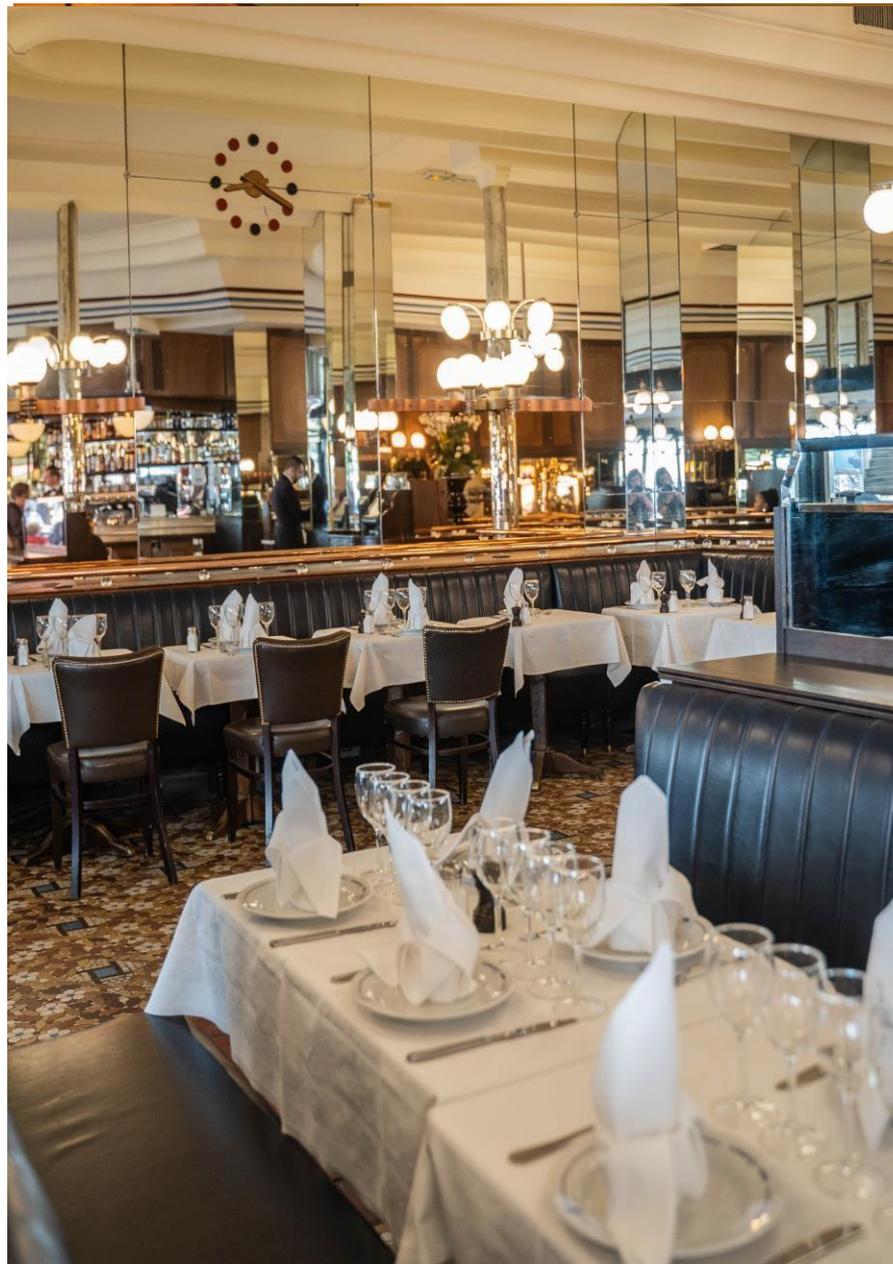


TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
AU TERMINUS
NORD**



MENU ART DECO

Valable au déjeuner du lundi au vendredi

Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **31,21€ HT - 35,00€ TTC**

Soupe à l'oignon gratinée
ou Œuf meurette façon grand-mère
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

—

Suprême de volaille jaune de Vendée rôti aux morilles
ou Pavé de lieu noir, crémeux de chou-fleur, chorizo
ou Macaronis à la crème de champignons à la truffe d'été

—

Crème brûlée à la vanille
ou Mousse au chocolat Valrhona maison, tuile au grué de cacao
ou Tarte fine aux pommes

—

Vin blanc Riesling *ou* vin rouge Graves Château Pouyanne (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



MENU POP ART

Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **40,08€ HT - 45,00€ TTC**

Kir maison

—

Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard

ou Cocktail avocat-crevettes

ou Soupe de poisson, croustons dorées, rouille, emmental râpé

—

Choucroute Strasbourgeoise

ou Filet de cabillaud, crème de morilles, purée de pommes de terre

ou Paleron de bœuf braisé, sauce porto, panais, carottes, pommes de terre

—

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 Graves Château Pouyane (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



MENU DESIGN

Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **49,09€ HT - 55,00€ TTC**

Coupe de crémant

—

Fraicheur de crabe au citron vert, légumes croquants
ou Tartare de saumon d'Ecosse, moutarde à l'ancienne, concombre, vinaigrette au citron
ou Fois gras de canard à la fleur de sel, chutney de saison

—

Choucroute du Terminus Nord

ou Magret de canard de Vendée, fricassée de champignons, pommes grenaille
ou Filets de bar marinière de coquillages, riz croustillant

—

Crumble aux poires, sorbet poire

ou Traditionnel millefeuille à la vanille
ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

—

Vin blanc Riesling *ou* vin rouge Graves Château Pouyanne (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

Noémie DUFOUR

01 75 18 55 07

reservation@groupeflo.fr

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 8h30 à 23h le dimanche)



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

