

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 : **34,32€ HT - 38,00€ TTC**

Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne  
*ou* Œuf mayonnaise, macédoine  
*ou* Six Escargots de Bourgogne Label Rouge

—

Cuisse de poulet, purée maison, jus au basilic  
*ou* Filet de lieu noir, légumes de saison  
*ou* Macaronis à la crème de champignons, truffes d'été

—

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 verre par personne 13cl)

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 : **44,92€ HT - 50,00€ TTC**

Kir vin Blanc

—

Tartare de thon, légumes croquants  
ou Burrata crémeuse, compotée d'aubergines, menthe, coriandre  
ou Raviole du Dauphiné Label Rouge

—

Suprême de volaille rôti, légumes de saison  
ou Filet de dorade, risotto crémeux  
ou Cochon confit, purée maison, jus de volaille

—

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 : **58,03€ HT - 65,00€ 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

—

Thon mi-cuit, légumes confits et pistou  
*ou* Pavé de veau, purée maison, jus au basilic  
*ou* Filet de Bar, crème de champignon à la truffe d'été, risotto

—

Millefeuille  
*ou* Profiteroles au chocolat  
*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

59,77€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

79,77€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

Céline JAMMES

06 22 69 57 95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto: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](http://www.terminusnord.com)

### OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 6h45 à 00h

(de 8h30 à 23h le dimanche)



bertrandrestauration

[www.groupe-bertrand.com](http://www.groupe-bertrand.com)

