

TERMINUS - NORD

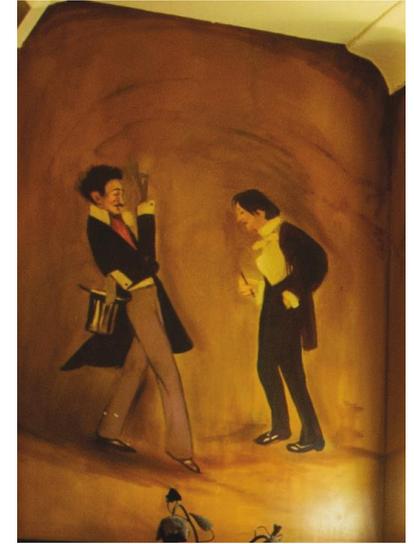
MAISON FONDÉE EN 1925



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
AU TERMINUS
NORD**

-

GALERIE



**ESPACE
BRASSERIE
SEMI-PRIVATIF
80 ASSIS**

**1 SALON
PRIVATIF
16 ASSIS**



PRÉSENTATION

Subtil mélange d'Art Nouveau et d'Art Déco à deux pas de la Gare du Nord, cette brasserie vous invite depuis 1925 à entrer dans Paris par la porte des gourmands. Businessmen en partance pour Londres, députés européens de retour de Bruxelles, familles, tout le monde se croise au Terminus Nord.

Proche de la Gare, le Terminus Nord vous accueille tous les jours pour un en-cas sur le pouce entre deux trains, pour un déjeuner ou un dîner, autour d'un beau plateau de fruits de mer ou d'une pièce de bœuf.



INFORMATIONS

ADRESSE

23 rue de Dunkerque
75010 Paris
M° Gare du Nord (ligne 4 et 5)
Gare du Nord

Parking payant à proximité

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 6h45 à 00h
(de 8h à 23h le dimanche)





OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement la semaine)

MENU ART DECO

Prix par personne : **35,00€ TTC – 31,21€ HT**

Soupe à l'oignon gratinée

ou Gaspacho d'asperges vertes

ou Œuf mollet, caponata d'aubergines aux câpres, basilic frais

—

Suprême de volaille jaune de Vendée façon grand-mère, artichauts

ou Pavé de lieu noir, crémeux de chou-fleur, chorizo

ou Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites fraîches

—

Crème brûlée à la vanille

ou Mousse au chocolat Valrhona maison, tuile au grué de cacao

ou Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

—

Vin blanc 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



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU POP ART

Prix par personne : **45,00€ TTC – 40,08€ HT**

Œuf mollet, caponata d'aubergines aux câpres, basilic frais
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette
ou Tarte fine à la tomate, mozzarella di Bufala, tomates confites

—

Suprême de volaille jaune de Vendée façon grand-mère, artichauts
ou Filet de cabillaud sauce vierge, caponata d'aubergines aux câpres
ou Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites fraîches

—

Salade de fruits frais, sorbet citron vert
ou Mi-cuit au chocolat Valrhona, crème glacée vanille
ou Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

—

Vin blanc 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



OFFRE DEJEUNER ET DINER

MENU DESIGN

Prix par personne : **55,00€ TTC – 49,09€ HT**

Cocktail avocat-crevettes

ou Tartare de saumon d'Écosse concombre, pousse d'épinards

ou Pâté en croute de volaille maison

—

Noix de Saint-Jacques, coulis de crustacés, risotto crémeux au Parmesan

ou Magret de canard de Vendée, pommes Dauphine

ou Filets de bar en marinère, légumes confits

—

Soufflé glacé au Grand Marnier

ou Cheesecake citron

ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

—

Vin blanc 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

VOTRE CONTACT

Elodie SALOMON

01 53 45 92 56

e.salomon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

23 rue de Dunkerque

75010 Paris

M° Gare du Nord (ligne 4 et 5)

Gare du Nord

Parking payant à proximité

www.terminusnord.com

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 6h45 à 00h

(de 8h à 23h le dimanche)



bertrandrestauration

www.groupe-bertrand.com

