



Partez du bon pied avec les plus beaux plateaux apéro!

Apéro festif

Chouchoutez vos invités avec des bouchées apéritives haut de gamme. Saviez-vous que, chez SPAR, nous avons dans notre offre de nombreuses bouchées apéritives prêtes à déguster que vous pouvez combiner à l'infini? Mélangez et assortissez à votre guise et faites-en un ensemble coloré et de bon goût. Ou allez-y franchement avec les assaisonnements époustouflants suivants. Facile et méga savoureux!

STYLER VOTRE PLATEAU DE TAPAS

Veillez à suffisamment de variation!

Ne servez pas seulement des dips, mais alternez-les avec de la viande, du fromage, des tomates séchées au soleil, des gressins croquants et des bouchées prêtes à manger. Combinez des tapas de différents pays et continents. Nos bruschettas italiennes, par exemple, se marient parfaitement avec les brochettes de poulet yakitori japonaises.

De la fine charcuterie est un vrai must!

Ne posez pas vos charcuteries à plat sur la planche, mais pliez-les en rosace, cela donne à l'ensemble un aspect ludique. Ou optez une fois pour de la charcuterie d'une manière différente, comme du jambon serrano farci à la prune. S'il y a aussi des enfants parmi les invités, offrez-leur des mini boulettes de viande comme alternative adaptée aux enfants.

Options végétariennes

Comme nos peppasweets. De cette façon, vous gardez le moment de l'apéro facilement digeste pour tout le monde, car un super vrai dîner suit.



Pimpez-les!

Ne vous contentez pas des tapas traditionnels comme les cubes de fromage, les olives et le salami, mais complétez-les avec quelque chose de nouveau comme un houmous épicé. De cette façon, vous gardez le moment des tapas intéressant, vous inspirez les invités et chacun y trouve son goût.

Décorez vos dips et autres tapas avec des garnitures amusantes. Celles-ci fonctionnent toujours :

- graines de grenade
- noix hachées, surtout les pistaches sont idéales pour décorer votre plat grâce à leur belle couleur
- grains et pépins
- fines herbes fraîches
- fines herbes séchées
- oignon frit

Décoration!

Remplissez les espaces vides entre vos tapas et vos plats avec des bouchées de légumes comme des tomates cerises et des bouquets de chou-fleur. Ou avec des fruits frais comme des raisins, des fraises, des mûres et des framboises.

Nos trois plateaux 'tapas' favoris:



Collations

[Couronne de Noël classique](#)



Collations

[Plateau party](#)



Collations

[Riche table de fromage avec Camembert au...](#)

Apéritifs traditionnels

Traditionnel ? Ce sont bien sûr des bouchées au four ou passées à la friture ! Voulez-vous vraiment passer au niveau supérieur cette année ? Alors mettez-vous au travail pour préparer vous-même les bouchées les plus surprenantes. Vous pouvez par exemple réaliser des profiteroles au rosbif, de l'oignon caramélisé et raifort ou tout simplement des barquettes de chicons à la mousse de saumon.

Quoi que vous prépariez, vos invités seront émerveillés!

Délicieux apéritifs traditionnels:



Collations

Barguettes de chicon avec mousse de saum...



Collations

Toasts avec salade de poulet



Collations

[Bouchées salées au rosbif, oignon caramé...](#)

Bouchées végétariennes:



Collations

Boulette de fromage



Collations

Gaspacho frais de mâche au fromage de ch...



Collations

Portobello farci

Peut-on en faire un peu plus...:



Collations

Ravioli en friture



Collations

[Bocal apéro avec fromage et charcuterie](#)



Collations

[Tiramisu de roquette avec grissini et to...](#)

Délicieux avec du poisson en vedette:



Collations

[Shot d'huître au concombre et au jalapeño...](#)



Collations

Dés de saumon glacés



Collations

Coquilles Saint-Jacques en couronnes de...

Délicieux avec du gibier de chez nous:



Collations

Boulettes de pâté de faisan en crumble a...



Collations

Bouchées de gaufrettes au beurre avec pâ...



Collations

[Macarons à la crème de foie gras](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet du apéro? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
