



VOTRE EVENEMENT AU

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

L'OFFRE DEJEUNER

(Valable uniquement du lundi au vendredi)

MENU ART DECO

Prix par personne : 35,00€ TTC – 31,29€HT

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Salade de haricots verts frais, moutarde alsacienne, noisettes torrifiées

=====

Filet de Julienne, sauce beurre blanc, tagliatelles de légumes

ou

Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon, petits légumes

=====

Île flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

ou

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace à la vanille

=====

Un verre de vin rouge Côtes-du-Rhône - E. Guigal

ou un verre de vin blanc Riesling "Cuvée du Cent Cinquantenaire" - Gustave Lorentz

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 - 40.23€ HT

Kir alsacien

Œuf mollet, asperges vertes sauce gribiche

ou

Burrata crémeuse, tomates anciennes

ou

Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, ciboulette

Suprême de volaille rôti, jus à l'estragon, petits légumes

ou

Filet de cabillaud, sauce antiboise, caponata de légumes provençaux

ou

Pièce de boeuf, sauce béarnaise, frites fraîches

Dame Blanche

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

ou

Mi-cuit au chocolat Valrhona, glace à la vanille

ou

Crème brûlée à la vanille

Un verre de vin rouge Côtes-du-Rhône - E. Guigal

ou un verre de vin blanc Riesling "Cuvée du Cent Cinquantenaire" - Gustave Lorentz

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 - 49,17€ HT

Coupe de crémant (13 cl)

Tartare de saumon, pousses d'épinards

ou

Cocktail avocat-crevettes

ou

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

Magret de canard et son jus, pommes dauphine

ou

Filets de bar rôtis, risotto au Parmesan, asperges vertes

ou

Gambas marinées à la plancha, niçoise de légumes

Millefeuille traditionnel

ou

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

ou

Macaron framboise-pistache Maison

Vin rouge Saumur Champigny (25cl)

ou Vin blanc Macon-Lûgny (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 Jacquart : 10.00€

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

ELENA LE MEUR

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

