

The image shows the interior of a restaurant named Terminus Nord. In the foreground, there are three tables with white tablecloths, each set with white plates, silverware, and several wine glasses. Small wooden signs with QR codes are placed on the tables. The tables are situated along a dark leather-upholstered booth with a wooden top rail. In the background, a bar area is visible with various bottles and a person behind the counter. Large mirrors on the wall reflect the interior, creating a sense of depth and space. The lighting is warm and ambient, with several round pendant lights hanging from the ceiling.

TERMINUS NORD
— 1925 —

The logo is a circular emblem featuring a stylized monogram, likely 'TN', inside a decorative border.

VOTRE ÉVÉNEMENT



PRÉSENTATION

LA BRASSERIE PARISIENNE DU 10^{ÈME}

Depuis 1925, Terminus Nord incarne l'esprit des grandes brasseries parisiennes mêlant tradition et raffinement.

Son décor intemporel, signé John Whelan, mêle élégance et luminosité, créant une atmosphère chic et conviviale où l'on aime se retrouver à toute heure de la journée.

À la carte, la cuisine française traditionnelle est à l'honneur : belle pièce de bœuf, sole meunière, escargots de bourgogne, sans oublier nos généreux plateaux de fruits de mer préparés avec soin.

Que ce soit pour un déjeuner gourmand, un dîner entre amis ou un moment de détente autour d'un bon plat, Terminus Nord vous accueille tous les jours en service continu.

Une adresse incontournable pour savourer le charme intemporel des brasseries parisiennes dans un cadre élégant et animé.





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

RESTAURANT

200

REPAS ASSIS

300

COCKTAILS

CORNER

90

REPAS ASSIS

70

COCKTAILS

SALON PRIVATIF

18

REPAS ASSIS



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 ART DÉCO

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

38,00€ TTC - 34,24€ HT

Service compris

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne
ou Œufs mayonnaises, macédoine de légumes, croûtons dorés
ou Ravioles du Dauphiné

PLATS

Coquillettes au jambon, crème de truffe
ou Saucisse au couteau, purée de pomme de terre au beurre
ou Quenelles de brochet, sauce coquillage, épinards

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Salade de fruits
ou Panna cotta coco, coulis de mangue

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 SÉLECTIONNER
1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS.



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

ENTRÉES

Cocktail avocat-crevettes
ou Tartare de saumon
ou Salade estivale mozzarella, pesto de basilic & olive kalamata

PLATS

Suprême de volaille, purée de pomme de terre au beurre, jus corsé
ou Filet de bar, poêlée de légumes au xérès, sauce vierge
ou Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

DESSERTS

Tarte au citron meringuée
ou Moelleux au chocolat
ou Île 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 SÉLECTIONNER
1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS.



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 DESIGN

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

67,00€ TTC – 59,55€ HT

Service compris



Coupe de crémant Gustave Lorentz

ENTRÉES

Terrine de volaille, salade et cornichons
ou Tartare de bar

ou Raviole de Langoustine et coquillage, beurre blanc, épinards

PLATS

Pavé de veau, purée de pomme de terre, crème de morilles

ou Magret de canard, sauce poivre, pommes grenailles

ou Filet de daurade, risotto crémeux

DESSERTS

Profiteroles au chocolat

ou Mille-feuille, vanille Bourbon

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 ENTRÉE, 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 FRUITS DE MER

APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

96,00€ TTC – 85,38€ HT

Service compris



Coupe de champagne Jacquart Mosaïque Brut

ENTRÉE

Tartare de saumon

PLAT

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)

DESSERT

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 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.**



SÉMINAIRES

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

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



FORMULE PETIT DÉJEUNER

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COCKTAIL DÎNATOIRE

70,00€ TTC – 62,50€ HT

Service compris

A PARTIR DE 30 CONVIVES

Coupe de champagne Jacquart Mosaique Brut

LES PIECES SALEES FROIDES – Valeur 7 pièces

Saumon, transparence de Daikon, crémeux curry
 Attereau de langoustine, thermidor et châtaigne
 Chou au magret fumé, fromage frais, radis
 Crêpe au foie gras et à la figue

Larme de bressaola, citron confit
 Moelleux potimarron, purée d'orange et carottes
 Champignon de Paris, crème de morille

LES PIECES LUNCH – Valeur 2 pièces

Mini club pastrami dinde rôtie tomate iceberg
 Pain viennois garni de chèvre frais au miel, pignons de pin et poire

LES PIECES SALEES CHAUDES – Valeur 3 pièces

Mini croque dinde et Cantal
 Cromesquis de légumes d'hiver
 Gougère Tartufo

LE MINI PLAT CHAUD – Valeur 3 pièces

Risotto crème de champignon à la truffe d'été
 Magret de canard rôti purée de pomme de terre sauce au poivre
 Cabillaud en blanquette sauce coquillage légumes de saisons

LES PIECES SUCREES – Valeur 5 pièces

Mini-tartelette tatin
 Chocolat gingembre et dôme chocolat
 Macaron vanille

Pavlova meringue à la française, ganache
 montée chocolat & crumble chocolat
 Tartelette au citron

Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux
 Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) *Fair For Life* (1 bouteille pour 3 personnes) (75cl)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes) (1L), Café/Thé

NOS ENGAGEMENTS



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks hachés, 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.



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.



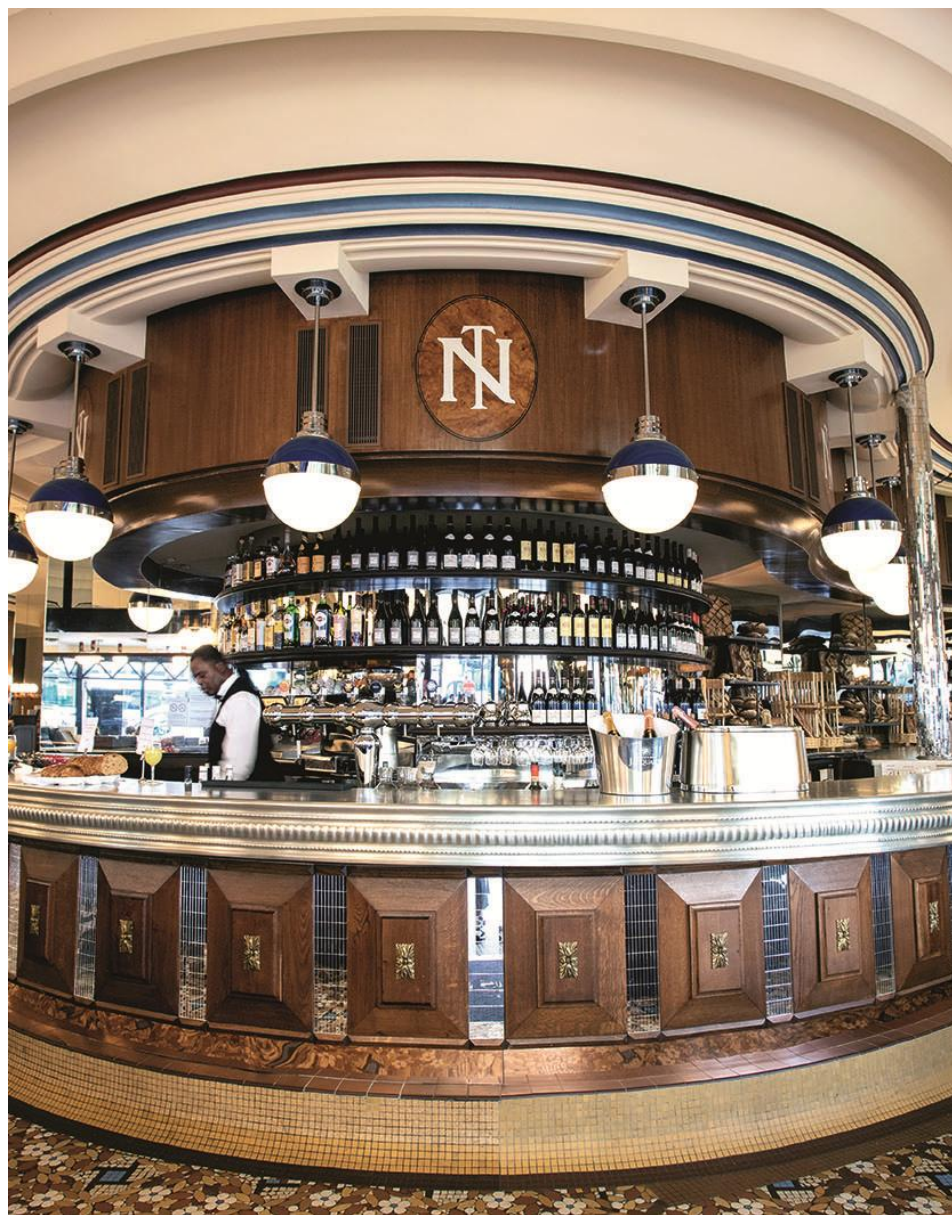
L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 3 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
 - 95% de nos collaborateurs sont en CDI.
 - Ils ont 5 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 5 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 8% de nos collaborateurs sont en situation de handicap. Une partie de nos collaborateurs ont été formés aux en-jeux climatiques via l'atelier La Balance Carbone.

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.



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.



TERMINUS NORD SARL - Siège social : 55 rue Deguingand 92300 Levallois Perret - Siret/Siren SIRET 50167714000037 - N° TVA FR93501677140 - Code APE : 56.10A-RCS NANTERRE 501.677.140 - Capital social 21 446 957,57 €

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 —

Terminus Nord est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality - ©