



*Catalogue BtoB
Hiver 2022/2023*

Vous aussi,
vous êtes un apérophile ?
Rejoignez la communauté
sur Instagram et Facebook



notreapero.fr

védit

« J'ai grandi sous le soleil et le Mistral marseillais. Chez nous, il y a l'HEURE de l'apéro. Immanquable, c'est une institution, un art de vivre : le pastis-cacahuètes ou rien ! Après des études d'arts, je débarque à Paris et travaille rapidement dans la restauration. Belle brasserie, puis patron de mon salade bar, directeur de restaurants d'un grand groupe « naturels et frais », et bras droit d'un des plus grands chefs pâtisseries parisiens du moment, Christophe Adam, dans le développement de sa marque. Un parcours dont je suis très fier, qui m'a permis d'acquérir de nombreuses connaissances.

« *Où, mais où est passé l'apéro dans tout ça ?* » me direz-vous... Pas loin, je vous rassure ! Comme tout épicurien, j'ai entretenu le goût de l'apéro. Et comme la vie fait bien les choses, j'ai rencontré une belle Basque qui ne m'avait pas attendu pour s'adonner à l'art de l'apéritif ! Dès lors, cet art a rythmé notre vie, en nous offrant de beaux moments de partage, de rire et d'amitié. Il manquait cependant un petit quelque chose... une communauté d'apérophiles !

Il était temps de venir à votre rencontre pour partager avec vous. Avec David, web designer et accessoirement passionné de cuisine et Keté, la belle Basque qui remet à l'endroit souvent mes idées un peu tardives, je me suis mis au boulot pour trouver de beaux produits, des artisans soucieux de la qualité et un peu fous aussi dans leurs créations. Ainsi est né Notre Apéro : **de la volonté de partager et de rassembler autour de produits gourmands et riches en saveurs.**

Jabert Ben Maklouf,
FONDATEUR DE NOTRE APÉRO



NOTRE, APÉRO

L'APÉRO PRÊT À ÊTRE DÉVORÉ

Bien ancré dans la culture française, l'apéritif est bien souvent un moment sacré : tant pour la convivialité et le partage, que pour (r)éveiller les papilles. 90% des français affirment « faire l'apéro » au moins 1 fois par semaine ! Notre Apéro est ainsi né de la volonté de s'inscrire dans cette tradition française et de la perpétuer, en proposant des boxes clé en main, garnies de produits savoureux.

Notre Apéro, c'est le nouveau service de livraison de produits apéritifs premium et triés sur le volet, dans toute la France. Des apéros alliant

tradition et nouveautés, pour répondre aux envies de tous les palais : de l'amateur au fin connaisseur, en passant par les végétariens, les carnivores, et même les enfants.

Notre Apéro, c'est aussi et surtout la garantie de moments de convivialité et de partage entre amis ou en famille : aux oubliettes les courses de dernière minute ! Toutes les boxes apéritives Notre Apéro sont imaginées pour se faire plaisir, et faire plaisir à ses convives.



DES
FORMULES
APERITIVES
**VARIÉES ET
ORIGINALES !**



BOX des gens heureux : 22€ht



1 BIÈRE ARTISANALE GUSTAVE 33CL
1 PÂTE DE CAMPAGNE NATURE DES MIJOTEURS 100G
1 TARTINADE ARTISANALE POIVRON CURRY DE LA MAISON POLINE
1 GRESSIN AUX GRAINES DE KALIOS

BOX en douceur: 27€ht



1 SCHORLE DES FILLES DE L'OUEST 33CL
1 CHIPS DE CLEMENTINE 100G
1 PÂTE À TARTINER DE LA MAISON COA
1 PETITE CONFITURE DE POTIRONS PIMENTÉE 40G
1 PETITE CONFITURE DE POIRE PIMENTÉE 40G

BOX au fil de l'eau: 60€ht



DES CUBES DE THON À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON DE LA MAISON LIGNE MER
1 SARDINADE
1 TARTINADE ARTISANALE POIVRON CURRY DE LA MAISON POLINE
1 GRESSIN AUX GRAINES DE KALIOS
1 TABLETTE DE CHOCOLAT DE LA MAISON COA
1 BOUTEILLE DE PROSECO

BOX terre à terre 50€ht



1 FUET CATALAN OU SAUCISSON SEC DE PICOTTI PICOTTA
1 TERRINE NATURE DES MIJOTEURS 100G
1 TARTINADE ARTISANALE POIVRON CURRY DE LA MAISON POLINE
1 GRESSIN AUX GRAINES DE KALIOS
1 TABLETTE DE CHOCOLAT DE LA MAISON COA
1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE DES DUBOSCOEURS

BOX qui dure longtemps: 105€ ht



1 PÂTE À TARTINER DE LA MAISON COA
1 TABLETTE DE CHOCOLAT DE LA MAISON COA
1 BOCAL D'OLIVE DE KALAMATA DE KALIOS
1 CHIPS DE QUARTIER DE CLEMENTINE
1 NOIX DE CAJOU AROMATISÉES
1 TARTINADE PATATE DOUCE VANILLE DE MADAGASCAR
1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY
1 POT DE SEL À LA TRUFFE 40G

BOX prestige 155€ht



1 NOIX DE CAJOU À LA TRUFFE
1 CRÈME DE TRUFFE
1 CONFITURE DE TOMATE VERTE PIMENTÉE
1 COFFRET DE 4 PÂTES DES MIJOTEURS
1 TABLETTE DE CHOCOLAT DE LA MAISON COA
1 PÂTE À TARTINER DE LA MAISON COA
1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANC DUVAL LEROY
1 BOCAL D'OLIVE DE KALAMATA À L'HUILE D'OLIVE

Fabrique ta BOX

22€
3 produits



47€
5 produits



110€
7 produits



- TABLETTE DE CHOCOLAT**
- FUET CATALAN**
- GRESSIN AUX GRAINES**
- BIERRE BLONDE**
- PATE NATURE**
- CONFITURE DE POTIRON PIMENTEE 40G**
- MELANGE COCKTAIL APERO**
- CHIPS DE CLEMENTINE**

+



- TABLETTE DE CHOCOLAT**
- MEZZE D'OLIVE KALAMATA**
- GRESSIN AUX GRAINES**
- PROSECO**
- PATE A TARTINER**
- SEL A LA TRUFFE**
- SAUCE A LA TRUFFE**
- MELANGE COCKTAIL APERO AUX HERBES**
- CHIPS DE CLEMENTINE**
- OLIVE VERTE DE KALAMATA**

+



- TABLETTE DE CHOCOLAT**
- MEZZE D'OLIVE KALAMATA A L'HUILE D'OLIVE**
- COFFRET DE 4 PATES**
- CHAMPAGNE**
- PATE A TARTINER**
- SEL A LA TRUFFE**
- SAUCE A LA TRUFFE BLANCHE**
- CUBE DE THON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON**
- NOIX DE CAJOU A LA TRUFFE**
- CHOCOLAT TRUFFE CAPUCCINO**

NOS AMIS



La création de Maison Coa est partie d'une idée simple: proposer des produits artisanaux, en favorisant un circuit court, une fabrication française et en y apportant une dose de créativité digne des plus grands chefs.



POLINE RÉINVENTE LE MONDE DES SAVEURS CONFITURIÈRES !
Vivez une expérience gustative unique grâce aux confitures de légumes



Une production française, locale et familiale
Nous voulons rendre accessible à tous le plaisir de manger de délicieux plats cuisinés.

Notre engagement

- Simple et bon!
- Une production artisanale de haute qualité.
- L'utilisation d'ingrédients français uniquement.



- Un vin qui s'accorde simplement avec l'instant.
- Des vins bio dénichés dans notre terroir.
- Sélectionnés avec passion et faits par des vignerons engagés.
- Une démarche éco responsable de la vigne au verre.

kalios
SINCE 1832

Découvrez le meilleur du terroir grec et offrez-vous les produits des plus grands chefs



Ligne mer est une conserverie familiale et artisanale mettant en valeur **le thon rouge** "thunnus thynnus" sous différentes déclinaisons, du pêcheur au consommateur



L'apéro c'est sacré, nous on s'occupe des bons produits et vous des copains pour les partager
Une sélection rigoureuse de délicieux produits made in France sans colorants ni conservateurs



Palimex se spécialise dans l'importation, la transformation, le conditionnement et la vente de fruits secs .
Elle met en valeur des produits de qualité supérieure en choisissant les meilleures variétés, origines et grades et les plus gros calibres



Depuis 1992, Qualitalia importe et distribue auprès des épiceries fines, des restaurants et des particuliers des produits gastronomiques italiens.

Des antipasti aux confiseries en passant par les pâtes, les riz, les sauces, les condiments, les huiles, les vinaigres, le fromage, la charcuterie et les produits de la mer, Qualitalia sélectionne, dans toute l'Italie, ces produits pour leur qualité et leur fabrication artisanale respectueuse des traditions culinaires.



Marque familiale du patrimoine français, travaillant à l'art noble du Champagne depuis des générations, la maison se projette dans un futur de création et d'excellence,

des champagnes tout en finesse, légèreté et élégance.

Des champagnes qui respectent le terroir et le magnifique. Des champagnes qui font honneur à la tradition créative française, tout en engageant un dialogue au futur avec ces passionnés que sont les nouveaux acteurs de la gastronomie.

INFORMATIONS PRATIQUES _

PARIS ZONES 1 ET 2

LIVRAISON
PAR COURSIER

FRANCE

LIVRAISON
PAR CHRONOFRESH

CLICK & COLLECT

6 PASSAGE RAUCH
DANS LE 11ÈME ARRONDISSEMENT
DE PARIS.

CONTACT _

PRESSE

MARGOT BERTRAND
Agence White Mirror

☎ 06 68 46 22 79

✉ margot.bertrand@white-mirror.fr

NOTRE APÉRO

JABERT BEN MAKLOUF

☎ 06 03 31 59 64

✉ jabert@notreapero.fr

