

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 Saucisse de la Maison Brosset, purée de pomme de terre au beurre

ou Quenelle de brochet, sauce Nantua

—

Crème brûlée à la vanille bourbon

ou Salade de fruits

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 6 gros escargots de Bourgogne

—
Suprême de volaille, jus de volaille, purée de pomme de terre

ou Filet de bar, sauce Nantua, tombée d'épinards et gnocchis

ou Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

—
Tarte au citron meringuée

ou Moelleux 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

Terrine de canard, salade et cornichons

ou Tartare de saumon

ou Soupe de poisson, rouille et croûtons

Pavé de veau, jus au basilic, pommes grenailles

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

ou Filet de daurade, risotto crémeux

Tarte Tatin

ou Cheesecake au spéculoos

ou Assortiment de desserts

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

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)

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr

Crédit Photographe – Simon Detraz



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