

À PROPOS

L'entreprise TIPIC TROPIC, créée en 2017 par Mr Franck BERGER puis rebaptisée Autour de l'Apéro en 2022 à pour but de mettre en valeur les produits régionaux; à travers les préparations de rhum arrangé en boîte ou en boule, les préparations d'apéritifs à base de vins et diverses tartinades originales.

Ayant lui-même vécu 15 ans à la Réunion, il a réussi à trouver une alchimie pour faire des préparations originales et naturelles.

Le principe des préparations est ludique et novateur, car c'est le client lui-même qui finalise son rhum arrangé ou sa préparation de vin selon son goût.

Une gamme variée de recettes, à travers la douceur des fruits et les parfums d'épices, plairont à une large gamme de clients.

La gamme des tartinades originales pour un apéritif à base de caramel salé avec un caramel au camembert... et des rillettes de poissons et de crustacés à découvrir.

LE RHUM TUTTI-FRUTTI

La douceur de la mangue et le léger parfum de jasmin qui tapisse le palais; la couleur rose avec les fleurs d'hibiscus rendent ce rhum très doux, sucré, original et festif.



LE RHUM TONKA

C'est un rhum à base de fèves de Tonka avec un subtil goût de chocolat, d'amande et de caramel avec en fin de bouche une touche d'anis étoilé.

LE RHUM DÉLICE

Il est élaboré à base de fruits déshydratés provenant directement des îles de l'océan indien.

Vous retrouverez toute la douceur et le parfum de l'ananas Victoria ainsi que l'orange et le citron péi.





LE RHUM ÉDEN

Il est composé de fèves de cacao, de graines de café et de bananes déshydratées.

Vous retrouverez en bouche, la force du cacao, la subtilité du café et la douceur de la banane.

LE RHUM SURET

C'est une préparation à base de feuilles de combava, de rondelles de citron et d'anans Victoria.

Vous trouverez en bouche un rhum autoritaire et acidulé.



LE RHUM ÉPICES

Avec son gingembre, curcuma, anis étoilé et sa cannelle, c'est un rhum de caractère, fort et sec.

C'est le dernier étage avant la fureur en bouche du rhum volcan.



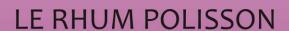
LE RHUM MANGO

Ce rhum mangue -poivre de Timut, allie la douceur de la mangue et la saveur fruitée du poivre de Timut aux notes de pamplemousse et de yuzu.

LE RHUM TUMULTE

C'est un savant mélange de saveurs parfumées, piquantes, poivrées et anisées avec une touche de douceur.

Laissez-vous emporter dans cette bousculade de parfums bouillonnants.



C'est un rhum original qui vous fera découvrir le parfum caramélisé du bois bandé, avec l'alliance du gingembre, du poivre de Java et les fleurs de brede mafana.

Avec enfin, une touche de fraîcheur avec la citronnelle.

Avis aux amateurs.



LE RHUM VOLCAN

C'est un mélange de feu avec le piment et de douceur avec la cannelle.

Ce mélange ne vous laissera pas de glace.

Réservé aux initiés.



Toutes les boîtes de rhums arrangés existent en boules pour une préparation d'1 litre.

Idéales pour un cadeau à Noêl, à mettre dans l'assiète ou à accrocher au sapin.

Boules Fruitées : Boules Épicées :

-Boule Délice -Boule Tumulte

-Boule Éden -Boule Tonka

-Boule Mango -Boule Polisson

-Boule Suret -Boule Épices

-Boule Tutti-Frutti -Boule Volcan



TARIFS

Rhum: Délice, Éden, Épices, Mango, Polissson, Suret, Tutti-Frutti, Tonka, Tumulte et Volcan.

- boîte ou boule : 8€ l'unité.

INFORMATIONS PERSONNELLES

Franck BERGER 06 35 17 68 64



f.berger@autourdelapero.com



autourdelapero.com

PRÉPARATION POUR APÉRITIFS À BASE DE VIN



FANTAISIE 6.50€

Le mélange de la cardamome, de la mélisse, des baies de Timut, de la menthe poivrée et de l'anis étoilé, vous procureront une sensation de fraîcheur mentholée et citronnée.

À préparer avec du vin blanc.

ALCHIMIE 6.50€

Original avec une saveur en bouche fleurie à base de fleurs d'hibiscus, de sans-souci, de jasmin, de feuilles de mauves et de pétales de rose.

À préparer avec du vin rosé.



ALCHIMIE

HYPOCRAS 6.50€

L'Hypocras était l'apéritif favori des rois au Moyen-Age.

Il est fait à base de citron et d'orange, de macis, de cardamome, de baies de genevrier, de cannelle, de gingembre et de clou de girofle.

À préparer avec du vin rouge.

RILLETTES DE CRUSTACÉS



Rillette de Crabe 6.00€

La chair de crabe est noble et généreuse. Cuisinée avec de la crème, du beurre et des échalottes ; cette recette est un délice parfaitement équilibré en bouche.

Rillette de St Jacques 6.90€

Riches en fibres délicates et fondantes, ces rillettes dévoilent toutes les saveurs des noix de St Jacques cuisinées avec du beurre, des échalotes et du persil.

Un vrai régal!



Rillette de Langoustine 6.90€

GROIX NATURE

ST-JACQUES

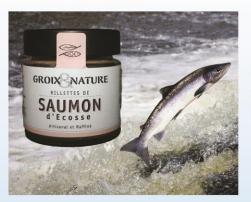
Découvrez cette recette savoureuse et riche en langoustine avec une pointe de safran bio.

Rillette de Homard Bleu 9.00€

Cuisinée à partir du Homard bleu, considéré comme le plus le plus fin des crustacés, découvrez la chair tendre et et raffinée du homard relevé au kari grosse, un mélange bien connu des gastronomes.



RILLETTES DE POISSONS



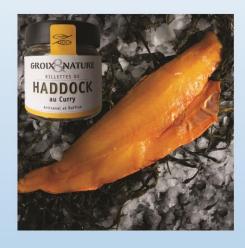
Rillette de Saumon 6.00€

Riche en saumon, découvrez ces généreuses et délicates rillettes.
Joliment rosées et parfumées.

Rillette de Haddock 6.00€

Découvrez ce mélange étonnant et raffiné du haddock cuisiné avec une pointe de curry.

A travers cette recette originale, retrouvez le goût authentique du haddock tout en sublimant la chair de l'églefin.



CARAMELS SALÉS



Caramel Tomates Séchées 6.80€

Caramel à base de tomates séchées issue d'une agriculture raisonnée.

Idéal en taost à l'apéritif avec du fromage de chèvre ou tout autre fromage à patte molle.

Caramel Camembert 6.80€

Idéal à l'apéritif sur un toast de pain grillé avec un morceau d'andouille ou de bacon.

Surprise garantie pour vos invités.





Caramel Ail et Fines Herbes 6.80€

Idéal aussi sur un taost à l'apéritif avec du fromage de chèvre ou autre ainsi que du saumon fumé ou du chorizo.

Si vous désirez un apéritif original et festif à ne pas manquer.

VANILLE



Sachet de 3 gousses de vanille de 16 cms entières.

En provenance de Madagascar.

Prix:7€

Sachet de 5 gousses de vanille de 16 cms entières.

En provenance de Madagascar.

Prix:12€

