

Diffusion des matchs
sur grand écran à 21h

ESPACE « CLUB »

Vend. 8 Sept.	France – Nouvelle-Zélande
Sam. 9 Sept.	Angleterre – Argentine
Jeu. 14 Sept.	France – Uruguay
Vend. 15 Sept.	Nouvelle-Zélande – Namibie
Sam. 16 Sept.	Irlande – Tonga
Jeu. 21 Sept.	France – Namibie
Sam. 23 Sept.	Afrique du Sud – Irlande
Jeu. 28 Sept.	Japon – Samoa
Vend. 29 Sept.	Nouvelle-Zélande – Italie
Sam. 30 Sept.	Écosse – Roumanie
Jeu. 5 Oct.	Nouvelle-Zélande – Uruguay
Vend. 6 Oct.	France – Italie
Sam. 7 Oct.	Irlande- Écosse
Sam. 14 Oct.	Quart de finale 2
Vend. 20 Oct.	Demi-finale 1
Sam. 21 Oct.	Demi-finale 2
Vend. 27 Oct.	Match pour la 3 ^{ème} place
Sam. 28 Oct.	Finale

RENSEIGNEMENTS

En raison du nombre de places
très limitées, réservations obligatoires
à adresser :

Mail : contactmaisondeseverac@gmail.com

Tél. : 06 16 18 52 07

Paiement : Le règlement d'une avance
sera effectué lors de la pré-réservation,
le solde sera réglé lors de la soirée.

ADRESSE DU RESTAURANT

Cité Médiévale
15, rue Amaury de Séverac
12150 Séverac-le-Château

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi au samedi
11h45 - 13h45 / 19h45 - 21h
Dimanche
11h45 - 13h45

*Bien plus qu'une table et des menus
gourmands, venez aussi partager
vos émotions, le plaisir et le bonheur
d'être en amitié !*



**Le restaurant
MAISON DE SÉVÉRAC
présente sa feuille de match**

**Gastronomie et Rugby
« Made in Aveyron »
du 8 septembre au 28 octobre 2023**

*Vivez la Coupe du Monde
et dégustez notre cuisine de terroir.
Parmi les spécialités régionales
mises à l'honneur, venez savourer
le Cassoulet du Chef
Thierry Merville,
élu Champion du Monde 2019.*



**COUPE DU MONDE
RUGBY
FRANCE 2023**

« AVANT-SOIRÉES »

18h00

14€/pers.
(*)

Bière artisanale ou verre de vin au choix

Maquis au Tataki de thon
et sauce exotique

Planche de saucisson sec
au fromage de camembert

(*)Tarif par personne pour 4 personnes minimum

« SOIRÉES PREMIUM »

19h45

49€/pers.
(*)

3 Variations
(entrée, plat et dessert)
et café compris

Le dessert sera servi à table à la fin de la première période de jeu, pendant la mi-temps.

Service identique pour l'ensemble de la table et/ou de la salle à manger.

(*)Tarif par personne pour 4 personnes minimum

ACCORD METS ET VINS

2 Verres 14 € / pers.

3 Verres 20 € / pers.

1 Coupe Cocktail Royal
au champagne grand cru 11 € / pers.

MENU DES SOIREES DES 8, 9 SEPT. & 5, 6, 7 OCT. 2023

Jeunes pousses aux noix et Roquefort

Fondue aux fromages d'Aveyron
et cèpes ¹

Coupe glacée des Mousquetaires,
pruneaux à l'Armagnac de la Maison

(1) Accompagnée de pommes de terre vapeur et
croûtons à l'ail

MENU DES SOIREES DES 14, 15, 16 SEPT. & 14 OCT. 2023

Mesclun et magret au torchon

Cassoulet de l'Ovalie
et son croustillon de canard confit ²

Tourtière à la poire flambée,
sorbet poire William

(2) Recette de Thierry Merville – La Table des Merville –
Élu chef du meilleur Cassoulet du Monde en 2019

MENU DES SOIREES DES 21, 23 SEPT. & 20, 21 OCT. 2023

Croustillant de l'Aubrac au chèvre,
miel, salade et huile de noisette

Fondue au magret de canard ³

Aumônière de pommes caramélisées,
glace vanille, sauce caramel
et noix de macadamia

(3) Accompagnée de deux sauces au choix et d'une
portion de frites croustillantes maison

MENU DES SOIREES DES 28, 29, 30 SEPT. & 27, 28 OCT. 2023

Croustillon des Burons, sauce blanche,
herbes ciselées et échalotes

Fondue aveyronnaise - Viande de bœuf
Aubrac extra ³

Éclair glacé aux trois chocolats
nappé de sauce au chocolat

(3) Accompagnée de deux sauces au choix et d'une
portion de frites croustillantes maison