

LES VERGERS TELLIER

200 Route de Valenciennes

59530 LE QUESNOY

Tel: 03 27 26 29 06

MENUS de groupe 2019

E mail : les .vergers.tellier@gmail.com

web : www.lesvergerstellier.com

MENU à 30 €

Apéritif:

Quercymûre de l'Avesnois

Entrées au choix:

Flamiche Maison au Maroilles Fermier et sa Salade Mêlée
Terrine Maison d'Aiguillettes de Canard aux Écorces d'Orange Confites
Croustillant au Chèvre Régional , Tomates Séchées ,Basilic,Coiffé de son Mesclun
Salade de Magrets Fumés aux Pommes et Copeaux de Fromage Régional

Plats au choix:

Pavé de Saumon d'Écosse à la Crème d'Aneth
Carbonnade de Bœuf à la Bière de Jenlain , Vergeoise, Pain d'Épice, Moutarde
Filet de Volaille à l'Estragon sur son Embeurrée de Chou Vert et Grenailles
Sauté de Porc au Cidre Tellier , Pomme au Four et sa Gelée

Fromages régionaux

Desserts au choix:

Tarte Tatin , Glace Cannelle , Chantilly
Pomme Caramélisée sur son Palet ,Cœur Coulant au Caramel Beurre Salé , Vanille-Chantilly
Moelleux au chocolat , Douceur de Crème Anglaise et Sorbet Framboise
Tarte au Sucre et sa Fraîcheur Cannelle-Chantilly

MENU à 40 €

Apéritif:

Quercymûre de l'Avesnois

Entrées au choix:

Feuilleté au Maroilles Fermier et sa Salade Jeunes Pousses
Effeillé de Saumon Fumé et Carpaccio de Betteraves et Chèvre Régional
Estouffade d'Escargots de la Ferme Hélicicole de l'Avesnois au Beurre d'Ail
Filet de Maquereaux Marinés au Cidre et aux Agrumes

Plats au choix:

Caille rôtie au Thym , Ail et Porto , Purée de Céleri et Poire Confite
Cote de Porc Porky,Jus au Miel Épicé, Duo Pomme au Four avec sa Gelée et Grenailles
filet de Merlu en Écailles de Chorizo,Dés de Légumes et Beurre d'Orange
Pavé de Cabillaud Rôti à l'Avesnoise ,Huile Vierge et Pomme Crue

Fromages régionaux

Desserts au choix:

Poire Belle Hélène de Façon Revisitée
Panna Cotta Saveur Vanille aux Framboises , Pistaches et Coulis de Mangue
Entremet Opéra sur sa Crème Café au Kahlua , Chantilly et Cacao
Tarte Citron Meringuée à ma Façon

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

