



MENU DE GROUPE

AMUSE-BOUCHES AUTOUR DE LA BIÈRE

Tartinade de tomates séchées à la bière Ninkasi Blanche & picodon AOP, pulled pork¹ français confit dans la bière Ninkasi Porter de Lyon, tomme de Savoie IGP.

UN VERRE DE DÉGUSTATION 12,5cL

Au choix: Ninkasi de Saison ou Ninkasi du Moment

PLAT AU CHOIX

Accompagnement frites et/ou salade

Cheese On Fire

Bœuf VBF, fourme d'Ambert AOP, reblochon de Savoie AOP, tomme de Savoie IGP, salade, oignons rouges, ciboulette, sauce tartare.

Highway To Ale

Pulled pork¹, lard fumé, emmental français, oignons rouges, cornichons pickles, salade, sauce BBQ à la bière Ninkasi Porter de Lyon.

Honey For Nothing **VEGGIE**

Galette de lentilles vertes bio, emmental français, oignons rouges, oignons frits, salade, moutarde au miel, ketchup.

Pollo Per Lei

Poulet français mariné, coppa, mozzarella, salade, basilic frais, pesto vert, ketchup.

Cyprus Hill

Bœuf VBF, poivrons grillés marinés, tomates, salade, oignons rouges, sauce blanche.

Björk

Salades mélangées, saumon fumé, galettes de pommes de terre, yaourt grec aux herbes, tomates cerises, concombre, oignons rouges, ciboulette, sauce moutarde à l'ancienne.

DESSERT AU CHOIX

Fruit From Desire

Yaourt grec, fruits frais de saison, muesli caramélisé.

Brownie chocolat

Brownie chocolat, coulis chocolat-noisette.

Ice Skream

Crème glacée sundae avec 15% de crème fraîche, coulis caramel au beurre salé, éclats de spéculoos.

BOISSON AU CHOIX

½ bouteille d'eau plate ou gazeuse.

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

Café ou thé.

expertise bière

Profitez de notre expertise
bière craft made in Tarare!

Atelier, dégustations, masterclass...

Demandez-nous un devis.

privatisations@ninkasi.fr

combien de participants ?

à partir de 10

comment ça marche ?

Vous pourrez choisir les mets et boissons directement sur place.

Dans un souci d'organisation et de fluidité, lorsque le groupe dépasse 20 personnes, il est conseillé d'effectuer les choix préalablement et de nous les transmettre 24h à l'avance.