

Saveurs provençales

Une pâte onctueuse où se mêlent anchois et olives de Provence pour un apéritif ensoleillé. En saison, on découvre les toasts de radis.

Anchoïade douce, de Jean Martin, 2,80 € les 110 g, en grandes surfaces.



Carrés croustillants

Super légers, très craquants et délicatement salés, 80 petits crackers carrés pour les toasts de l'apéritif. Crackers nature, Heudebert Lu, 1,45 € les 250 g, en grandes surfaces.

Mini blinis très moelleux

Ces nouveaux mini blinis spécial apéritif (environ 30 pièces) se dégustent en une bouchée, froids ou légèrement chauffés.

Ils sont parfaits en compagnie des produits tartinables les plus classiques ou les plus originaux.

Blinis apéro, de Blini, 2,50 € les 145 g, en grandes surfaces.

Duos pour canapés

Allez, on oublie le pain de mie et en un clin d'œil on tartine plus original. Des idées à savourer en une bouchée !



Légumes un brin exotique

Végétarienne, à base de courgettes et poivrons, une recette cuisinée à l'huile d'olive et au piment doux.

Un peu de ras-el-hanout (mélange d'épices du Maroc) donne une délicieuse note orientale. Légumes du Sud, Guyader, 2,30 € les 110 g, en grandes surfaces.



Assortiment raffiné

Très chic et originale, cette farandole de trois savoureux amuse-bouche : aux saint-jacques délicatement enrichies de pomme et vinaigre de cidre, aux langoustines relevées de sésame, enfin au homard américain parfumé de safran. Farandole d'apéritifs, Casino Délice, 3,75 € les 3 x 70 g, Casino.



Crabe et basilic

Des rillettes de crabe très fines parfumées au basilic, relevées de citron. Un vrai délice.

Rillettes au crabe Héritage de Bretagne, Connétable, 2,30 € les 90 g, en grandes surfaces.



Onctueux mélange

Mi-chèvre frais, mi-tapenade artisanale, texture onctueuse, goût typé, elle vous fond littéralement en bouche. Tapenade-chèvre frais, Les Pastinades, 3,70 € / 90 g, rens. sur www.lespastinades.com



Pain au fenouil

Prédécoupés en trois pour un format adapté à l'apéritif, ces pains azymes extra fins, comme il se doit sans levain, sont parfumés aux graines de fenouil. On les tartine de rillettes de poisson, en douceur pour ne pas les briser. Pain azyme au fenouil, Albert Ménès, 2,30 € les 100 g, en grandes surfaces.



Parfums de soleil

Réalisé à partir d'une recette crétoise traditionnelle, ce mélange associe tomates fraîches et séchées, feta, huile d'olive et origan. Évasion garantie sur les toasts ! Délice crétois, Meze House, 5 € les 190 g, points de vente sur www.mezehouse.com

