



# Les VERGERS TELLIER

## MENU DE GROUPE A 33€

### - APERITIF -

- Quercymûre de l'Avesnois

### - ENTRÉES AU CHOIX -

- Flamiche Maison au Maroilles Fermier et sa Salade Mêlée
- Terrine Maison à La Fleur de Pronne
- Feuilleté au Chèvre Régional, Tomates Séchées, Miel de l'Avesnois,  
Salade de Gésiers et Petits Lardons, Pommes de Nos Vergers

### - PLATS AU CHOIX -

- Pavé de Saumon d'Écosse à la Crème d'Aneth
- Carbonnade de Bœuf à la Bière de l'Avesnois et Sa Garniture
- Filet de Volaille au Maroilles, Légumes de Saisons et Grenailles
- Rôti de Cochon Cuit Basse Température au Thym et à La Saugé

### - DESSERTS AU CHOIX -

- Tarte Tatin, Glace Vanille, Chantilly
- Crème Brûlée Vanille bourbon
- Fondant au Chocolat, Douceur de Crème Anglaise
- Tarte au Sucre Maison et sa Fraîcheur Vanille , Chantilly

**Option :** Option: Rôti au Maroilles sur son Lit de Salade  
5.00€

**EAU, VINS, CAFÉ COMPRIS**

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Toutes nos Viandes sont Origine "France"

*Le choix est limité entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts*

*Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir et après 20h pour les repas du midi vous seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine*

*Droit de bouchon: 4€ par bouteille*