

LES VERGERS TELLIER

200 Route de Valenciennes

59530 LE QUESNOY

Tel: 03 27 26 29 06

MENUS de groupe 2017 -2018

Email : les.vergers.tellier@gmail.com

site web : www.lesvergerstellier.com

MENU à 45 €

Apéritif:

Quercymûre et ses Mignardises Avesnoises

Entrées au choix:

Feuilleté au Maroilles " Lait Cru" , Salade et Jeunes Pousses

Cassolette de Saint Jacques aux Pommes , Crème au Cidre Poiré de l'Avesnois

Effeuillé de Saumon Frais, Copeaux de Mimolette Du Quesnoy à la Crème de Genièvre , Sel Marin Fumé , billes de Poivrons

Foie Gras Maison Mi-Cuit et Pommes Caramélisées

Plats au choix:

Dos de Cabillaud à la Crème de Citron

Filet de Bœuf au Poivre Malabar, Flambé au Cognac

Caille Farcie aux Pommes Caramélisées, Crème de Jus de Pomme Sanguine

Filet Mignon de Porc aux Trompettes de la Mort

Fromages régionaux ou

La Tartine aux 3 Fromages Régionaux "Maroilles, chèvre, Dauphin" , Salade et Roquette

Desserts au choix:

Nougat Glacé et son Coulis aux Fruits de la Passion

Gaufre Tiède à la Cassonade , Quenelle de Pommes , Raisins secs et Noix , chocolat Chaud et Chantilly

Pavlova individuel aux Pommes et Poires Caramélisées ,Chantilly , Cannelle , Menthe Fraiche

Nonettes au Miel et Cassis, Fourrées Sorbet Framboise , Saveur de Fruits Rouges

MENU à 60 €

Apéritif:

Quercymûre et ses Mignardises Avesnoises

1ère Entrée au choix:

Foie Gras Maison au Genièvre et sa Gelée de pomme Sanguine

Saumon fumé et Copeaux de Pommes , Crème de Vinaigre à la Pomme Verte , Toast

Salade César aux Pommes , Emincé de Volailles, Vauban , Tome, Mimolette du Quesnoy , Croûtons , Vinaigrette au Basilic

Lucullus de Valenciennes et son Chutney de Pommes au Piment d'Espelette

2ème Entrée au choix:

Feuilleté de Foie Gras Chaud au Pain d'Epice Régional

Estouffade d'Escargots et d'Endives au Maroilles et Fromage Blanc Régionaux

1/2 Homard Poêlé en Carcasse sur Salade, Roquette, Pousses d'Epinars, Pommes et Amandes Grillées

Gratiné de Saint Jacques et Pleurottes à la Tome du Quesnoy

Sorbet de l' Avesnois

Plats au choix:

Côte de Veau au Cidre et Pommes des Vergers

Magret de Canard aux Griottes et sa Réduction de Folie Douce "Cerises noires et Griottes"

Filet de Bœuf Façon Rossini au Porto et à l'Huile de Truffe

voir Plats du Menu à 45 €

Fromages régionaux ou

La Tartine aux 3 Fromages Régionaux "Maroilles, chèvre, Dauphin" , Salade et Roquette

Desserts au choix:

Poire Des Vergers Confite aux Epices, enrobée de Palets du Nord , Glace à la Chicorée

Baba Bouchon au Calvados et Pommes Caramélisées, Chantilly au Citron , Coulis de Cassis

Voir Desserts du Menu à 45 €

Café Gourmand

Eau -vins-café compris pour ces 2 formules

Le choix , pour un repas de groupe, est limité entre 2 entrées , 2 plats et 2 desserts

Des heures supplémentaires après une heure pour les repas du soir et après 20 heures pour

les repas du Midi vous seront facturées 30€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine

Droit de bouchon : 4 € par bouteille

[Notre cuisine est élaborée au Sel de Guérande](#)