NINKASI
meetings & events

Carte automne 2026-2027



AFTERWORK

Mini burger 6,9€
Bœuf VDF ou veggie.

Planche mixte 16,5€
Charcuteries & fromages.

Planche automnale 13,9€ l'unité VEGGIE
Houmous tout doux aux lentilles corail de l'Atelier V, Cream cheese aux tomates séchées & basilic, bries panés, pain croustillant.

Starters à partager (+/- 10 pièces) 12€ l'unité.
Au choix: mozza sticks[1], falafels bio HARi & Co & houmous Atelier V, aiguillettes de poulet panées, bries panés.

Saucisse sèche demi 6€ entier 11€.
À la Fourme d'Ambert AOP & bière Ninkasi Ambrée.

Choisissez votre boisson à la carte et profitez des prix avant 20H:
- Pinte de Bière à partir de 4,9€
- Pichet de bière à partir de 17,50€
- Bouteille de vin de régions à partir de 25€

Formule classique

combien de participants ?
20 personnes

combien ça coûte ?
4 planches mixtes
1 planche automnale
4 starters au choix
127,9€ TTC

Formule gourmande

combien de participants ?
20 personnes

combien ça coûte ?
5 planches mixtes
2 planches automnales
5 starters au choix
2 grandes frites
186,3€ TTC

©Ninkasi, oct. 2026 [1]bâtonnets de mozza Prix nets sur place, service inclus
©photo Gaétan Clément L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Contact: privatisations@ninkasi.fr