

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

L'OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

MENU ART DECO

Prix par personne : 35,00€ TTC

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Salade de haricots verts frais, moutarde alsacienne, noisettes torréfiées

=====

Filet de Julienne, sauce beurre blanc, tagliatelles de légumes

ou

Suprême de volaille, embeurrée de chou, fricassée de légumes d'hiver

=====

Île flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

ou

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace à la vanille

=====

Verre de vin blanc Riesling ou rouge Côtes-du-Rhône

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

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**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

LES OFFRES DEJEUNER ET DINER

MENU POP ART

Prix par personne : 45,00€ TTC

Œufs pochés, fricassée de champignons, crème de morilles

ou

Chèvre chaud, brioche moelleuse, mesclun

ou

Gros escargots de Bourgogne marinés au Chablis (x6)

=====

Suprême de volaille rôti, embeurrée de chou, fricassée de légumes d'hiver

ou

Filet de cabillaud, crème de morilles, écrasé de pommes de terre

ou

Rumsteak grillé et sa sauce au poivre, frites fraîches

=====

Dame Blanche

(Glace vanille, sauce chocolat Valrhona chaud, chantilly, éclats amandes et noisettes)

ou

Tarte au chocolat Valrhona

ou

Crème brûlée à la vanille

=====

Vin rouge Côtes-du-Rhône - E. Guigal (25cl)

ou Vin blanc Riesling "Cuvée du Cent Cinquantenaire" - Gustave Lorentz (25cl)

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

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**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

LES OFFRES DEJEUNER ET DINER

MENU DESIGN

Prix par personne : 55,00€ TTC

Kir au Vin Blanc d'Alsace (13 cl)

Œufs pochés, fricassée de champignons, crème de morilles

ou

Cocktail avocat-crevettes

ou

Foie gras de canard à la fleur de sel, chutney de saison

Blanquette de veau traditionnelle

ou

Filets de bar rôtis, sauce Noilly-Prat, épinards frais, fricassée de champignons

ou

Choucroute du Terminus Nord

(Saucisse blanche, saucisse au cumin, saucisse de Strasbourg, poitrine de porc fumée, échine)

Millefeuille traditionnel

ou

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

ou

Baba au Rhum Royal Ambré et sa crème fouettée

Vin rouge Sancerre "Les Pierris" - Domaine Roger Champault (25cl)

ou Vin blanc Chablis "La Pierrelée" - La Chablisienne (25cl)

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

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**



TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

EN OPTION ...

Kir Alsacien: 5.00€

Coupe de Crémant Alsacien: 8.00€

Coupe de champagne Vranken brut: 10.00€

Coupe de champagne en remplacement du Kir
dans le menu Design: 5.00€

Vins supérieurs sur demande

Droits de bouchon bouteille de vin ouverte:
10.00€

Droit de bouchon bouteille de champagne
ouverte: 12.00€

Amuse Bouche du Chef : 2.00€ l'unité

Sélection de fromages: 8.00€

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

JULIE GAUTHIER

01 75 18 57 26

reservationbrasserie@groupeflo.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

23 rue de Dunkerque

75010 Paris

Parking Vinci Park rue de Dunkerque Gare
du Nord

M° Gare du Nord

