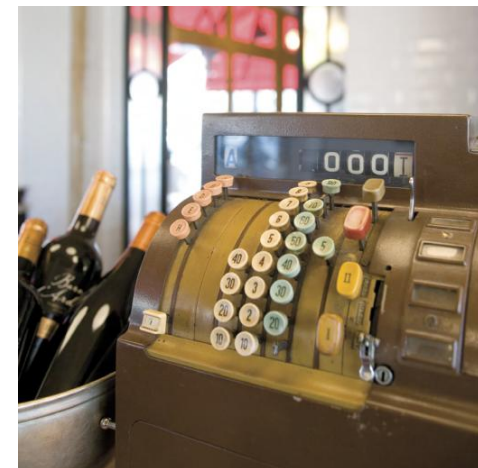


LES DEUX STATIONS

bistro populaire

PETIT DEJEUNER - COCKTAIL - AFTERWORK
AU RESTAURANT LES DEUX STATIONS

Bistro populaire – Cuisine Auvergnate
Votre repas au restaurant Les Deux Stations



LE RESTAURANT

Présentation

Bienvenue dans le Paris des années 50.
Téléphone en Bakélite, nappes à carreaux,
petits plats copieux, les Deux Stations est un
havre de paix où le temps s'est arrêté.

On découvre un lieu populaire, empreint de
convivialité, où l'on se retrouve entre amis,
en famille, à toute heure de la journée pour
passer un moment de
détente, tout simplement.

Privatisable entièrement ou en partie, le
restaurant Deux Stations peut accueillir
jusqu'à 90 personnes en cocktail.



QUOI ? UN APERO



LES DEUX STATIONS

bistro populaire



Menu 1

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 30€ TTC

Entrée + Plat + dessert – 35€ TTC

Entrées

Croquettes de fromages au camembert & au cantal
Salade de lentilles vertes du Puy & poitrine fumée
Fritures de petits poissons, sauce gribiche

Plats

Suprême de Volaille au vin blanc, purée maison
Paleron de bœuf, pomme de terre grenaille
Filet de Julienne, petits pois

Desserts

Crème brûlée à la vanille
Mousse au chocolat
Riz au lait

Boissons : 1 verre de vin par personne

Touraine rouge / blanc / rosé

Eaux & café compris

LES DEUX STATIONS

bistro populaire



Menu 2

Entrée + Plat + Dessert – 44€ TTC

Entrées

Velouté de panais au chorizo
Poireaux mimosa, vinaigrette
Ravioles à la crème de cantal

Plats

Pièce de bœuf, sauce au poivre, frites maison
Parmentier de confit de canard
Quenelles de Brochet, sauce Nantua, riz

Desserts

Salade d'agrumes au sirop d'épices
Pomme au four, sablé breton, crème glacée à la vanille, noisettes, caramel au beurre salé
Assiette de fromages Auvergnats (fourme d'Ambert, Cantal AOC, Saint Nectaire fermier)

Boissons : 1 bouteille de vin pour 3 pers

En rouge : Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine Lauduc
En blanc : Côte de Gascogne Terres Basses AOP – Domaine de Laballe
En rosé : Vin rosé IGP du Var – Palm – L'Escarelle

Eaux & café compris

VOTRE COCKTAIL DINATOIRE

COCKTAIL DINATOIRE À 58€

1 Kir ou 1 bière ou 1 soda ou 1 jus de fruits / personne ET 1 coupe de Prosecco

A se partager – Salé :

Cocktail salé (2 pièces)
Panier de crudités, sauce au fromage blanc
Huitres de Bourrache (2 / personnes)
Planche de saucissons de la Maison Conquet
Rillettes d'oie de la Maison Conquet
Croquettes de cantal et de camembert
Tartine de poitrine de porc confit aux pickles d'échalotes
Blinis de caviar de lentilles
Toasts de pain d'épice au foie gras
Mini croque Monsieur
Mini Burger
Verrine de velouté de panais au chorizo
Mini Parmentier de confit de canard
Dés de poulet mariné sur pique
Cornet de frites maison
Planche de Cantal, Saint Nectaire & Fourme d'Ambert & raisins
Grosse salade aux copeaux de parmesan

A se partager – Sucré :

Mini salade d'agrumes au sirop d'épices
Petits pots de crème au chocolat
Petits pots de crème à la vanille
Petits pots de crème au café
Mini tropézienne

Boissons : 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge = Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine Lauduc
En blanc = Côte de Gascogne Terres Basses AOP – Domaine de Laballe
En rosé = Vin rosé IGP du Var – Palm – L'Escarelle

Eaux & café compris



APÉRO DINATOIRE À 20€ TTC

1 bière pression Platzen / personnes

A se partager – Salé :

Planche de charcutaille de la Maison Conquet (rillette d'oie, terrine de campagne, saucisson sec, chorizo doux, rosette de bœuf d'Aubrac, rillette d'oie) = 1 planche pour 6 personnes

Tartine de poitrine de porc confit aux pickles d'échalotes = 1 grande tartine découpées en 6 portions

Planche de croquettes de fromages (camembert au lait cru & cantal AOC)

²= 1 assiette pour 6 personnes

Cornet de frites maison = 1 cornet pour 6 pers

Mini parmentier de confit de canard = 1 / pers

Fritures de petits poissons, mayonnaise = 1 friture pour 6 pers

Mini verrine de velouté de panais au chorizo = 1 / pers

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

Boissons : 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge, blanc ou rosé = Vin Coup de Cœur de la Patronne – Touraine AOP – Domaine de Biet

Eaux & café non compris



PETIT DÉJEUNER À 17€ TTC

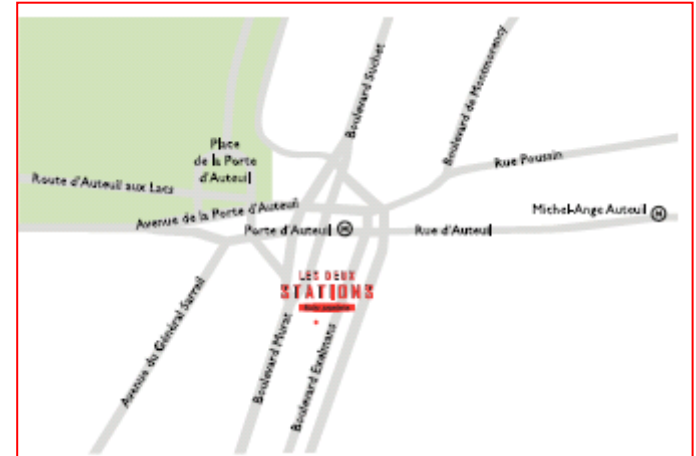
Composition :

- 1 Café ou 1 Thé ou 1 Chocolat chaud
 - 1 Jus de fruits artisanal (ananas, fraise, mangue, abricot, pomme)
 - 3 mini viennoiserie par personne
 - 1 petite verrine de salade de fruits frais au sirop d'épices
- Supplément pancakes maison + sirop d'érable (2 pancakes / pers) +8€



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel
01 53 45 83 71
l.sauvagere@groupe-bertrand.com



INFORMATIONS PRATIQUES

Accès

Adresse : 131 BD Exelmans, 75016 Paris
Parking à proximité : Zenpark – Porte d'Auteuil
Metro Porte d'Auteuil
Privatisation: 08H00 – 02H00
Site internet : <http://www.lesdeuxstations.com/>

