



BUFFET NINKASI

Pièces froides

Saucisse sèche à la fourme d'Ambert, jambon cru, mortadelle, coppa, houmous Atelier V, sauce fromage à la bière Smoky Ale Ninkasi, crudités, bretzel nature & emmental, cornichons.

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert, tomme de Savoie, Saint Marcellin.

Pièces chaudes

Mozza sticks¹, mini burgers au bœuf VBF ou veggie, aiguillettes de poulet panées, falafels bio Hari & Co, frites fraîches.

Desserts

Cookie aux pépites de chocolat au lait, brownie chocolat & noix de pécan.

Demandez-nous conseil pour ajouter des boissons à votre buffet:

Bière Ninkasi, Vin, Jus, Cocktail & Mocktail !

expertise bière

Profitez de notre expertise
bière craft made in Tarare!

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

combien ça coûte ?

23€ / pers.

230€ pour 10

comment ça marche ?

Sur réservation au minimum
7 jours à l'avance.