



## **BUFFET NINKASI**

### **Pièces froides**

Saucisse sèche à la Fourme d'Ambert & bière Ninkasi Ambrée, jambon cru, chorizo, coppa, houmous Atelier V, cornichons, pulled pork<sup>1</sup> à la bière blonde Ninkasi, carottes.

### **Plateau de fromages**

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

### **Pièces chaudes**

Mozza sticks<sup>2</sup>, mini burgers au bœuf VBF ou veggie, aiguillettes de poulet panées, falafels bio HARi & Co, frites maison.

### **Desserts**

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

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

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

### **expertise bière**

**Profitez de notre expertise  
bière craft made in Tarare!**

Atelier, dégustations, masterclass...  
Demandez-nous un devis.  
[privatisations@ninkasi.fr](mailto:privatisations@ninkasi.fr)

### **comment ça marche?**

Sur réservation au minimum  
7 jours à l'avance.