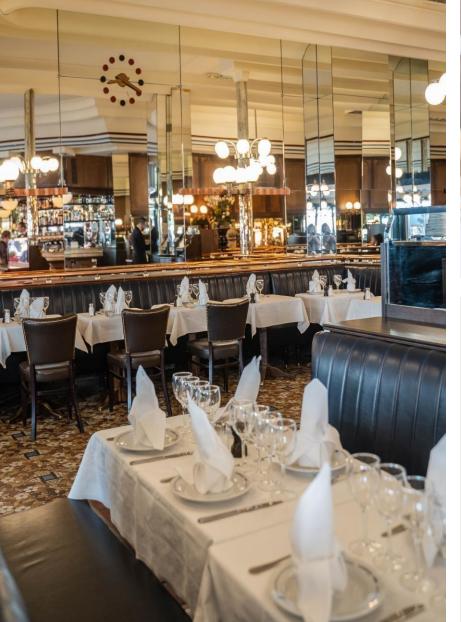
TERMINUS – NORD MAISON FONDÉE EN 1925







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.



# **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 lle 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.



# **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.



# **MENU FRUITS DE MER**

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Boissons 96,00€ TTC - 85,38€ HT - Service compris

Coupe de champagne Jacquart Mosaïque 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.



# **SEMINAIRES**

½ Journée d'étude

**66€TTC - 59,77€HT -** Service compris

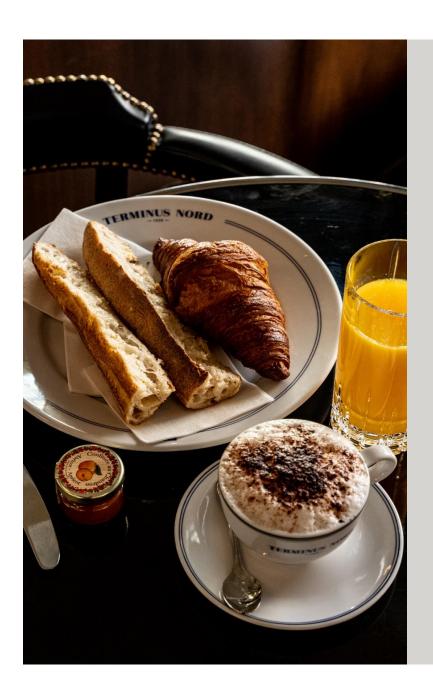
Accueil petit déjeuner
Pause matin ou après midi
Déjeuner ou dîner avec le MENU ART DECO
Eau à disposition
(18 personnes maximum)
De 9h à 12h ou 12h à 17h

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

#### 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.





- 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 RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
- Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/évènements 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.



- 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)



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

