

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

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 , Taosts 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](#)

