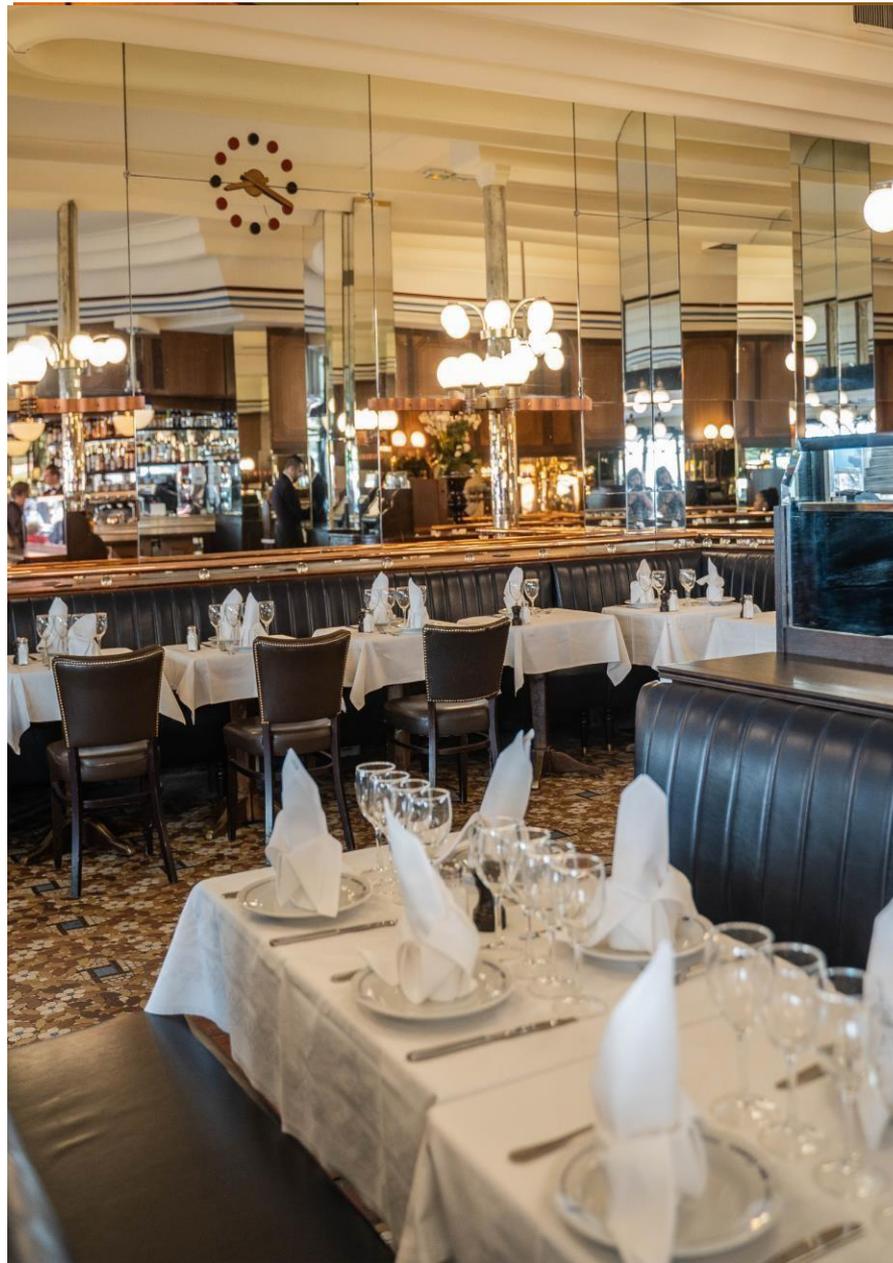


TERMINUS - NORD

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 Œuf en meurette
ou Raviole du Dauphiné

—

Saucisse au couteau, lentilles
ou Filet de dorade sébaste, légumes de saison
ou Risotto champignons, à la truffe 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**

—

Cocktail avocat-crevettes
ou Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Escargot de Bourgogne x6

—

Suprême de volaille, crème de morille, purée de pomme de terre
ou Filet de daurade, risotto crémeux
ou Pavé de veau, pommes grenaille

—

Tarte citron meringuée
ou Mi-cuit au chocolat et crème anglaise
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

—

Saumon fumé, blinis au sarrasin
ou Terrine de volaille de Houdan
ou Raviole de langoustine, beurre blanc aux herbes, tétragone

—

Magret de canard rôti, sauce balsamique, pommes sarladaises
ou Pavé de saumon, légumes d'hiver, beurre blanc
ou Filet de bar, risotto crémeux

—

Assortiment de desserts
ou Profiteroles au chocolat
ou Tarte tatin

—

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 FRUITS DE MER

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons : **79,92€ HT - 90,00€ TTC**

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut

—

Soupe de poissons

—

Plateau de fruits de mer Terminus Nord

(4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3, 4 Fines de Claire n°3, 1/2 tourteau, 4 crevettes roses, 3 amandes, 3 palourdes)

—

Dégustation de nos desserts

—

Blanc - Muscadet Sèvre-Et-Maine Sur Lie "LES BARBOIRES"(1 bouteille pour 2 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bouteille pour 3 personnes)

Café *ou* thé



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

Edouard HAMON

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

