
**SALONS DE
L'AVEYRON**
PARIS BERCY

LES SNACKINGS
Automne Hiver 2025-2026
LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ

SNACKING / DAY 1

POUR UN ENCAS SUBSTANTIEL, UN GRIGNOTAGE AUTOUR DE PETITES SALADES, DE PLANCHES ET DE PETITS SANDWICHES

/ 500g par convive : 1 soupe , 2 sandwiches, 1 salade, charcuterie, fromage, 2 desserts

LE VELOUTE DE SAISON – 80g

- Potiron / lait de coco / pavot

LES SANDWICHES – 100g / 2 pièces

- Pain / pastrami / moutarde / cheddar / cornichons
- Crudités / houmous / orange / pois chiches / fleur d'oranger

LES SALADES & CRUDITÉS – 80g

- Chou rouge / pomme / cranberries / noix / fromage
- Carottes râpées / orange / mangue / fleur d'orange

LES PLANCHES – 120g

- Planches de bœuf et salaisons
- Planche de fromages
- Pain et condiments

SWEET BAR – 120g

- Riz au lait / touche de cannelle
- Salade de fruits miel / graines
- Cookies
- Donuts
- Fruits

