

## 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](mailto:les.vergers.tellier@gmail.com)

web : [www.lesvergerstellier.com](http://www.lesvergerstellier.com)

### MENU à 45 €

#### Apéritif:

Quercymûre et ses Mignardises Avesnoises

#### Entrées au choix:

Lucullus de Valenciennes ,Pommes Caramélisées et sa Gelée de Pomme  
Foie Gras de Canard Marbré au Porto Sandeman ,aux Arômes de Fruits Rouges  
Mousseline d'Avocat aux Crevettes ,Espelette,Crème d'Aneth et Saumon Fumé Oeufs de Lompe  
Os à Moelle rôti au Thym et Fleur de Sel , Toasts Grillés et Salade aux Noix

#### Plats au choix:

Faux Filet de Bœuf Délicatement Poêlé , Crème au Poivre Vert  
Pavé de Sandre Rôti , Beurre Blanc Champenois sur son Riz Crémeux aux Morilles , Huile Vierge à la Ciboulette  
T-Bone de Veau rôtie au Beurre Fermier , jus à l'Orange , Mousseline de Carottes ,Légumes Grillés et Tomates Confites  
Cuisse de Canard Confite aux Pommes , Grenailles et Tombée d'Oignons

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

#### Desserts au choix:

Crème Brûlée aux Écorces d'Orange et Grand Marnier  
Duo de Profiteroles au Chocolat Chaud aux Éclats de Noisettes et d'Amandes Caramélisées  
Tiramisu aux Pommes Caramélisées au Beurre Salé ,Spéculoos , Poudre de Cacao  
Tarte Déstructurée aux Fruits Rouges ,Crumble de Biscuits

### MENU à 60 €

#### Apéritif:

Quercymûre et ses Mignardises Avesnoises

#### 1ère Entrée au choix:

Blinis au Saumon Fumé et sa Crème Tzatziki à l'Aneth  
Jambon de Parme AOP au Chèvre des Preutins , Mesclun et Vinaigrette à la Truffe  
Feuilleté de Saint Jacques à la fondue de Poireaux et Crème au Cheddar  
Lucullus de Valenciennes et son Confit de Figs

#### 2ème Entrée au choix:

Mille Feuille au Foie Gras Chaud et Endives du Nord Confites  
Ris de Veau Croustillant sur sa Pomme Cuite , Jus d'Échalote au Porto Sandeman  
Trio de Crevettes Gambas Flambées au Whisky Jameson et sa Crème de Bailey's  
1/2 Homard rôti en Carcasse au Beurre d'Agrumes , Salade de Jeunes Pousses

#### Sorbet de l' Avesnois

#### Plats au choix:

Côte de d'Agneau Rôti au Romarin et sa Crème d'Ail Rose  
Filet de Bœuf Sauce Bordelaise , Purée Maroilles , Tomates Confites et Panais Rôti  
Pavé de Veau à la Sauge , Girolles et Mangue Rôti au Thym  
Voir aussi les plats du Menu à 45€

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

#### Desserts au choix:

Le Café Liégeois Revisité (Glace Café-Vanille , Crème , Genièvre ,Kahlua , Chantilly et Cacao)  
Tartelette Chocolat aux Oranges Confites et Cardamome , Quenelle de Framboise et Chantilly  
Voir Desserts du Menu à 45€  
Café ou Thé 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](#)

