



# SALON DES AUGUSTINS



## AVANT-MATCH

"Îlots"

Croquant chocolat Gianduja-caramel

Pomme darphin, crème cheese, rôti de dinde

Crème velouté moule-safran et condiments

Assiette porc Noir de Bigorre

"Buffet"

Jambon-beurre

Rigatoni à la parisienne

## MI-TEMPS

"Îlots"

Pain pita Tzatziki, truite des Pyrénées

Mini croque, jambon-truffe

## APRÈS-MATCH

"Îlots"

Magret de canard, millefeuille de pomme de terre

"Buffet"

Opéra

Tarte feuilletée Bourdaloue

## BOISSONS

Champagne Cattier

Bières Caporal : Blonde & IPA

Vin local rouge : AOP Languedoc, Domaine des Vals, 2024

Vin local blanc : AOP Corbières, Fraicheur Blanc, 2024

Eaux, softs & Café Officiel du TéFéCé - Delisso