



***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

Œuf mollet, crème de morilles, pleurotes

=====

Quenelle de brochet, sauce Nantua, épinards et champignons

ou

Suprême de volaille façon Grand-Mère

=====

Île flottante, caramel au beurre salé

ou

Mousse au chocolat d'antan

=====

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou Perrier Fines Bulles (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**



# TERMINUS - NORD

MAISON FONDÉE EN 1925

## LES OFFRES DEJEUNER ET DINER MENU POP ART

*Prix par personne : 45,00€ TTC - 40.08€ HT*

Kir alsacien

---

Œuf mollet, crème de morilles, pleurotes

ou

Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

ou

Salade d'haricots verts, moutarde Alsacienne, noisettes torréfiées

---

Suprême de volaille façon Grand-Mère

ou

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

ou

Pièce du boucher, sauce béarnaise, frites fraîches

---

Crumble aux poires, crème glacée vanille

ou

Mi-cuit au chocolat

ou

Crème brûlée

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale :Vittel ou Perrier Fines Bulles (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**



# 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)

---

Chèvre chaud, brioche moelleuse, mesclun

ou

Cocktail avocat-crevettes

ou

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

---

Magret de canard et son jus, pommes dauphines

ou

Filets de bar en marinière, blini de pommes de terre aux herbes fraîches

ou

Pavé de saumon d'Écosse, beurre blanc, épinards à la crème de parmesan

---

Paris-Brest

ou

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

ou

Coupe de praliné au caramel et cookie

---

Vin blanc pour Riesling ou vin rouge Côtes du Rhône (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou Perrier Fines Bulles (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**



# 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 53 45 24 95

reservationbrasserie@groupeflo.fr

## INFORMATIONS PRATIQUES

23 rue de Dunkerque

75010 Paris

Parking Vinci Park rue de Dunkerque Gare  
du Nord

M° Gare du Nord

