NINKASI
meetings & events

Carte automne / hiver
Sans Souci 2026 - 2027







BUFFET NINKASI

Pièces froides
Saucisse sèche à la Fourme d'Ambert & bière Ninkasi Ambrée, mortadelle pistachée, chorizo, houmous Atelier V, pièces saisonnières, pain croustillant.

Plateau de fromages
Fourme d'Ambert AOP, Tomme de Savoie IGP, Saint-Marcellin IGP, Saint-Nectaire AOP.

Pièces chaudes
Mini burgers au bœuf VBF ou veggie, aiguillettes de poulet panées, falafels bio HARi & Co, frites maison, mozza sticks[1], pièces saisonnières.

Desserts
Cookie aux pépites de chocolat au lait, brownie chocolat & noix de pécan, verrine pomme & speculoos.

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

Bières & cidre Ninkasi, vins, jus, cocktails & mocktails!

animations

Faites vibrer vos événements avec nos animations originales!
Blind Test, Karaokéchorale...
Demandez-nous un devis.
privatisations@ninkasi.fr

expertise bière

Profitez de notre expertise bière craft made in Tarare!
Atelier, dégustations, masterclass...
Demandez-nous un devis.
privatisations@ninkasi.fr

combien ça coûte?

25€ / pers.

250€ pour 10

comment ça marche?

Sur réservation au minimum 7 jours à l'avance.

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