

## LES VERGERS TELLIER

200 Route de Valenciennes

59530 LE QUESNOY

Tel: 03 27 26 29 06

## MENUS de groupe 2021

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

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

