



VOTRE EVENEMENT AU

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

L'OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

MENU ART DECO

Prix par personne : 35,00€ TTC – 31,29€HT

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Œuf mollet, crème de morilles, pleurotes

=====

Quenelle de brochet, sauce Nantua, épinards et champignons

ou

Suprême de volaille façon Grand-Mère

=====

Île flottante, caramel au beurre salé

ou

Mousse au chocolat d'antan

=====

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou Perrier Fines Bulles (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

LES OFFRES DEJEUNER ET DINER MENU POP ART

Prix par personne : 45,00€ TTC - 40.08€ HT

Kir alsacien

Œuf mollet, crème de morilles, pleurotes

ou

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

ou

Salade d'haricots verts, moutarde Alsacienne, noisettes torréfiées

Suprême de volaille façon Grand-Mère

ou

Filet de cabillaud, crème de morilles, écrasé de pommes de terre

ou

Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites fraîches

Crumble aux poires, crème glacée vanille

ou

Mi-cuit au chocolat

ou

Crème brûlée

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale :Vittel ou Perrier Fines Bulles (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

LES OFFRES DEJEUNER ET DINER

MENU DESIGN

Prix par personne : 55,00€ TTC - 49,17€ HT

Coupe de crémant (13 cl)

Chèvre chaud, brioche moelleuse, mesclun

ou

Cocktail avocat-crevettes

ou

Foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de saison

Magret de canard et son jus, pommes dauphines

ou

Filets de bar en marinière, blini de pommes de terre aux herbes fraîches

ou

Pavé de saumon d'Écosse, beurre blanc, épinards à la crème de parmesan

Paris-Brest

ou

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

ou

Coupe de praliné au caramel et cookie

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou Perrier Fines Bulles (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SELECTIONNER
1 ENTREE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

EN OPTION ...

Kir Alsacien: 5.00€

Coupe de Crémant Alsacien: 8.00€

Coupe de champagne Jacquart : 10.00€

Vins supérieurs sur demande

Droits de bouchon bouteille de vin ouverte:
10.00€

Droit de bouchon bouteille de champagne
ouverte: 12.00€

Amuse Bouche du Chef : 2.00€ l'unité

Sélection de fromages: 8.00€

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Stéphanie Randall

01 53 45 94 62

reservationbrasserie@groupeflo.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

23 rue de Dunkerque

75010 Paris

Parking Vinci Park rue de Dunkerque Gare
du Nord

M° Gare du Nord

