

TERMINUS NORD

— 1925 —



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
AU TERMINUS
NORD**

MENU ART DECO

Valable au déjeuner du lundi au vendredi

Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **31,28€ HT - 35,00€ TTC**

Œufs mayonnaise, céleri rémoulade
ou Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan, ciboulette

—

Pièce du boucher grillée, sauce poivre, frites fraîches
ou Filet de Lieu noir, légumes niçois
ou Suprême de volaille rôti, pommes grenailles

—

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Ile flottante, caramel au beurre salé et amandes effilées

—

Vin blanc Riesling ou vin rouge Bordeaux Château La Gabarre
(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

—

Salade de haricots verts, vinaigrette à la truffe
ou Tartare de saumon d'Ecosse, avocat, vinaigrette au citron
ou Soupe à la tomate, crémeux chèvre basilic

—

Saucisse du Tarn de la maison Montalet, purée de pommes de terre
ou Suprême de volaille rôti, pommes grenailles
ou Pavé de saumon d'Ecosse rôti, légumes niçois

—

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 Bordeaux Château La Gabarre
(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 : **49,17€ HT - 55,00€ TTC**

Coupe de crémant

—

Foie gras de canard mi-cuit au poivre Sarawak, chutney de saison
ou Burrata crémeuse, légumes confits, pesto
ou Cocktail avocat-crevettes

—

Poitrine de porc confite, pommes grenailles persillées
ou Pavé de veau grenobloise, polenta, légumes de saison
ou Filets de bar marinière de coquillages, risotto d'artichauts

—

Millefeuille minute à la vanille bourbon
ou Assiette de framboises, crème fouettée
ou Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

—

Vin blanc Riesling ou vin rouge Bordeaux Château La Gabarre
(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 7h30 à 23h le dimanche)



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

