



Les vins servis dans le cadre d'apéritifs thématiques

Apéritif retour de pêche :

Picpoul de Pinet ou Muscadet tiré sur Lie
Accompagné de petites huîtres, coquillages, bigorneaux, crevettes grises, brochettes de rollmops, toasts de beurre de saumon fumé, toast aux œufs de truite.

Corbeille du soleil :

Muscat de Beaumes de Venise
Accompagné de canapés de jambon et melon, brochettes de crevettes grillées aux herbes, petits cubes d'omelette à la tomate, tomate mozzarella, canapés de tapenade, canapés de beurre aux anchois.

Apéritif campagne beaujolaise :

Beaujolais rouge servi frais avec ou sans cassis (Cardinal)
Accompagné de saucissons divers, pâtés et pain paysan, branches de céleri au fromage de chèvre, brochette de tête pressée et cornichons, mini croque monsieur, petites saucisses chaudes et moutarde

Apéritif alsacien :

Crémant d'Alsace brut ou Crémant d'Alsace rosé
Accompagné de mini quiches aux lardons, toasts aux rillettes d'oie, choux farcis à la mousse de foie gras, toasts de truite fumée au raifort, mini tarte à l'oignon, petites saucisses chaudes.
Insolite et très Alsace Profonde : Un 'Amer Bière' (mélange de notre Amer 'fleur de bière' et de bière blonde pils très fraîche) accompagné de mini quiches aux lardons, toasts aux rillettes, toasts à la truite fumée et au raifort et mini saucisses chaudes.

Gascogne :

Floc de Gascogne rouge servi glacé
Accompagné de Toasts au Roquefort, noix et baies de raisin, boules de melon au poivre, canapés de magret de canard fumé, pruneaux au lard, croûtons de pain campagnard et rillettes d'oie.

Apéritif végétarien :

Champagne brut ou Cidre brut normand ou Cabernet d'Anjou rosé
Accompagné de barquettes en feuilles de chicons au fromage frais ou au Roquefort, légumes crus en bâtonnets, feuilles de vignes farcies, amandes, noisettes, bruschetta à la tomate, olives fourrées, petites brochettes de tomate et mozzarella...

Apéritif italien

Prosecco Chardonnay de Carpenne Malvolti
Accompagné de Jambon de Parme, légumes grillés à l'huile d'olive, copeaux de Parmesan,

olives, tomates séchées, scampis grillés...

Apéritif exotique

Jacobs Creek Sparkling (mousseux d'Australie) ou Gewurztraminer
Accompagné de brochettes de grosses crevettes à la créole, accras de morue, boudins blanc aux raisins grillés, brochettes grillées de jambon à l'ananas et au miel, tortillas et guacamole, manchon de poulet au curry, mini nems ou loempia sauce aigre douce, assortiment de fruits secs.

D'autres idées apéritives...

L'apéritif entre copains :

On présente : Canapés, saucisson sec, chips, biscuits secs, terrines, mini-pizzas, brochette de gouda, cacahuètes, amandes...

Et on accompagne de :

Mousseux : Baron Lacroix brut rosé - Brut Loron - Marie-Christine brut ou ½ sec – Asti Spumante Toso - Prosecco Carpenne – Clairette de Die Tradition

Crémants : Crémant d'Alsace

Champagne : Champagne De Lagrave Brut

Vin blanc sec : Bourgogne Aligoté - Chenin d'Afrique du sud - Touraine Sauvignon

Vin blanc ½ sec : Coteaux du Layon - Vouvray .

Vin blanc doux : Tamaïoasa roumain - Boglari Traminer de Hongrie

Muscat de Rivesaltes - Monbazillac - Côtes de Bergerac.

Vin rouge léger : Touraine Pinot noir – Lambrusco del Emilia Italie servi frais–

Vin rosé léger : Cabernet d'Anjou.

D'autres idées ? : Le 'Cardinal' : Beaujolais léger très frais + crème de cassis

Le 'Kir' : Bourgogne Aligoté + crème de cassis

Le 'Mûro' : Rosé sec très frais + crème de mûres

Le 'Royal Cassis' : déjà préparé sous la marque Marie Christine

L'apéritif des fêtes :

Canapés au saumon fumé, petits feuilletés chauds, mini loempia, mini quiches, brochettes de crevettes aux épices, toasts de mousses ou beurres composés, profiteroles au foie gras, canapés à la viande des grisons, blinis tièdes aux oeufs de truite...

Et...

Crémants : Crémant d'Alsace rosé - Crémant de Bourgogne blanc de blanc - Crémant de Die.

Mousseux AOC : Blanquette de Limoux Terres Blanches - Freixenet cava Espagne.

Jacobs Creek Sparkling d'Australie - Pinot noir - Chardonnay

Champagne : Philippe Reiner cuvée 'fin de siècle' - Champagne blanc de blanc premier cru

-

Champagnes Grandes cuvées

Vin blanc sec : Sancerre ou Pouilly fumé - Kaefferkopf d'Ammerschwyr Adam - Pouilly

Fuissé

Vin blanc doux : Muscat de Mireval - Muscat de Beaumes de Venise - Sainte Croix du Mont

- Gewurztraminer vendanges tardives

Vin rouge : Pinot noir d'Alsace - Chinon servi frais - Regnié cru du Beaujolais -

Vin rosé léger : Tavel - Corbières rosé Ancien Comté - Bordeaux rosé - Fronton rosé

D' autres idées ? : Le 'Vosgien' : Crémant d'Alsace brut et crème de mûres

Le 'Champagne Orange' : Champagne + Grand Marnier 2cl + jus d'orange

Le Champagne Cerise : 1 cerise à l'eau de vie + jus + Champagne