

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**

Endives croquantes à la fourme d'ambert noix, graines de courge
ou Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

—

Brandade de morue, salade verte
ou Pièce du boucher grillée, sauce au poivre, frites fraîches
ou Suprême de volaille jaune de Vendée rôti et son jus,
purée de pommes de terre

—

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Salade de fruits frais, sorbet mangue
ou Ile flottante, caramel au beurre salé et amandes affilées

—

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 POP ART

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

Kir maison

—

Pâté en croûte, pistaches et trompettes de la mort
ou Tartare de saumon d'Écosse, avocat, vinaigrette au citron
ou Oeufs cocotte aux morilles

—

Saucisson Lyonnais feuilleté, sauce gribiche, pommes de terre ou
Choucroute Strasbourgeoise
ou Pavé de saumon d'Écosse rôti, légumes de saison

—

Mi-cuit au chocolat Valrhona, crème glacée vanille ou
Millefeuille minute à la vanille bourbon
ou Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

—

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 SÉLECTIONNER 1
ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS



MENU DESIGN

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

Coupe de crémant

—

Foie gras de canard mi-cuit au poivre Sarawak, chutney de saison
ou Cocktail avocat-crevettes
ou Ravioles de langoustines et jus de crustacés

—

Magret de canard, champignons, pommes grenailles
ou Paleron de boeuf braisé, sauce vin rouge, légumes de saison
ou Filets de bar marinière de coquillages, légumes de saison

—

Paris-Londres, praliné aux noix de pécan
ou Baba au rhum, crème fouettée
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

Aurélien LANGOISSEUX

01 42 85 05 15

reservationbrasserie@terminusnord.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 8h30 à 23h le dimanche)



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

