



BUFFET NINKASI

Pièces froides

Tartinade de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche & picodon AOP, pulled pork¹ français confit dans la bière Ninkasi Porter de Lyon, houmous, saucisse sèche à la fourme d'Ambert AOP & bière Ninkasi Porter de Lyon, jambon sec d'Auvergne, Croustiches.

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert AOP, tomme de Savoie IGP, comté AOP.

Pièces chaudes

Mozza sticks², onion rings³, mini burgers de bœuf VBF ou végétariens, aiguillettes de poulet panées, falafels bio, frites fraîches.

Desserts

Cookie, brownie chocolat.

expertise bière

**Profitez de notre expertise
bière craft made in Tarare!**

Atelier, dégustations, masterclass...
Demandez-nous un devis.
privatisations@ninkasi.fr

comment ça marche?

Sur réservation au minimum
7 jours à l'avance.