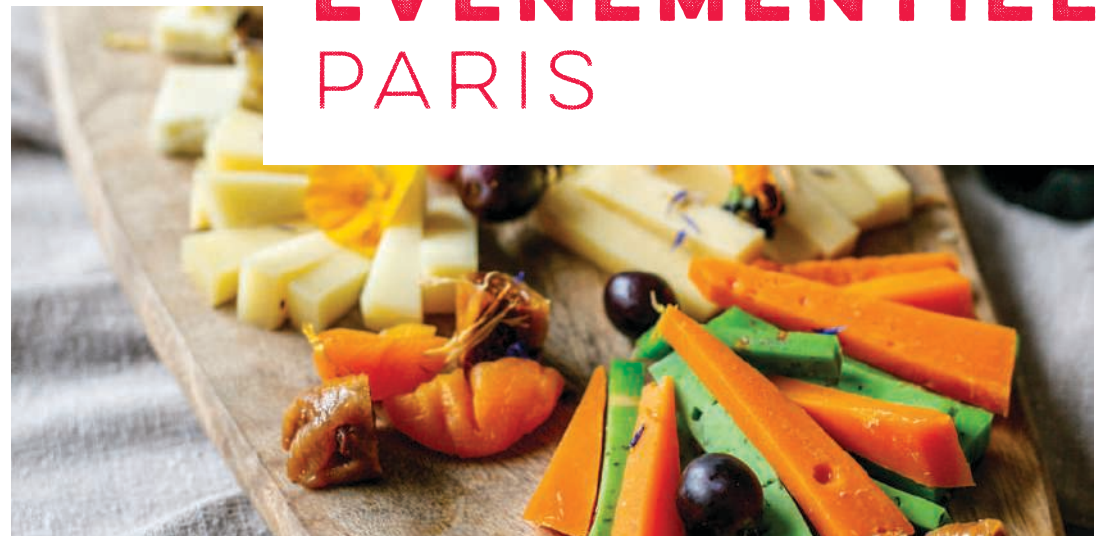




CHEERS EVENT
Cocktails & Réceptions



**TRAITEUR
ÉVÉNEMENTIEL
PARIS**





LIVRAISON D'APÉROS DINATOIRES

Et création de **buffets personnalisés** pour tous les moments de la journée.

Avec notre laboratoire et nos bureaux à Bois-Colombes, nous intervenons en Ile-de-France pour des événements privés et professionnels.

Buffets déjeunatoires, afterwork, buffets apéritifs, cocktails



Cheers,
c'est une aventure
qui a démarré en 2015,
avec plus de 2200 clients
qui nous font confiance
et qui nous sont fidèles.

CHEERS EVENT

Cocktails & Réceptions

NOUVEAU SERVICE EVENEMENTIEL

De l'apéritif chic au cocktail dinatoire, nos équipes accompagnent les créateurs d'évènements pour concevoir une proposition sur mesure :

Buffets cocktails, animations culinaires, mise en scène, dégustation de vins et champagnes, & bars à cocktail

Nous concevons à vos côtés une **offre personnalisée** qui fera de votre événement un **moment inoubliable** pour vos invités.

LES ORIGINES



Claire et Laura se connaissent depuis toujours et ont fait toutes leurs classes côte à côte.

Elles se séparent sur le banc de la fac pour faire leurs propres chemins, très différents : l'une choisissant le monde de la restauration de l'événementiel et artistique, l'autre investissant 5 ans dans une école de commerce marketing puis 10 autres années dans le développement des produits alimentaires !

La trentaine passée, elles décident, lors d'un apéro entre amis, de mettre à leur service toute leur expérience et c'est ainsi que la marque Cheers voit le jour ! Complémentaires, passionnées, amies dans la vie comme au travail, les deux complices partagent les mêmes valeurs. Vous retrouverez donc toute leur passion et exigence au travers de leur deux marques : Apéro Cheers et Cheers Event.

Les marques Cheers s'articulent autour de 4 valeurs Piliers:

AUTHENTICITÉ
PASSION
SIMPLICITÉ
CRÉATIVITÉ

Cuisine de saison, éco responsable, simple et de qualité

Nous fabriquons 100% de nos pièces cocktail dans notre laboratoire à Bois Colombes.

Notre Cheffe Carmen Romain fait reposer sa production sur des valeurs essentielles de fait-maison et de «zéro-gaspi». Nous transformons tout et travaillons des matières premières sélectionnées avec soin et exigence.



Le mot de la cheffe

Née d'un père normand et d'une mère italienne, je m'inspire des caractères opposés de mes racines tout en mélangeant les cultures culinaires qui m'attirent, pour créer une cuisine originale, authentique et généreuse. J'aime la simplicité, le raffinement, autant pour les yeux que pour les papilles.

Carmen Romain

“Nous cuisinons avec amour et organisons avec passion.”



Nos engagements RSE au quotidien

- + Respect des saisons pour le choix des fruits et légumes
- + Zéro plastique à usage unique pour tous les emballages
- + Anti-Gaspi
- + Méthodes artisanales pour la fabrication
- + Achats responsables pour encourager les circuits courts
- + Plus de produits végétariens et vegans



Services de traiteur généraliste

A partir de 10 personnes, en formules ou sur-mesure, nous vous livrons :

- + Petits déjeuners,
- + Buffets déjeunatoires,
- + Lunch box,
- + Plateaux repas,
- + Afterwork,
- + Apéritifs et cocktails dinatoires



Traiteur événementiel

Nous créons à vos côtés une **expérience sur mesure**. Nos chefs de projets vous accompagnent de l'élaboration du devis jusqu'au jour J.

- + Format et choix du menu
- + Personnalisation de pièces
- + Vaisselle et décoration florale

Reposez vous sur une équipe de professionnels : Maîtres d'hôtel, barman, chef(fe)s cuisiniers, mixologues

Délai de commande : 48h
Pour événement avec matériel et personnel : 1 semaine
Une urgence ? Appelez-nous !

Livraison frigorifique : créneau 2h

LES TARIFS POUR LES COURSES :

Paris 1ère couronne: 49€ HT
Zone 2: 53€ HT
Livraison Gros chargement: 60€ HT

Envoi de box et coffrets cadeaux

Un cadeau à faire ? Amis ou clients ? Challenge commercial ?
Une opération spéciale pour envoyer des coffrets apéros à vos collaborateurs ?
Ce service sur mesure vous permettra d'envoyer partout en France en 48h des box apéritives sur mesure.

Produits d'épicerie ou produits frais. Personnalisation possible !

Partenaires : Colissimo, Chronopost et Chronofresh





APERO CHEERS



Notre coeur de métier ?

Vous cuisiner et vous livrer des apéros dinatoires à partager à la maison ou au bureau !

Apéro Cheers c'est à la fois :

des buffets variés et équilibrés, raffinés et généreux pour les particuliers et les entreprises sur plateaux jetables ou sur vaisselle, livré déposé, ou servis par des maîtres d'hôtel.

Nos buffets sont composés des grands incontournables de l'univers de l'apéritif dinatoire :

Planches de fromages et charcuteries fines, légumes apéritifs et pièces végétariennes, verrines et pièces cocktail salées et sucrées, large gamme de boissons artisanales

- + Buffet déjeunatoire
- + Plateaux repas et Lunch Box
- + Pause sucrée
- + Afterwork et Buffet cocktail apéritif
- + Buffet dînatoire/cocktail



PETIT DÉJEUNER

Nous intervenons sur les différents moments de la journée et effectuons des livraisons entre 8h et 19h.

► **FORMULE PETIT DÉJEUNER à partir de 12.00€ :**

Mini viennoiseries
Financiers, madeleines, pancakes, cakes maison
Brochettes de fruits et corbeilles de fruits
Jus Alain Milliat et smoothies
Boissons chaudes en thermos
Options salées



DÉJEUNER

Pour le midi, plusieurs formules vous sont proposées :

- **LUNCH BOWL à 19,90€ HT**
avec Bowl repas, dessert et boissons individuelles
- **NOS DÉJ À LA CARTE à partir de 24.00€ HT**
avec des pièces lunch (Eggs Rolls, wrap, sandwich briochés),
et salades à partager, des salades individuelles, et des plateaux
de terrines maison (poisson et viandes)
- **NOTRE FORMULE PAUSE GOURMANDE à partir de 29.00€ HT**
pour un buffet convivial mixant, planches, salades, et pièces cocktails
- **ET NOS PLATEAUX D'AFFAIRES MENSUELS à partir de 29,90€ HT**
3 plateaux repas par mois, le végété, le poisson et le viande

Pour les pauses de l'après midi, nous vous proposons quelques pièces sucrées artisanales pour accompagner nos thermos de thé et de café.

Notre coeur de métier ? Elaborer des buffets aussi savoureux que variés : nous allions plateaux à partager et pièces cocktail traiteur salées et sucrées. Notre priorité est de vous proposer un menu qui conviendra parfaitement à votre public et à vos attentes.

BUFFETS MIXTES

Avec planches à partager et bouchées individuelles :

- + **Formule Afterwork** à partir de 17,90€ HT/pers.
Box de légumes, fromages prédécoupés, charcuteries fines à picorer, 6 pièces salées
- + **Buffet apéro dinatoire, formule Friendly**, notre formule signature à partir de 28.00€ HT/pers.
Légumes apéritifs, charcuteries fines et fromages prédécoupés à picorer, 6 pièces salées et 2 sucrées par personne
- + **Notre Formule Cheers**, gourmande et généreuse à partir de 34,00€ HT/pers.
saumon gravlax maison, planches à partager, 8 pièces salées et 3 pièces sucrées



BUFFETS 100% PIÈCES COCKTAIL

- + **Cocktail apéritif 8 pièces** à partir de 13.00€/ pers. pour des événements courts
- + **Cocktail dinatoire** à partir de 16 pièces par invité pour 26.00€ HT/pers.
- + **Cocktail 20 pièces** à partir de 34.00€ HT/pers.
- + **Formule Prestige sur mesure**

NB : Toutes nos formules cocktail peuvent être végétariennes.





Parce que chaque moment de vie est unique, nous mettons à votre service notre savoir-faire pour que vous puissiez profiter pleinement de vos convives :

Réception d'entreprises,
Inaugurations,
Congrès & Séminaires,
Lancement de produits,
Anniversaires et Mariages,
Fêtes de fin d'année & Summer Party



CHEERS EVENT

**Notre coeur de métier, notre passion commune :
Créer et développer des plats et des pièces cocktails,
au fil des saisons et au fil des tendances**

Notre cheffe Carmen imagine deux collections par an, et conçoit un assortiment varié de bouchées salées froides, chaudes et sucrées sur les bases d'une cuisine authentique et généreuse. Nous aimons travailler le design de nos pièces, car le goût et le visuel sont indissociables pour créer un souvenir mémorable.

De l'apéritif chic au buffet dinatoire, notre équipe commerciale vous proposera une composition sur mesure en fonction de votre événement.



CRÉEZ L'ÉMOTION ET SUSCITEZ LA CURIOSITÉ EN OPTANT POUR LE SHOW COOKING

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

Animées par un professionnel passionné, ces ateliers culinaires apporteront curiosité et interactivité lors de votre événement.



NOUVEAUTÉ

**Atelier Walking dinner
dirigé par la cheffe Marlène Hamilton**

Dîner debout en 8 services,
avec la dégustation de 8 mini plats signatures

Prix sur devis uniquement

**Les buffets personnalisés :
dans l'événementiel, chaque détail compte.**

De la couleur de la nappe, à la végétalisation,
en accord avec la couleur de la vaisselle,
nous passons en revue chaque élément
pour obtenir un résultat final harmonieux.



**Nous pouvons concevoir
avec vous le menu, choisir ensemble
les matières premières
ou vous proposer nos ateliers.**

- + Foie gras poêlé et pommes de terre grenaille
- + Bar italien, dégustation de mozzarella, burrata et stracciatella
- + Découpe de jambon ibérique
- + Animations plancha et grillades (100% fait maison)
- + Atelier autour du saumon gravlax et fumage sous cloche
- + Animation autour de l'oeuf dans tous ses états
- + Bar à ravioles
- + Animation blinis



BOISSONS

Nous avons choisi de vous proposer de la variété, de l'engagement et de la qualité.

- + Assortiment de Soft et boissons artisanales
- + Bières Artisanales (33cl, 75cl, fûts de 6l et 30l)
- + Vins & Champagnes
- + Cocktail en vasques et fontaines
- + Cocktail au verre & Animation bartender

necense
ON A TOUS SOIF
D'UN MONDE MEILLEUR

Nouveauté 2025

+ Des boissons savoureuses, naturelles et écoresponsables

Les boissons soft de la marque NECENSE, créée par le Chef Damien restaurant 750g. Ces préparations françaises, bio, et artisanales sont à base de plantes aromatiques déshydratées, que nous retravaillons au laboratoire pour extraire des sirops. Nous apportons ces boissons concentrées sur événement et préparons sur place les fontaines avec de l'eau plate ou gazeuse.

+ La carte classique des softs:

Evian, San Pellegrino, Coca-cola (normal et zéro), limonade artisanale de la Limonaderie de Paris, jus de fruits Alain Milliat

- + **Notre carte de vin est quasi "illimitée"**. Nous avons un coeur de gamme de 12 vins toujours en stock, mais avons accès très facilement à un assortiment large et complet permettant de couvrir toutes les régions, et tous les cépages ;
- + **Pour ce qui est des bulles**, nous vous proposons plusieurs gammes : le prosecco, le crémant de la Maison Rolet et deux noms de champagne :
 - + **La grande Maison de Venoge**, située au coeur de la Champagne à Epernay et le producteur indépendant **Justin Maillard**, sommelier d'origine, puis récoltant/manipulant sur la Côte des Bar en Champagne
- + **Et enfin la carte des cocktails :**
Nous travaillons avec des partenaires mixologues qui s'invitent avec tout leur nécessaire et vous créent un bar sur mesure
- + **Les bières viennent de la brasserie artisanale parisienne BapBap** : elles sont servies en bouteilles individuelles, en 75cl à partager ou en fûts de 30 litres lorsque nous créons des bars à bière en coopération avec la brasserie (verre limité et ecocup privilégié).





APEROCHEERS & CHEERS EVENT

Laboratoire & Bureaux :

95 Rue du Général Leclerc, 92270 Bois Colombes

Service commercial : 07 61 96 48 77

 @apero_cheers

 @cheerseventparis

www.aperocheers.com | cheersevent.aperocheers.fr