à 24.70€ HT par personne

A partager :

Assiettes de Gravlax de saumon maison tranché

*

Plateau de foie gras de canard mi cuit 500G

Pain de Mie / Pain fruits secs / Pain Berlinois

Cocktail salé 6 pièces

Verrine Petit pois, tomate séchée, crème montée

Mini vol au vent noix de pétoncle sauce persillée

Assortiment de blinis de Noel

Dés de saumon, chapelure de coco, citron vert

et crème de yuzu

L' oeuf mimosa truffé

Calamar sauce vierge

Cheese cake saumon

*

2 pièces sucrées

Brochettes de fruits frais

Plateaux petits fours sucrés de noel

Mango sticky rice, Chocolat viennois, Chou

mangue passion, Mont Blanc, Chocolat

spéculoos

NOS BUFFETS DINATOIRES



Formule Buffet Dinatoire de Noël

à 39.90€ HT par personne

A partager :

Assiettes de Gravlax de saumon maison tranché

*

Plateau de foie gras de canard mi cuit 500G

*

Plateau de 6 fromages

Pain de Mie / Pain fruits secs / Pain Berlinois

Cocktail salé 10 pièces

Sucette de chèvre frais cranberry Pecan

Bouchée de saumon raifort & œuf de truite

Roule fromage perle noir

Verrine Petit pois, tomate séchée, crème montée

Mini vol au vent noix de pétoncle sauce persillée

Crevettes Rolls (pains brioché toasté aux crevettes)

Dés de saumon, chapelure de coco, citron vert et

crème de yuzu

L' oeuf mimosa truffé (œuf de caille)

Trio gourmand de foie gras

Calamar sauce vierge

*

4 pièces sucrées

Verrine Tiramisu speculos poire

Plateaux petits fours sucrés de noel

NOS COCKTAILS DINATOIRES

Cocktail de Noël 18 pièces

à 37.00€ HT par personne

Cocktail salé 15 pièces

Demi Bretzel garnis - Yellow mustard - pickles
Sucette de chèvre frais cranberry Pecan VÉGÉTARIEN

Bouchée de saumon raifort & œuf de truite

Brochette magret de canard patate douce et
noisettes

Millefeuille de Bresaola

Verrine Petit pois, tomate séchée, crème montée VÉGE

Mini vol au vent noix de petoncle sauce persillée

Crevettes Rolls (pains briochés toastés aux crevettes)

Assortiment de blinis de Noël VÉGE

Dés de saumon, chapelure de coco, citron vert et
crème de yuzu

L' oeuf mimosa truffé (œuf de caille) VÉGE

Trio gourmand de foie gras (pain d'épices figues)

Calamar sauce vierge

Cheese cake saumon

*

Cocktail sucré 3 pièces

Plateaux petits fours sucrés de noel: Coco San
Tarte caramel , Mango sticky rice, Chocolat viennois,
Chou mangue passion, Mont Blanc / Chocolat
spéculoos

OFFERT : sucre d'orges, petits chocolats de noel

NOS PIECES FETSIVES EN IMAGES



NOS PLATEAUX REPAS

UNE OFFRE DE PLATEAUX REPAS SIMPLES & GÉNÉREUX
ET DES RECETTES QUI ÉVOLUENT TOUS LES MOIS

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 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



MENU MIXTE



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

OPTION SERVICE MAITRE D'HOTEL

Exemple de tarif

1 Maître d'hotel de vacation de 6h : 275€/HT



PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

ANIMATIONS CULINAIRES

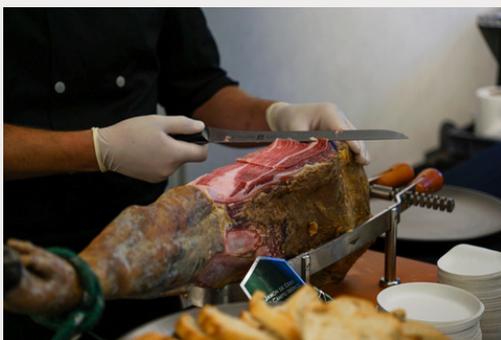
Cheers vous accompagne dans la réussite de votre événement et vous propose des animations culinaires conviviales et gourmandes

Animés par un professionnel passionné, ces ateliers culinaires apporteront 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.



ILS NOUS FONT CONFIANCE



BNP PARIBAS



L'ORÉAL





CONTACT

commercial@aperocheers.fr

Service commercial 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

