



### Foto's en presentatie

vindt u terug op onze Facebookpagina en website [@ApetiteApero](#), [www.a-petite.be](#) en onze Pinterest of Instagram moodboards en pictures : [@ApetiteApero](#)  
**Alle prijzen hieronder vermeld zijn excl. 6% of 12% btw**

## A-petite specialiteiten

### Zuiderse apéro/tapasplank

met Iberische charcuterie van topkwaliteit rechtstreeks uit de streek. (de Bellota kwaliteit), gedroogde saucissons de Vic uit Catalonië, op eikenvat gerijpte Manchego kaas, 100 % natuurlijke tapenades, olijffjes, noten,...  
 (de meeste producten op dit plankje zijn **glutenvrij**)

**3 versies: (1) plank per persoon (2) miniplank (3) grote tapasplank voor 5 personen**



Versie 1: €8 per persoon  
 Versie 2: €5/per persoon  
 Versie 3: €30/per plank

### Crostini's met Mediterraanse toppings

*Een crostini is een dun sneetje geroosterd Mediterraanse brood met verschillende koude toppings*

#### Keuze uit:

1. Crostini met chorizo ibérico de Bellota op een bodempje van tapenade met vleugje haris
2. Crostini met smeùge Tortakaas van Riberiego met tijm en honing (**vegetarisch**)

**€1,45/per stuk**



3. Crostini met pittige roomkaas afgewerkt met chorizoschilfers, chili en citroenzeste
4. Crostini met 4 jaar gerijpte Jamón Ibérico op een bodem van tomatensalsa en afgewerkt met parmezaanshilfers en rucola
5. Crostini met een échte gastronomische anchoa op een bodem van verse advocadoboter
6. Crostini met een verse Boquerones op een bodem van tapenade met harissa afgewerkt met bladpeterselie
7. Crostini met sardientjes op een bodem van Mojo Picon
8. Crostini met gorgonzola, peer & honing **(vegetarisch)**
9. Crostini met pastrami op een bodem van Salsa de Piquillo
10. Crostini Ventresca (buikspek van tonijn - delicatessen!) op een bedje van geroosterde paprika en Aioli
11. Crostini met gegrilde groene asperge op bedje van ricotta
12. Crostini met vers gemaakt guacamole met tomaat de coeur de boeuf en mozzarella **(vegetarisch)**
13. Crostini met erwtpuree & munt & geitenkaas **(vegetarisch)**
14. Crostini met erwtenpuree, geitenkaas & munt **(vegetarisch)**
15. Crostini met Spaanse groene babyboontjes met munt en limoenzeste **(vegetarisch)**
16. Crostini met advocadupuree, selder en een sneetje coquille Saint-Jacques
17. Crostini met gegrilde kip, ceasardressing en Romaanse sla afgewerkt met parmezaanse schilfers
18. Crostini met gekleurde kerstomaatjes salsa met chiliflakes en basilicum **(vegetarisch)**
19. Crostini met artischokharten, jamón & tomaten
20. Crostini met avocado & tomatensalsa afgewerkt met basilicum **(vegetarisch)**
21. Crostini met truffelsalsa en geraspte nootjes **(vegetarisch)**
22. Crostini met Cabell d'Angel confituur en morcilla
23. Crostini Niçoise
24. Crostini Caesar: crostini met gegrilde kip, ceasardressing, hardgekookt eitje en parmezaanse schilfers op een bedje van romaanse sla
25. Crostini met auberginekaviaar afgewerkt met verse kruiden **(vegetarisch)**
26. Crostini pomodorini colorato met gekleurde kerstomaatjes salsa met chiliflakes en basilicum **(vegetarisch)**
27. Crostini artisjok: crostini met artischokharten, jamón & tomaten
28. Crostini salsa: crostini met avocado & tomatensalsa afgewerkt met basilicum **(vegetarisch)**
29. Crostini asparagus: crostini met gegrilde groene asperge op bedje van ricotta **(vegetarisch)**
30. Crostini coquille: crostini met advocadupuree, selder en een sneetje coquille Saint-Jacques
31. ...



### Bruschetta classico

Dun sneetje geroosterd Mediterraans brood met verse tomatenblokjes en basilicum

€1,45 per stuk



## Bruschetta met Mediterraanse toppings

*Dun sneetje geroosterd Mediterraans brood met verschillende warme toppings*

### Keuze uit:

1. Bruschetta met gekarameliseerde uitjes en morcilla afgewerkt met vleugje mosterd
2. Sobrasada (zachte Spaanse worst bereid met Ibérico varken en gekruid met paprika, peper en zout) met mozzarella
3. Monte Enebro kaas met tomatenconfituur & honing **(vegetarisch)**
4. Bruschetta met auberginekaviaar met salie **(vegetarisch)**
5. Bruschetta met champignons, pesto, look & peterselie **(vegetarisch)**
6. Bruschetta met gegrilde sardientjes op een bedje van Mojo Picon saus
7. Bruschetta met geroosterde paprika met mozzarella & basilicum **(vegetarisch)**
8. Bruschetta met Butifarra en gekarameliseerde uitjes

€1,45 per stuk





## Warme hapjes & fingerfood

### Mediterraanse croques

Gegrilde croques op sneetjes bara gallega brood met sobrasada & mozzarella | chorizo & taleggio  
(vegetarisch alternatief met auberginekaviaar)

€2 per stuk

### Zuiderse scampiburger

Mediterraanse bagnet met gegrilde scampi's chili, limoen en bladpeterselie, rode uienpickle, komkommer en rucola overgoten met een heerlijk A-petite sausje

€7 per stuk

### Bagnet veggie : geroosterde Zuiderse groenten in een bagnet

Mediterraanse bagnet met gegrilde groentjes chili, limoen en bladpeterselie, rode uienpickle, komkommer en rucola overgoten met een heerlijk A-petite sausje

€6 per stuk

### Amuse scampi

Gegrilde scampi met chili, limoen, bladpeterselie op een stokje met een lekker A-petite dipsaus  
Of puntzakje met 4 gegrilde scampi

€1,45 per stuk  
€4,75 per zakje

### Bagnet Butifarra

Krokant afgebakken bagnet met gekarameliseerde uitjes , butifarra (Spaanse bloedworst) en mosterd/honingsaus

€7 per stuk

### Bagnet Zuiderse gegrilde worstjes

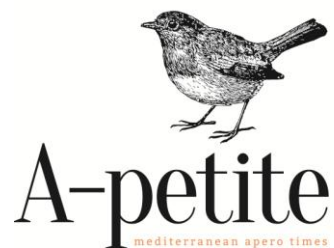
Krokant afgebakken bagnet met gegrilde worstjes uit het Midderraans gebied met zelfgemaakte rodeuienpickle en sausje

€7 per stuk

### Bara Gallega broodje met tortilla & chorizo

Krokant afgebakken Spaans broodje met tortilla (aardappelen & ui) & chorizo, frisse salade en sausjes  
(vegetarische variant zonder chorizo)

€7 per stuk



<p><b>Franse bagnat Niçoise met verse tonijn à la minute</b> Krokant afgebakken broodje met verse tonijn à la minute, groene boontjes, hard gekookt eitje, tomaat, zwarte olijven en uiringen</p>	<p>€8 per stuk</p>
<p><b>Gemarineerde en geroosterde Mediterraanse groenten</b> (aubergine, courgette, paprika, rode uit, ...) volgens seizoen</p>	<p>€3 per persoon</p>
<p><b>Hapje 'Sigaren' *</b> In de oven gebakken filodeegrolletjes</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Met chorizo, taleggio en kruiden</li> <li>2. Met ricotta, spinazie (vegetarisch)</li> <li>3. Met jamòn Ibérico en parmegiano</li> </ol>	<p>€1,45 per stuk</p>
<p><b>Sobrasada Rolls</b> In de oven gebakken filo rolls met sobrasada en mozzarella</p>	<p>€1 per stuk</p>
<p><b>Palmiers (Frans ovenhapje) met tomaten, olijven en anjovis (vegetarisch)</b></p>	<p>€1 per stuk</p>
<p><b>Palmiers (Frans ovenhapje) met truffeltapenade (vegetarisch)</b></p>	<p>€1,45 per stuk</p>
<p><b>Pan con Tomate met Jamon Ibérico</b></p>	<p>€1,45 per stuk</p>
<p><b>Champignons op een stokje met Iberische ham en geroosterde nootjes (zonder ham voor vegetarisch)</b></p>	<p>€1,45 per stuk</p>
<p><b>Gegrilde chorcito worstjes op een stokje met huisbereide rode uienpickle</b></p>	<p>€1,45 per stuk</p>
<p><b>Gamba's à la plancha</b></p>	<p>€10 per portie</p>



Gegrilde gamba's (2 stuks) à la plancha met chili, limoen en geroosterd paprika

**Snede bruin brood met gegrilde sardientjes** op een bodem van Mojo Picon (delicatesse saus uit de Canarische eilenden) (op de grill)

€4 per portie

**Tortillahapjes** Spaanse specialiteit met ei, aardappelen en olijfolie (**vegetarisch**)

€1,45 / per persoon



## Koude hapjes & fingerfood

**Bara Gallego brood met Mediterraans beleg**

Groot Bara Gallega stokbrood met verschillende Mediterraanse beleg. Brood wordt in zijn geheel bereid en op tafel gelegd in voorafgesneden stukken

€25 voor 5 personen

**Pagnotella**, Italiaans broodje met Iberische charcuterie of kaas

€3/ per stuk

**Bloemenbrood met Torta kaas**

Cremeux kaas uit te lepelen met tijm en honing, omringd door een bloemenbrood (smaaksensatie!) (**vegetarisch**)

€25/ per portie  
(voor 15 personen)

Ook als lepelhapje

€1,4 per portie



<b>Snede bruin brood met Morcilla (delicatesse!)</b> Spaanse bloedworst gegrild met Cabello de Angé (vijgenbladpompoe, sinaasappel en kaneel)	<b>€3 per portie</b>
<b>Cecina de León:</b> Delicatesse in Spanje ! Gedroogd en gezouten Iberisch varken in dunne sneetjes geserveerd met zuivere olijfolie en rucola	<b>€4 per portie</b>
<b>Mojama:</b> gedroogde tonijn uit Spanje, Andalusische delicatesse, geserveerd met amandeltjes en olijfolie	<b>€4 per portie</b>
<b>Fruits de Mers:</b> assortiment kleine zeevruchtjes: kreukeltjes, wulken, garnaltjes, venusshellpjes, ... (volgens aanbod en seizoen)	<b>€10 per portie</b>
<b>Boquerones</b> Vers met de hand gefileerde anjovis van topkwaliteit.	<b>€3 per portie</b>
100% natuurlijke <b>tapenades</b> van verschillende olijsoorten en smaken geserveerd met stukje brood om te dippen <b>(vegetarisch)</b>	<b>€1,45 per persoon</b>
<b>Hummus</b> naar eigen recept met mini pitabroodjes	<b>€1,4/per persoon</b>
<b>Stokjes</b> met mozarellabolletje, kerstomaatjes en basilicum <b>(vegetarisch)</b>	<b>€1/per stuk</b>
<b>Salades</b>	
Slaatje met <b>gerookte eendenborst</b>	<b>€4 per portie</b>
<b>Couscoussalade</b> met feta, watermeloen en munt <i>(wordt aangepast aan het seizoen)</i>	<b>€2 per portie</b>
<b>Seizoensalade</b> gemaakt door de chef	<b>€2/per portie</b>



## Soepen

**Paprikasoep** met chorizoschilfers

Ook in klein glaasje

**Rode bietensoep**

Ook in klein glaasje

Échte **kingskrabsoep** uit Galicië geserveerd in chowderbroodjes

Ook in klein glaasje

**Gazpacho** met komkommerblokjes en picos

Ook in klein glaasje

€3 per portie

€1,4 per portie

€3 per portie

€1,4 per portie

€10 per portie

€2,4 per portie

€3 per portie

€1,4/per portie

## Speciaal voor de kinderen

Puntzakjes met vleesjes, kaasjes, kleine broodstokjes

Mediterraanse crokskes met lekker sausje

Worstjes op een stokje (gegrilde mini worstjes)

Broodje met gegrilde worstjes

Wraps met lekkere dingetjes

Puntzakje scampietjes

€1,4 per portie

€1,4 per portie

€1,4 per portie

€4 per portie

€1,4 per portie

€2 per portie

## Zoetigheden

**Italiaanse Sweetness**

Een mix van heerlijke authentieke fingerfood sweetness Italiaanse gebakken : Italiaanse torta's van Rivoltini , amandelkoekjes van Virginia Amaretti Sassello, Panforte uit Siena ,

€6/per persoon

**Spaanse Sweetness**

€2/per persoon





Uit Spanje gekarameliseerde hazelnootjes van Casa Gispert uit Barcelona, Turrón nougat van Adelia Ivanez (delicatesse!)

**Franse Sweetness**

Lekkere tartelettes, entremets pâtissier, macarons...

€6/per persoon