



DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2022



Notre Apéro

« 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.

« Oui, 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 Keti, la belle Basque qui remet à l'endroit souvent mes idées un peu tordues, 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.**

NOTRE APÉRO

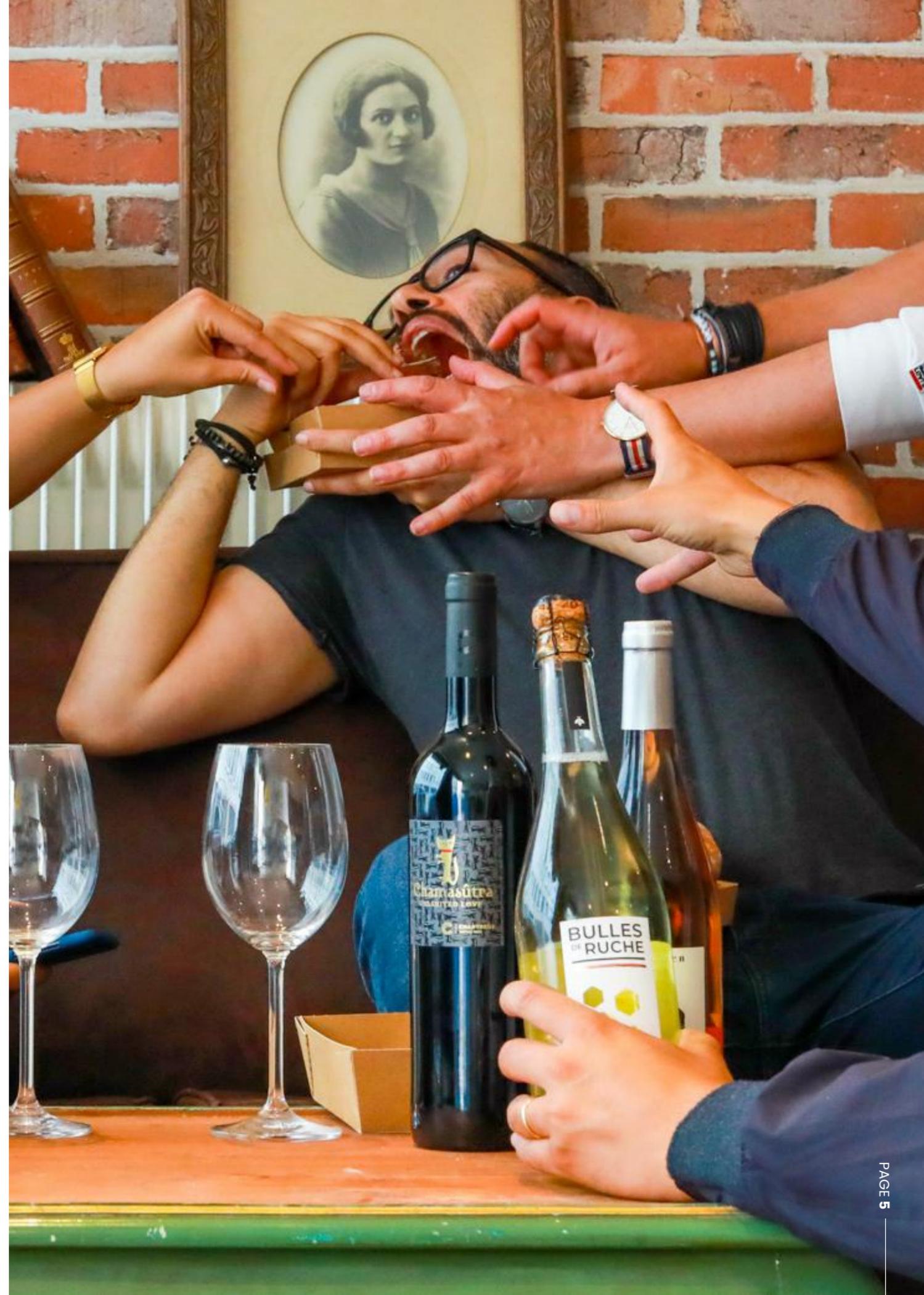
L'APÉRO PRÊT À ÊTRE DÉVORÉ

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 boxs 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 boxs apéritives Notre Apéro sont imaginées pour se faire plaisir, et faire plaisir à ses convives.



DES FORMULES APERITIVES **VARIÉES ET ORIGINALES !**

Notre Apéro propose 5 formules apéritives, pour tous les goûts et toutes les envies, lesquelles mettent à l'honneur les incontournables de l'apéro: fromage, charcuterie, légumes apéritifs à croquer...

Tous les produits proposés sont frais, coupés, et présentés dans des colis soigneusement - *et généreusement* - préparés le jour-même.

Les 4 formules permanentes sont ponctuellement complétées par des box originales, imaginées selon les temps forts de l'année et la saisonnalité.

1. LA BOX TRÈS HAUT DÉBIT LA BOX ULTRA COMPLÈTE

La box contient un bon pain bio de Patrick Gomez, de la charcuterie (*paleta iberica, lomo, chorizo, bellota, salchichon bellota*), du fromage (*comté 18/24 mois, rotin de chèvre, mozzarella fumée, tomme de Savoie*), des légumes à croquer (*carottes, choux-fleurs, radis rose, tomates cerises, sauce César*), des chips Thaas, et des abricots et raisins secs.

LA BOISSON, EN SUPPLÉMENT, EST AU CHOIX
VIN, BIÈRE OU JUS DE FRUIT.

À PARTIR DE 4 APÉROPHILES
50€* PAR BOX



2. LA PETITE BOX DANS LA PRAIRIE LA BOX VÉGÉTARIENNE

La box contient un bon pain bio de Patrick Gomez, du fromage (*comté 18/24 mois, un rotin de chèvre, de la mozzarella fumée, de la tomme de Savoie*), des légumes fraîcheur à croquer (*carottes, choux-fleurs, radis rose, tomates cerises, sauce César*), des Chips Thaas, et des abricots et raisins secs.

LA BOISSON, EN SUPPLÉMENT, EST AU CHOIX
VIN, BIÈRE OU JUS DE FRUIT.

À PARTIR DE 4 APÉROPHILES
41€* PAR BOX



3. LA BOX ET ROUKY LA BOX À SAVOURER EN DUO

La box comprend un bon pain bio de Patrick Gomez, de la charcuterie (*paleta iberica, lomo, chorizo, bellota, salchichon bellota*), du fromage (*comté 18/24 mois, rotin de chèvre, mozzarella fumée, tomme Wde Savoie*), des légumes à croquer (*carottes, choux-fleurs, radis rose, tomates cerises, sauce César*) et des abricots et raisins secs.

LA BOISSON, EN SUPPLÉMENT, EST AU CHOIX
VIN, BIÈRE OU JUS DE FRUIT.

À PARTIR DE 2 APÉROPHILES
34€* LA BOX



* Hors livraison

4. BIM ! LA BOX ELLE A ÉTÉ RÉCLAMÉE ET BIM ! NOTRE APÉRO L'A FAIT

La box comprend un bon pain bio de Patrick Gome, de la charcuterie (*paleta de cebo, fuet catalan*), du fromage (*fromage de chèvre, comté*), des fruits et légumes à croquer (*bâtonnets de carotte fraîche, tomates cerise, raisins noirs*), et des bols en drêche comestibles (*houmous et houmous de poivrons et de pleurotes*).

LA BOISSON, EN SUPPLÉMENT, EST AU CHOIX
VIN, BIÈRE OU JUS DE FRUIT.

POUR 2 (OU 3) APÉROPHILES
23,9€* LA BOX



* Hors livraison

5. LA BOX DE SURVIE UN KIT DE SURVIE REMPLI DE PRODUITS À DÉVORER

La box est idéale pour se donner un coup de boost (*fuet catalan, pâté nature, tartinade houmous ou poivrons pleurotes, sardinade ricotta et citron de toupine et cabesselle*), pour faire le plein de vitamines (*olives vertes, kalamata à l'huile d'olive de zyo, toasts de baguettes mitonnées en provenance de picotti picotta*), et pour se faire plaisir (*billes de gaufrettes du chef pâtissier Christophe Adam*).

LA BOISSON, EN SUPPLÉMENT, EST AU CHOIX
VIN, BIÈRE OU JUS DE FRUIT.

À PARTIR DE 2 APÉROPHILES
34€* LA BOX



* Hors livraison



UNE BOX SUR MESURE ?

IL EST ENFIN POSSIBLE
DE CRÉER SA BOX
OFFICE !

LE PRINCIPE ?

Une sélection ultra personnalisée de ses produits apéritifs et ses boissons favoris. Ensuite, Notre Apéro s'occupe de tout !

Des produits savoureux et de qualité.

Notre Apéro attache une importance particulière à proposer des produits frais, variés et riches en saveurs : ils sont tous minutieusement sélectionnés chez des artisans et producteurs locaux.

Notre Apéro soutient la consommation engagée et responsable, en tenant compte de la saisonnalité et de la provenance des produits, pour une qualité optimale.

À MANGER

Le pain est soigneusement sélectionné à la boulangerie du chef Patrick Gomez, lequel promet un savoir-faire traditionnel et inégalable, ainsi que des recettes 100% bio.

La charcuterie provient la maison Gourmandis, pionnière pour détecter la meilleure qualité de cochon noir, tout en conservant l'authenticité du produit. C'est à la Fromagerie Goncourt que sont choisis les fromages : *tous sont fabriqués dans le respect des traditions, et garantis sans arômes ou agents de texture.* Quant aux légumes à croquer, ils sont directement sélectionnés chez le primeur en tenant compte de la saisonnalité.

ET À BOIRE!

Pour accompagner les produits apéritifs, Notre Apéro propose de la bière, du vin ou du jus de fruit. La Bière Gustave, blonde ou ambrée, est artisanale et française et sa fabrication respecte les traditions brassicoles.

Les Vins du Cellier des Chartreux - le vin rouge «Chamasutra» (Merlot, Syrah), le vin rosé « La nuit tous les chats sont gris » (Grenache), vin blanc « Je donne ma langue au chat » (Gewurtraminer, Viognier), ou encore vin blanc « Les débuscoeurs » - sont tous riches en saveurs et accompagnent parfaitement les produits apéritifs. Pour les apéritifs festifs, le champagne Velcarat séduit par son caractère puissant et délicat. Les Jus de fruit des Filles de l'Ouest sont un subtil mélange de fruit bio et d'eau finement pétillante : ils sont produit en France, 100% naturel, sans arômes ni conservateurs avec des fruits méticuleusement sélectionnés.

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

