



*Labellisés 3 macarons écotable, nous ne travaillons qu'avec des produits de saison, locaux ou bio & sans nitrite, dans une démarche zéro déchet*

## **BAR SANS ALCOOL**

**Un atelier de dégustation animé par nos équipes, pour faire découvrir aux participants la richesse des nouvelles alternatives aux boissons alcoolisées :**

### **Infusion glacée**

*Une infusion très peu sucrée et légèrement pétillante à base de carottes, pommes et sureau. Le top pour préparer son palais.*

### **Bière sans alcool**

*Ronde avec un goût fruité de houblon et une belle longueur en bouche, on l'adore !*

### **Cidre sans alcool**

*Tout le goût d'un cidre acidulé et peu sucré, sans une goutte d'alcool, épatant.*

### **Pétillant désalcoolisé**

*Coup de coeur pour ces bulles élégantes, salines et bien tendues. Fermez les yeux, on est à pied joints en Champagne !*

### **Spritz sans alcool**

*Proposé avec du tonic, des glaçons et une belle tranche d'orange, pour se projeter en plein été.*

### **Boisson alternative**

*Cette macération de thé blanc au jasmin, algues wakamé et pommes est élaborée par Mauro Colagreco. Légèrement trouble, velouté et saline, une boisson terre-mer parfaite pour l'apéro.*

# FINGER FOOD

## Gougères

Parmesan & poivre noir de Kampot

## Focaccia genovese

Olives taggiasche & tomates séchées

## Toasts

Houmous de carottes rôties au curcuma,  
micro-pousse de moutarde mizuna

[www.onsefaitunkif.fr](http://www.onsefaitunkif.fr) | Insta @onsefaitunkif

