

Le Syndicat des Apéritifs à Croquer propose des recettes d'Halloween pour un apéro monstrueusement réussi

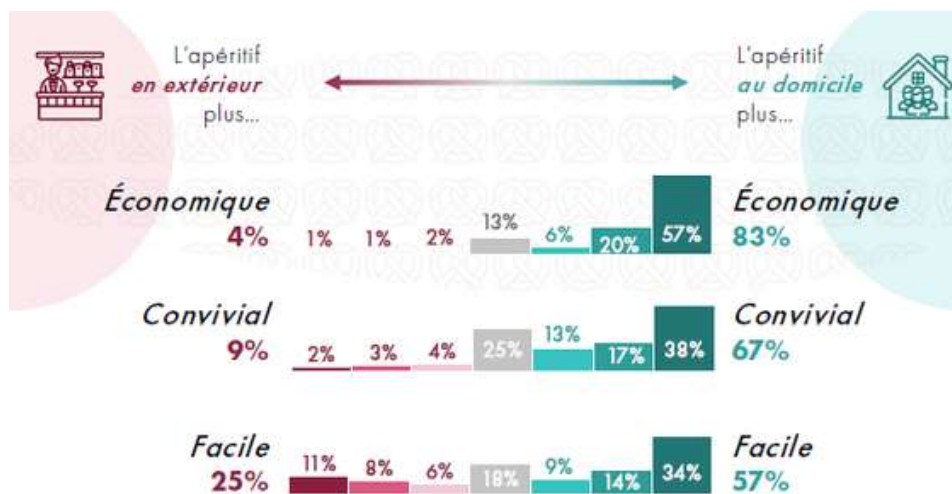
Envie d'un apéro qui fait peur ? Le Syndicat des Apéritifs à Croquer a concocté deux recettes d'Halloween, aussi effrayantes que savoureuses !

L'apéritif reste une habitude bien ancrée chez les Français. Si 95 % d'entre eux pratiquent l'apéritif au moins une fois par an, près d'un tiers (31 %) en font un rituel hebdomadaire. Toutefois, la tendance évolue : l'apéritif se pratique de moins en moins dans les bars et restaurants, au profit du domicile, devenu le lieu privilégié pour partager ce moment.

Plus économique, plus convivial, plus facile : l'apéro au domicile a plein d'avantages

78 % des adeptes de l'apéritif déclarent préférer le prendre chez eux ou chez des amis, plutôt qu'à l'extérieur. 14 % affirment même organiser des apéritifs à domicile plus souvent qu'avant. Ce choix s'explique par plusieurs avantages plébiscités par les Français :

- **Un moment plus intime et convivial** : 65 % des Français prennent l'apéritif entourés de leurs proches (94 %), leur famille (83 %) et leurs conjoints (73 %) ;
- **Un moment plus abordable** : 83 % des Français estiment que l'apéritif au domicile est plus économique qu'en extérieur ;
- **Un espace d'expression culinaire** : 82 % des Français apprécient la variété qu'offre l'organisation à domicile et aiment exprimer leur créativité à travers les recettes et les présentations.





© Syndicat des Apéritifs à Croquer

EFFROYABLES MOMIES

INGRÉDIENTS

- 1 PAQUET DE BISCUITS TYPE TUC
- 1 PETITE CONSERVE DE CONCENTRÉ DE TOMATE
- QUELQUES TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE OU EMMENTAL
- QUELQUES OLIVES NOIRES

PRÉPARATION

- 1 PRENEZ VOS BISCUITS TYPE TUC ET DISPOSEZ UNE PETITE CUILLÈRE À CAFÉ DE CONCENTRÉ DE TOMATE
- 2 AJOUTEZ DES FINES TRANCHES DE FROMAGE DE CHÈVRE OU EMMENTAL
- 3 DISPOSEZ UNE OLIVE COUPÉE EN DEUX POUR FORMER LES YEUX !

C'EST PRÊT EN QUELQUES SECONDES ET CELA FAIT TOUT DE MÊME SON PETIT EFFET :)



© Syndicat des Apéritifs à Croquer

DIPS DE CITROUILLE

INGRÉDIENTS

- 300 G DE CREAM CHEESE TYPE ST MORET OU PHILADELPHIA
- 100 G DE FROMAGE RÂPÉ ORANGE TYPE GOUDA OU MIMOLETTE
- 1 PAQUET DE CRACKERS TYPE RITZ

PRÉPARATION

- 1 TRAVAILLEZ GROSSIÈREMENT VOTRE CREAM CHEESE DANS UN BOL, PUIS FORMEZ UNE BOULE HOMOGÈNE À L'AIDE D'UN FILM ALIMENTAIRE
- 2 ROULEZ LA BOULE DANS LE FROMAGE RÂPÉ ORANGE TYPE GOUDA OU MIMOLETTE
- 3 RÉALISEZ LES STRIES À L'AIDE DU DOS D'UN COUTEAU OU D'UN FIL ET AJOUTEZ UN PÉDONCULE AVEC LE CHAPEAU D'UN POIVRON
- 4 SERVEZ FRAIS, ACCOMPAGNÉ DE VOS BISCUITS APÉRO PRÉFÉRÉS !



Communiqué de presse Automne 2025

Pour encore plus d'idées recettes apéritives, rendez-vous sur le compte Instagram



@momentquicroustille

À propos du Syndicat des Apéritifs à Croquer

Le Syndicat des Apéritifs à Croquer réunit **10 entreprises de toutes tailles**, qui représentent des produits traditionnellement présents au moment de l'apéritif : crackers, bretzels, tuiles, tortillas, biscuits, soufflés, cacahuètes, amandes, noix de cajou, etc.

La diversité de l'offre est un atout de la catégorie : environ **250 familles de produits** sont disponibles sur le marché.

Les entreprises spécialisées qui ont choisi d'adhérer au Syndicat des Apéritifs à Croquer partagent une ambition l'amélioration continue de **la qualité nutritionnelle et sanitaire** de leurs produits pour pérenniser ce moment tant apprécié et **répondre aux attentes de consommateurs** toujours plus exigeants.

Sur ce marché dynamique, le Syndicat des Apéritifs à Croquer valorise la profession et promeut la diversité de ses produits.

Pour plus d'informations : www.aperitifsacroquer.fr

Contact presse :

Eléonore Pothelet – elpothelet@gmail.com – Tél : 06 82 97 14 30