

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 : **34,24€ HT - 38,00€ TTC**

*Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Poireaux confits, sauce tartare, piment Espelette AOP, Légumes Pickles
ou Tartine de chèvre frais à la ciboulette, crémeux de betteraves et pois
chiches, mesclun*

—

*Saucisse aux couteaux
ou Filet de lieu noir, légumes de saison
ou Macaronis à la crème de champignons, truffes d'été*

—

*Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
ou Salade de fruits de saison*

—

*Vin blanc Entre Deux Mers ou vin rouge Côte du Rhône (1 verre par
personne 13cl)*

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bt 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 : **44,70€ HT - 50,00€ TTC**

—

Œuf Mollet aux morilles mouillettes au beurre demi-sel
ou Escargot de Bourgogne x6
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

—

Tarte Tatin
ou Profiteroles au chocolat
ou Ile Flottante

—

Rouge Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)
Blanc Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022 (1 bt pour 3 personnes)
Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bt 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 : **59,55€ HT - 67,00€ TTC**

Coupe de crémant Gustave Lorentz

—

Soupe de poisson

ou Pâté en croûte de volaille

ou Six huîtres creuses de Bretagne

—

Thon mi-cuit, épinards frais et fricassée de champignons

ou Choucroute du Terminus

ou Filet de Bar, crème de champignon à la truffe d'été, risotto

—

Paris-Londres

ou Profiteroles au chocolat

ou Baba au rhum Royal ambré

—

Rouge Bordeaux AOP - Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)

Blanc Bordeaux AOP - Château Gantonnet 2022 (1 bt pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bt 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

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)

B
HOSPITALITY

