

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925



**VOTRE
ÉVÈNEMENT
AU TERMINUS
NORD**



MENU ART DECO

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **33,26€ HT - 37,00€ TTC**

Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge
ou Six Escargots de Bourgogne Label Rouge

—

Petit salé aux lentilles vertes du Puy
ou Pavé de lieu noir, légumes de saison
ou Macaronis à la crème de champignons

—

Crème brûlée à la vanille
ou Mi-cuit au chocolat
ou Ile flottante, caramel au beurre salé et pralinettes

—

Vin blanc Muscadet les Barboires *ou* vin rouge Château La Gabarre (1
bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (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 vin Blanc

—

Poireaux rôtis, ravigote de coquillages
ou Œuf mollet aux morilles, mouillettes au beurre demi-sel
ou Salade de Cabecou chaud lardée, noix, miel

—

Suprême de volaille rôti, purée maison
ou Choucroute au demi jarret de porc, poitrine fumée et pommes vapeurs
ou Pavé de saumon rôti, mousseline de céleri

—

Gaufre de Liège, caramel beurre salé
ou Profiteroles au chocolat
ou Salade de fruits frais, sorbet citron vert

—

Vin blanc Muscadet les Barboires *ou* vin rouge Château La Gabarre (1
bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (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 : **53,64€ HT - 60,00€ TTC**

Coupe de crémant Gustave Lorentz

—

Fraicheur de crabe au citron vert, légumes croquants
ou Terrine de volaille façon Houdan
ou Six huîtres creuses de Bretagne

—

Choucroute du Terminus Nord, (Saucisse de Strasbourg, Saucisse fumée,
Saucisse Weisswurst, Echine de parc, Demi-jarret)
ou Pavé de veau, crème de morilles, purée maison
ou Filet de Bar, crème de champignon à la truffe d'été, mousseline de céleri

—

Tarte Tatin caramélisée
ou Paris-Londres
ou Baba au rhum Royal ambré

—

Vin blanc Muscadet les Barboires *ou* vin rouge Château La Gabarre (1
bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (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



SEMINAIRES

½ JOURNEE D'ETUDE

59,62€HT – 66€TTC

Accueil petit déjeuner
Pause matin ou après midi
Déjeuner ou dîner avec le MENU ART DECO
Eau à disposition
Location de la salle (18 personnes maximum)
De 9h à 12h ou 12h à 17h

Ou

JOURNEE D'ETUDE COMPLETE

79,62€HT – 88€TTC

Accueil petit déjeuner
Pause matin
Déjeuner avec le MENU ART DECO
Pause après-midi
Eau à disposition
Location de la salle (18 personnes maximum)
De 9h à 17h

MATERIEL MIS A DISPOSITION

Vidéoprojecteur
Accès Wifi



FORMULE PETIT DEJEUNER

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes
13,63€ HT – 15€ TTC

PETIT DEJEUNER

Viennoiseries, tartines de pain, beurre et confiture

—

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits

—

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé ou Chocolat chaud

VOTRE CONTACT

Olivier COULIBALY

06 22 69 57 95

commercial.brasserie@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 8h30 à 23h le dimanche)



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

