

Api

LES SUPER
SUPÉRETTES

NOUVEAU!

24/7

SUPER
PRIX!

Modèles : Achille & Alix

OUVERT TOUS LES JOURS, MÊME LE DIMANCHE

OUVERTURE
PROCHAINEMENT

Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés et sucrés - mangerbouger.fr



ensemble, REMETTONS les SUPÉRETTES au centre des VILLAGES

Les **supérettes de villages** représentaient des lieux incontournables de passage, de rencontres, d'habitudes. Elles étaient, avec l'église et la boulangerie, **tout ce qui fait l'âme d'un village.**

Api, ce sont des **supérettes nouvelles**, connectées et toujours ouvertes, avec une présence quotidienne, qui remplissent leur fonction originelle et **essentielle de proximité et de lien social** que la campagne mérite de retrouver.

Parce que nous voulons **une campagne plus dynamique, plus équitable, plus connectée, plus autonome.**



PLUS DE POUVOIR D'ACHAT DANS NOS VILLAGES !

Une promesse simple :
Des produits essentiels à prix supermarché et en réduisant considérablement les dépenses d'essence.



DES VILLAGES ENCORE PLUS AUTONOMES !

Un service ouvert 24/7 (même le dimanche soir !) offrant aux habitants une nouvelle façon de faire leur courses à la campagne.



API RESPECTE L'ENVIRONNEMENT !

Des supérettes conçues en France, et installées sobrement. De plus, elles n'utilisent aucune consommation d'eau et leur toit réfractaire permet des économies d'électricité.

PETITES À L'EXTÉRIEUR, GRANDES À L'INTÉRIEUR !

Api, ce sont des supérettes de 40m2, avec des rayons frais, surgelés, droguerie & ambiant. Vous y trouverez tout l'essentiel des produits du quotidien, **à petits prix.**



PRODUITS FRAIS



ÉPICERIE



PRODUITS LOCAUX



SURGELÉS



MAISON et HYGIÈNE



BOISSONS



EN LIBRE SERVICE, ET À VOTRE SERVICE !

Le gestionnaire de votre supérette passe **quotidiennement à heures fixes**. Il réapprovisionne les rayons, entretient le magasin, anime la supérette et répondra à toutes vos questions.

COMMENT ÇA MARCHE ?

1



Je télécharge l'application **Api ma supérette** sur mon smartphone, je crée mon compte, et j'obtiens mon QR Code personnel.

OU Je me rends sur le site api-masuperette.fr pour créer mon compte et obtenir mon QRCode.

2



Je scanne mon QR Code à l'entrée et **"Whaou !"**, la porte s'ouvre !

3



Je fais mes courses en toute liberté ! Je passe à la caisse automatique, et je règle avec ma carte bancaire.

4



Je sors le panier rempli, et j'accède à mon historique d'achats dans mon espace client.



SCANNEZ CE QR CODE POUR VOUS INSCRIRE !



INSCRIVEZ-VOUS DÈS MAINTENANT ET BÉNÉFICIEZ DE 5 EUROS OFFERTS* !

api-masuperette.fr



*Réduction valable à partir de 5 euros d'achats



DANS UNE SUPER SUPÉRETTE, FORCÉMENT, IL Y A DES **SUPER PRIX!**

2,83€ SOIT 8,08€/KG

1,95€ SOIT 15,6€/KG

2,30€ SOIT 16,15€/KG

2,81€ SOIT 3,12€/L

1,95€ SOIT 12,1€/KG

1,65€ LES 6 CŒUFS

1,55€ SOIT 7,04€/KG

3,09€ SOIT 8,70€/KG

1,99€ SOIT 9,95€/KG

2,41€ SOIT 12,05€/KG

3,02€ SOIT 22,87€/KG

2,45€ SOIT 4,08€/KG

3,65€

3,39€ SOIT 7,88€/KG

1,35€ SOIT 0,90€/L

3,30€

1,33€ SOIT 1,77€/L

TOUJOURS plus proche, toujours MOINS CHER

DES FRUITS & LÉGUMES À PRIX TRÈS FRAIS!



Tomates cerises* 250g Le Kg : 3,96€	0,99€			1,49€	Filet d'Oignons 1 Kg Le Kg : 1,49€
Champignons de Paris* 200g	1,29€			0,99€	Salade Sucrine* 500g
Radis rose* 500g Le Kg : 1,98€	0,99€			0,99€	Pommes de terre* 1,5 Kg Variété : Agata Origine France

PRODUITS **SUPER** LOCAUX

Disponibilités selon zone géographique

Grâce à ses emplacements au cœur du monde rural, Api vous permet de retrouver dans vos supérettes des produits sourcés dans un rayon de 50km, testés, approuvés par nos équipes, et issus d'une production durable.

 2,90€ Œufs plein air Bio 500g La ferme du Bosquet des Cocottes, SERS (16) Œufs BIO, provenant de poules qui bénéficient d'un vrai parcours dans les bois avec une faune très variée, et qui se soignent grâce aux plantes.	 3,30€ Pâtes Bio P'tits coudes 500g Philippe Guédon, GOURVILLE (16) Céréalier en bio, Philippe Guédon fabrique lui-même ses pâtes à Gourville.	 6,50€ Miel de fleurs 500g Le kg : 13€ Miel de fleurs Douceurs de Matha MATHA (17) Apiculteur passionné, Michel Cazavant produit son miel de fleurs artisanal en Charente Maritime.
 3,59€ La Tomme Charentaise 250g La Vache Charentaise, Breuil-la-Réorte (17) La Vache Charentaise, une ferme transmise de générations en générations.	 3,99€ Galette Pur Beurre 250g Pâtisserie Beurly, Beurly (17) Fondée en 1848, notre maison fut l'une des premières à proposer la vraie galette charentaise.	

ON SE RÉGALE CHEZ API !

Tous les ingrédients sont disponibles dans votre supérette.



API STORIES

C'est fou ce qu'il se passe dans vos supérettes !



ŒUF COCOTTE À LA TRUITE ET À L'ANETH

🕒 17 minutes

INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 4 tranches de truite fumée
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselé
- ½ citron
- 10 tours de moulin 5 baies
- sel
- 4 belles tranches de pain au levain
- 2 avocats
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 citron

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Fouetter à la fourchette la crème, le jus de citron, le mélange 5 baies et l'aneth. Saler légèrement.
3. Répartir la crème citronnée et la truite dans 4 ramequins à four. Casser 2 œufs dans chacun. Saler, poivrer.
4. Mettre les ramequins dans un plat à four, le remplir d'eau bouillante et enfourner pendant environ 12 minutes. Le blanc doit être cuit et le jaune encore un peu liquide.
5. Pendant ce temps, toaster le pain, couper les avocats en 2 puis en tranches, les répartir sur le pain. Saler, poivrer, verser un filet d'huile d'olive et de jus de citron.



POULET SAUCE CRÉMEUSE À LA TOMATE, OLIVES ET CHAMPIGNONS

🕒 40 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet
- 200g de champignons
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 20 cl de coulis de tomates
- 20 cl de crème liquide
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Peler et émincer l'oignon.
2. Nettoyer les champignons, les couper dans la hauteur en 2 ou 4 selon leur grosseur.
3. Égoutter les olives.
4. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive et mettre les filets de poulet à dorer 3 minutes de chaque côté à feu moyen-vif. Saler, saupoudrer le piment d'Espelette et réserver dans une assiette.
5. Dans la même poêle non nettoyée, faire revenir l'oignon 1 minute à feu moyen.
6. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 2 minutes.
7. Verser le vin blanc, laisser évaporer une minute.
8. Ajouter le coulis de tomates, les olives, saler légèrement, mélanger puis déposer les filets de poulet dans la poêle. Couvrir et cuire 10 minutes à feu doux.
9. Verser la crème, mélanger, retourner les filets de poulet et poursuivre la cuisson 10 minutes à feu doux et à couvert.
10. Servir avec des légumes vapeur ou des pâtes, voire les deux !



RIZ AU LAIT DE COCO ET CRUMBLE DE SPECULOOS

🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

- 100 g de riz rond
- 400 ml de lait de coco
- 250 ml de lait ou autre lait végétal à votre goût
- 50 g de sucre de coco ou roux
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 speculoos
- Miel

PRÉPARATION

1. Laver le riz et l'égoutter.
2. Dans une casserole, mettre le lait de coco, le lait de riz et les sucres.
3. Porter à ébullition puis ajouter le riz. Mélanger, couvrir et cuire à feu doux pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
4. Verser dans 4 à 6 ramequins, laisser refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur.
5. Mixer rapidement les speculoos (ou les écraser dans un sac congélation).
6. Au moment de servir, parsemer de crumble de speculoos.

« C'est une super opportunité d'avoir mes produits chez Api ! Ils accordent une vraie place aux producteurs locaux. »

Philippe Guédon, producteur de pâtes Bio.

« Depuis que Api a ouvert, on ne va presque plus au supermarché ! »

Jean-François, «Super» client de Api Claix.

« Bravo pour le concept, permet d'avoir une supérette 24/7 mais aussi de rencontrer ses voisins avec qui on n'échangeait pas. »

Aurélien M., client de Api Croix-Chapeau.

« Le conseil municipal et moi-même avons instantanément été séduits par le projet de ce service de proximité, permettant à nos habitants de pouvoir repenser leurs déplacements en faisant leurs courses du quotidien près de chez eux. »

Séverine Caille, Mairesse de Sainte-Sévère



AUTONOMIE RETROUVÉE

Api Sainte-Sévère : Grâce à l'arrivée de sa nouvelle supérette à Sers, J., une cliente octogénaire n'a plus besoin de se faire conduire jusqu'au supermarché situé à 15 minutes en voiture. **“À 80 ans, je ne pensais pas regagner en autonomie !”**

NOUVELLE ROUTINE QUOTIDIENNE

Api Sers : V., cliente et assistante maternelle a désormais une nouvelle routine pour les 4 enfants qu'elle garde : départ en balade depuis la maison / passage par la supérette / goûter et activités au parc / retour maison.

Seul bémol : sa voiture n'a pas bougé depuis 18 jours (si ça continue elle risque de tomber en panne de batterie).



OÙ EST PASSÉE LA CANE ?

Une affichette pour retrouver la cane d'une petite fille (cliente de Claix) a été posée sur la porte de la supérette. Si vous la retrouvez, merci de nous contacter au **05.56.81.82.13**, elle doit être dans le coin (coin !).

Si vous avez une histoire Api à nous raconter, envoyez là à communication@api-masuperette.fr

UNE SUPER ÉQUIPE À VOTRE SERVICE !



Oui!

De gauche à droite : Paul, Julien, Magali, Illan, Thomas, Marine, Louis, Marie-Laure, Élodie, Antoine, Christel, Vincent, Isabelle, Benoît, Valérie, Camille, Thibault, Fabien, Alexiane, Lucie, Chloé, Caroline & Alex.

Le reste de notre super équipe : Jean-Luc, Nelly, Romain, Florine, Stéphane, Margot, Marie-Paule, Florent, Victor D., Victor M., Kamal, Lucas.

CHLOÉ

DES QUESTIONS ?



Notre Service Client vous répond !
Chloé & Lucas sont joignables
tous les jours, de 8h à 21h.

05.56.81.82.13



LUCAS

OÙ NOUS TROUVER ?



API LES SUPÉRETTES



API_SUPERETTES



API SUPERETTES



API-MASUPERETTE.FR



PROSPECTUS



BAC DE TRI