

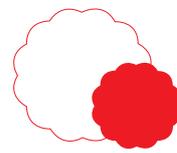
# Apéro- style(s)

Les moments...

recettes  
à partager



# Sommaire

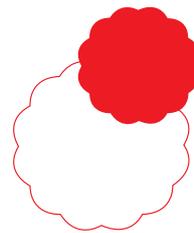


- Apéro-Style(s) **En famille** page 4
- Apéro-Style(s) **Relax** page 10
- Apéro-Style(s) **Sophistiqué** page 16
- Apéro-Style(s) **Duo** page 22

# Les moments

# Apéro- style(s)

A vos  
recettes !



Après avoir exploré le moment apéritif sous l'angle de la déco en 2009 avec le guide **Apéro-Style[s]**, la Collective des Apéritifs à Croquer met en lumière cette année toute la diversité et la gourmandise de ses produits en créant un livret de recettes exclusives : **Les moments Apéro-Style[s]**

« **Les Moments Apéro-Style[s]** », c'est pour chaque moment apéritif une série de recettes associées :

- **Apéro-Style[s] En famille** : des recettes ludiques pour des moments apéritifs à partager en famille
- **Apéro-Style[s] Relax** : des recettes simples et rapides pour savourer un pur moment de détente
- **Apéro-Style[s] Sophistiqué** : des recettes élaborées et festives, à tendance dînatoire, pour impressionner vos invités
- **Apéro-Style[s] Duo** : des recettes piquantes et chaleureuses pour un moment intime à vivre seulement à deux !

Crackers, bretzels et gaufrettes ; tuiles, soufflés et tortillas, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, amandes et autres graines ou encore fruits secs... **La grande diversité de goûts, formes et textures des apéritifs à croquer permet toutes les idées de recettes pour tous les moments apéritifs !**

# Les moments Apéro- style(s)

## en famille

un moment  
de complicité  
à partager



Le moment apéritif peut être l'occasion de nouer de nouveaux contacts ou de profiter d'un moment chaleureux avec ses amis ou ses collègues. Mais c'est aussi **un moment que l'on aime partager en famille.**

Avec les recettes **Apéro-Style[s] en famille**, créez un apéritif simple et convivial, à savourer le temps d'un week-end, pendant les vacances ou dès que vous en avez envie...

Ainsi, petits et grands participent à la préparation d'un apéritif festif et ludique : **c'est l'occasion pour la nouvelle génération d'apprendre à cuisiner et de mettre la main à la pâte !**

**Au menu :** des soufflés croustillants façon mille-feuilles, des brochettes de bretzels ou des boules de gaufrettes au fromage...

**Avec Apéro-Style[s] en famille, partagez un moment chaleureux !**



Œufs durs farcis aux soufflés bacon



Brochettes de bâtonnets de bretzels, billes de mozzarella et olives



Petites brochettes de tomates cerise et gaufrettes au fromage



1000 feuilles de soufflés et mousse de foie



## Oufs durs farcis aux soufflés bacon



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 1 c à soupe de mayonnaise
- 1 paquet de soufflés au goût bacon
- 1 paquet de soufflés en forme de frite pour la déco
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- sel
- poivre au moulin

**M**ettez vos œufs à durcir 8 min dans une casserole d'eau bouillante.

**P**assez sous l'eau froide et écalez les œufs.

**C**oupez les œufs durs en deux et récupérez le jaune.

**É**crasez-le à la fourchette avec la mayonnaise, la ciboulette et 12 soufflés au bacon émiettés.

**R**emplissez les blancs d'œufs durs de ce mélange puis décorez avec un soufflé au bacon et des soufflés en forme de frite.

# Brochettes de bâtonnets de bretzels, billes de mozzarella et olives

Apéro-  
style(s)  
en famille



## Ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de bretzels  
longs

24 olives noires  
dénoyautées

16 mini-boules  
de mozzarella

sel

poivre au moulin

**S**alez et poivrez les mini-boules de mozzarella.  
**E**nfilez délicatement sur des bretzels longs  
1 mini-boule de mozzarella en alternant  
avec 2 olives noires.

# 1000 feuilles de soufflés et mousse de foie



## Ingrédients pour 4 personnes :

1 paquet de soufflés  
au fromage

1 part de mousse  
de foie de volaille

**P**rélevez des boules de mousse de foie de volaille à l'aide d'une cuillère parisienne et intercalez-les entre deux soufflés au fromage.

**S**ervez sans attendre.

Petites brochettes  
de tomates cerise  
et gaufrettes  
au fromage



Ingrédients  
pour 4 personnes :

- 16 tomates cerise
- 1 paquet de gaufrettes au fromage
- 16 piques en bois

**C**oupez les tomates cerise en deux.  
**E**nfilez sur des piques en bois  
une moitié de tomate, 1 boule de gaufrette  
au fromage et demi-tomate cerise.  
**S**ervez sans attendre.

# Les moments Apéro- style(s)

## relax

décompressez  
à l'apéritif



Avec **Apéro-Style[s] Relax**, la Collective des Apéritifs à Croquer vous invite à décompresser et à profiter d'un **instant 100% décontracté autour d'un apéritif improvisé**.

Saison Foot, soirées Poker, fiestas du week-end... les occasions ne manquent pas pour passer de vrais moments de partage entre copains.

La seule présence féminine acceptée ? Celle de la Collective des Apéritifs à Croquer qui sera votre partenaire « apéritif » en toutes occasions !

Au menu d'**Apéro-Style[s] Relax** : des **recettes simples et rapides à préparer** : sandwiches de mini pizzas, canapés de crackers & fromage aux amandes...

Top départ des soldes, vous venez de passer votre journée avec vos deux meilleures amies à courir les boutiques... pour bien terminer la journée, rien de tel qu'un apéritif entre copines !

Avec **Apéro-Style[s] Relax**, créez des recettes tendances et originales : gaufrettes fondantes et jambon de parme, fruits secs et mini camemberts...

**Un moment très « Girly » à ne partager qu'entre filles !**



Mini camemberts croustillants  
aux cacahuètes et fruits secs



Canapés de crackers gorgonzola,  
poire et amande fumée



Sandwiches de crackers au goût pizza  
à la ricotta



Gaufrettes à l'emmental  
enveloppées de parme



## Mini camemberts croustillants aux cacahuètes et fruits secs



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 mini camemberts
- 2 c à soupe de mélange de fruits secs
- 2 c à soupe de cacahuètes grillées à sec
- poivre du moulin

**F**endez les mini camemberts en deux dans l'épaisseur et donnez un tour de moulin à poivre.

**G**arnissez la moitié des mini camemberts de mélange de fruits secs émincés et l'autre moitié de cacahuètes grossièrement concassées.

# Canapés de crackers gorgonzola, poire et amande fumée

Apéro-  
style(s)  
relax



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 paquet de crackers
- 1 poire
- 50 g de gorgonzola
- 1 paquet d'amandes fumées

**C**oupez la poire en quatre, ôtez le cœur et détaillez-la en 16 lamelles.

**R**ecouvrez les crackers d'une lamelle de poire, d'un petit morceau de gorgonzola et d'une amande fumée.

## Sandwiches de crackers goût pizza à la ricotta



### Ingrédients pour 4 personnes :

1 boîte de crackers  
goût pizza

100 g de ricotta

2 c à soupe de caviar  
de tomate séchée  
poivre au moulin

**M**élangez la ricotta et le caviar de tomates séchées.

**P**oivrez.

**D**éposez une petite cuillère de ce mélange  
sur un cracker goût pizza et refermez avec  
un deuxième cracker comme un sandwich.

## Gaufrettes à l'emmental enveloppées de parme



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 paquet de bâtonnets de gaufrettes à l'emmental
- 5 fines tranches de jambon de Parme
- 1 bouquet de basilic

**D**éposez une petite feuille de basilic dans une lamelle de jambon de Parme.  
**E**nveloppez délicatement les bâtonnets de gaufrettes dans la fine tranche de jambon.

# Les moments Apéro- style(s)

## sophistiqué

pour  
un apéritif  
« so chic »



Passer moins de temps à table, se retrouver de manière plus conviviale entre amis, varier les goûts et multiplier les saveurs... **l'apéritif dînatoire introduit une notion de plaisir des yeux aussi bien qu'un raffinement culinaire nettement plus avancé.**

Plus convivial et moins solennel qu'un dîner classique, plus élaboré qu'un apéritif classique, l'apéritif dînatoire est un repas informel, où l'on bouleverse les codes : debout ou assis sur le canapé du salon, pas d'assiette, pas de couverts et tout le monde se régale !

**Pour épater vos convives au moment de l'apéritif**, il suffit d'un brin d'imagination, un zeste d'audace et d'un peu de temps devant soi !

Pour vous aider, la Collective des Apéritifs à Croquer a créé l'**Apéro-Style[s] sophistiqué** : une série de **4 recettes inventives et festives utilisant des produits gourmets pour des associations gustatives recherchées.**

Craquez pour des mini tartares de bœuf sur tuiles croustillantes ou fondez pour des canapés de crackers au foie gras et éclats de noix... **pour un apéritif dînatoire réussi à coup sûr !**



Dip de feuilletés torsadés  
et petits toasts grillés



Mini tartares de bœuf aux amandes  
sur tuiles



Canapés de crackers au foie gras  
et aux noix de pécan



Cubes d'omelette espagnole  
aux tortillas



## Dip de feuilletés torsadés et petits toasts grillés



### Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 2 paquets de feuilletés torsadés
- 1 paquet de petits toasts grillés
- 20 cl de crème fraîche allégée
- 1 c à soupe de tapenade
- 1 c à soupe de persillade déshydratée
- 1 c à soupe de caviar de tomate séchée
- sel, poivre

Versez la crème dans 3 petits bols.  
Salez, poivrez et mélangez-les  
avec la tapenade d'une part, les herbes  
et le caviar de tomates séchées d'autre part.  
Servez ces 3 sauces en dip avec les feuilletés torsadés  
et étalez également sur des petits toasts grillés.

# Mini tartares de bœuf aux amandes sur tuiles

Apéro-  
style(s)  
sophistiqué



## Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de tuiles
- 1 paquet d'amandes fumées
- 150 g de bœuf haché du jour
- 1 c à café de pesto
- 1 petit bouquet de basilic
- sel, poivre

Mélangez la viande hachée et le pesto.  
Salez et poivrez.

Prélevez des petites cuillérées de tartare  
et déposez-les sur une tuile salée.

Posez une amande fumée sur le dessus.  
Décorez avec une petite feuille de basilic.

## Canapés de crackers au foie gras et aux noix de pécan



### Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de crackers salés
- 150 g de foie gras
- 2 c à soupe de confiture d'oignons
- 50 g de noix de pécan
- poivre au moulin

Coupez de fines lamelles de foie gras et déposez-les sur les crackers salés.

Donnez un tour de moulin à poivre et recouvrez d'un petit peu de confiture d'oignons.

Décorez d'un cerneau de noix de pécan.

## Cubes d'omelette espagnole aux tortillas



### Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 1 paquet de tortillas
- 4 œufs
- 1 c à soupe de persillade déshydratée
- 1 c à soupe d'huile d'olive

Écrasez grossièrement les tortillas  
et versez dans un saladier.

Ajoutez les œufs battus et les herbes.

Poivrez au moulin et mélangez délicatement.

Mettez à cuire 2 min de chaque côté dans  
une poêle antiadhésive avec l'huile d'olive.

Laissez refroidir et coupez en cubes.

Les moments

# Apéro- style(s)

## duo

un apéritif  
qui se partage  
à deux



Premier rendez-vous, Saint-Valentin, noces de coton ou de diamant, première année d'amour ou tout simplement pour se retrouver après une journée de travail... les occasions de passer un moment en tête à tête amoureux sont nombreuses.

Pour séduire son nouvel amoureux ou encore entretenir la flamme, **l'apéritif est aussi un bon moyen de vivre de tendres moments craquants** avec celui ou celle que l'on aime.

Alors, pour rendre votre moitié encore plus « in love », **la Collective des Apéritifs à Croquer a planché pour vous sur des recettes à part, à vivre en duo.**

Surprenez votre moitié et donnez du piquant à votre moment apéritif avec cette série de **4 recettes intimistes et élaborées utilisant des ingrédients exotiques pour des associations inattendues** : maki de saumon fumé et mélange de graines ou encore chutney de mangue, tuiles tout en finesse et éclats croquants de cacahuètes.

Des recettes qui réveilleront la passion qui sommeille en chacun d'entre nous...

**Succès garanti à l'heure de l'apéritif !**



Œufs à la coque, tuile de bacon et mouillettes de soufflés en forme de frites



Maki de saumon fumé croustillant



Tuiles de magret de canard, chutney de mangue et éclats de cacahuètes



Mini tartares de Saint-Jacques aux pistaches sur tortillas



# Oeufs à la coque, tuile de bacon et mouillettes de soufflés en forme de frites



## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 paquet de soufflés en forme de frites
- 2 œufs extra frais
- 1 tranche de bacon
- 1 c à café d'huile d'olive
- poivre au moulin
- ciboulette

**M**ettez à cuire vos œufs 3 min dans une casserole d'eau bouillante salée.

**P**endant ce temps, faites cuire la tranche de bacon dans une poêle avec l'huile d'olive, elle doit être croustillante. **D**éposez-la sur du papier absorbant et cassez-la en deux de façon à avoir une forme de tuile.

**S**ervez les œufs ouverts avec quelques ciselures de ciboulette et la tuile de bacon accompagnés des soufflés en forme de frite en guise de mouillettes.

# Maki de saumon fumé croustillant

Apéro-  
style(s)  
duo



## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 belles tranches de saumon fumé
- 100 g de fromage frais
- 1 filet d'huile d'olive
- 25 g de mélange de graines japonaises
- poivre au moulin

Écrasez le fromage frais avec l'huile d'olive et poivrez au moulin.

Déposez sur le bord des tranches de saumon.

Roulez serré et coupez en tronçons.

Décorez d'un mélange de graines japonaises concassées.

# Tuiles de magret de canard, chutney de mangue et éclats de cacahuètes



## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 paquet de tuiles
- 90 g de tranches de magret de canard fumé
- 2 c à soupe de chutney à la mangue
- 1 c à soupe de cacahuètes grillées à sec

Tartinez délicatement les tuiles de chutney à la mangue puis recouvrez d'une petite lamelle de magret de canard fumé.

Saupoudrez de cacahuètes grillées à sec grossièrement concassées.



# Mini tartares de Saint-Jacques aux pistaches sur tortillas

Apéro-  
style(s)  
duo



## Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 paquet de tortillas
- 1 paquet de pistaches
- 5 noix de Saint-Jacques extra fraîches ou surgelées
- 1 c à café de ciboulette ciselée
- 1 c à café de jus de citron vert
- 1 filet d'huile de sésame
- sel, poivre au moulin

**D**écortiquez et concassez grossièrement les pistaches.

**H**achez finement au couteau les noix de Saint-Jacques.

**S**alez, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée, le jus de citron et le filet d'huile de sésame.

**M**élangez et répartissez sur les tortillas.

**R**ecouvrez de pistaches concassées et servez sans attendre.

# La Collective des Apéritifs à Croquer

• La vocation de la Collective des Apéritifs à Croquer est de **fournir des informations sur l'apéritif**, un moment privilégié des Français et **les apéritifs à croquer traditionnellement présents lors de ce moment.**

• **Les Apéritifs à Croquer recouvrent les produits consommés au moment de l'apéritif** : biscuits tels que les crackers, bretzels et gaufrettes ; tuiles, soufflés et tortillas, cacahuètes, pistaches, noix de cajou, noix de pécan, amandes et autres graines, fruits secs.

**Au total plus de 250 apéritifs à croquer !**

• **La collective regroupe les principaux fabricants d'apéritifs à croquer et leurs marques** : BOEHLI, GENERAL MILLS LANDES, INTERSNACK FRANCE, LOCMARIA, KRAFT FOODS FRANCE, MILLCREPES, PEPSICO FRANCE, UNITED BISCUITS FRANCE



[www.instantcraquant.com](http://www.instantcraquant.com)

## Contacts Presse

Agence Wellcom

Tél. : 01 46 34 60 60

Géraldine Clatot - Stéphanie Beauhaire

[gcl@wellcom.fr](mailto:gcl@wellcom.fr) - [stb@wellcom.fr](mailto:stb@wellcom.fr)

