



MENU DE GROUPE

AMUSE - BOUCHES DE SAISON (4 PIÈCES)

Accompagné d'un verre de dégustation de la bière du moment Ninkasi (12,5cL)

PLAT AU CHOIX

Accompagné de frites et/ou de 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

Poulet français mariné, lard fumé, emmental français, oignons rouges, cornichons pickles, salade, sauce BBQ Ninkasi.

Honey For Nothing **VEGGIE**

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

Snow Patrol

Bœuf VBF **OU** poulet français mariné, jambon d'Auvergne, galette de pomme de terre, reblochon, ciboulette, confit d'oignons, salade.

Pork N'Roll

Pulled pork¹ français confit dans la bière Ninkasi, cheddar, sauce BBQ Ninkasi, oignons frits, salade.

Björk

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

DESSERT AU CHOIX

Paradis Blanc

Yaourt grec, crème de marron d'Ardèche, éclats de meringue, coulis chocolat-noisette.

Browninho

Brownie chocolat, coulis chocolat-noisette.

Ice Skream

Crème glacée sundae, 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.