

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

**38,00€ TTC - 34,24€ HT - Service compris**

—

Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne

*ou* Œuf mayonnaise

*ou* Raviole du Dauphiné

—

Coquillettes au jambon, crème de truffe

*ou* Filet de daurade sébaste, légumes de saison, sauce coquillage

*ou* Suprême de volaille, purée de pomme de terre

—

Crème brûlée à la vanille bourbon

*ou* Mi-cuit au chocolat

*ou* Assortiment de desserts

—

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

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bouteille 1L 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.

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*





## MENU POP ART

Entrée + Plat + Dessert + Boissons

**50,00€ TTC - 44,70€ HT - Service compris**

—  
Cocktail avocat-crevettes

*ou* Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne

*ou* Tartare de thon

—  
Suprême de volaille, crème de morille, purée de pomme de terre

*ou* Filet de daurade royale, légumes de saison au basilic, sauce coquillage

*ou* Cuisse de canard confite, pommes saladaises

—  
Salade de fruits

*ou* Mi-cuit au chocolat

*ou* Ile flottante

—  
Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc

Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bouteille 1L 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.

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



## MENU DESIGN

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons  
**67,00€ TTC - 59,55€ HT - Service compris**

Coupe de crémant Gustave Lorentz

---

Carpaccio de saumon mariné  
*ou* Burrata des pouilles, basilic  
*ou* Raviole de langoustine

---

Pavé de veau, pommes grenailles  
*ou* Pavé de saumon, purée de pomme de terre  
*ou* Filet de bar, légumes de saison, sauce beurre blanc

---

Millefeuille  
*ou* Profiteroles au chocolat  
*ou* Tarte aux fruits de saison

---

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc  
Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)  
Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bouteille 1L 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.

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*





## MENU FRUITS DE MER

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons

96,00€ TTC - 85,38€ HT - Service compris

Coupe de champagne Jacquart Mosaique Brut

---

Tartare de thon

---

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 75cl pour 2 personnes)

Eau minérale : Vittel *ou* San Pellegrino (1 bouteille 1L 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.

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



## SEMINAIRES

### ½ Journée d'étude

66€TTC - 59,77€HT - Service compris

Accueil petit déjeuner  
 Pause matin ou après midi  
 Déjeuner ou dîner avec le MENU ART DECO  
 Eau à disposition  
**(18 personnes maximum)**  
 De 9h à 12h ou 12h à 17h

*Ou*

### Journée d'étude complète

88€TTC - 79,77€HT - Service compris

Accueil petit déjeuner  
 Pause matin  
 Déjeuner avec le MENU ART DECO  
 Pause après-midi  
 Eau à disposition  
**(18 personnes maximum)**  
 De 9h à 17h

Matériel mis à disposition :

Vidéoprojecteur

Accès Wifi





## FORMULE PETIT DEJEUNER

Viennoiseries + Boissons fraîches + Boissons chaudes  
**15€ TTC -13,63€ HT – Service compris**

### PETIT DEJEUNER

Viennoiseries, tartines de pain, beurre et confiture

–

### BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits

–

### BOISSONS CHAUDES

Café, Thé ou Chocolat chaud

# TERMINUS NORD

— 1925 —



## NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



### UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
  - Nos Œufs sont 100% plein air\*.
  - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
  - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
  - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
  - Nous proposons des options végétariennes.
  - Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

\*hors épidémie de grippe aviaire



### LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

#### LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

#### LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

#### DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



### L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
  - 99% de nos collaborateurs sont en CDI.
  - Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
  - Nous avons régulièrement 7 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers
  - 4,5 % de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



# VOTRE CONTACT

Elvira SEBBAHA

06 22 69 57 95

[commercial.brasserie@groupe-bertrand.com](mailto: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](http://www.terminusnord.com)

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 6h45 à 00h (de 8h30 à 23h le dimanche)

**BERTRAND**  
— HOSPITALITY —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Crédit Photographe – Simon Detraz



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*