

## Votre événement Les Deux Stations

### **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.

**LES DEUX  
STATIONS**  
*bistro populaire*

131 Boulevard Exelmans, 75016 Paris , 75016PARIS



# LES DEUX STATIONS

*bistro populaire*



## MENU BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 30 € TTC

Entrée + Plat + Dessert – 35 € TTC

## ENTRÉES

Croquettes de fromages au camembert & au cantal  
*ou* Terrine de campagne de la Maison Conquet  
*ou* Fritures de petits poissons, sauce gribiche

## PLATS

Confit de canard, pommes sarladaises  
*ou* Burger Bougnat, frites  
*ou* Brandade de morue, salade verte

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
*ou* Traditionnelle mousse au chocolat  
*ou* Tarte Tatin, crème fraîche

## BOISSONS

Vin Coup de Cœur de la Patronne, rouge, blanc ou rosé – Touraine AOP – Domaine de Biet  
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



## MENU EXELMANS

Entrée + Plat + Dessert – 44 € TTC

### ENTRÉES

Œuf bio croustillant à la crème de cantal  
ou Salade de betteraves, mâche, fourme d'ambert & noisettes  
ou Velouté de Butternut, crème de mascarpone, châtaigne

### PLATS

Pièce de bœuf, sauce au poivre, frites maison  
ou Poitrine de porc confite 19h, lentilles  
ou Noix de Saint Jacques, sauce au beurre blanc, fricassée de légumes

### FROMAGE ou DESSERTS

Assiette de fromages Auvergnats (fourme d'Ambert, Cantal AOC, Saint Nectaire fermier)  
ou Salade d'ananas marinés au rhum & citron vert  
ou Tarte cheesecake au mascarpone vanillé, coulis de fruits rouges

### BOISSONS

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  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café



## PETIT DEJEUNER

17 € TTC

### Composition :

I Café ou I Thé ou I Chocolat chaud

I Jus de fruits artisanal (ananas, fraise, mangue, abricot, pomme)

3 mini viennoiserie par personne

I petite verrine de salade de fruits frais au sirop d'épices

\*Supplément pancakes maison + sirop d'érable (2 pancakes / pers) +8€

## APERÔ DINATOIRE

22 € TTC

1 bière pression Plätzen / 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, rilette d'oie) = 1 planche pour 6 personnes

Foie gras de canard sur confiture d'échalotes = 1 grande tartine découpée en 6 parts

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

= 1 assiette pour 6 personnes

Cornet de frites maison = 1 cornet pour 6 pers

Mini parmentier de confit de canard = 1 / pers

Mini gratin de macaroni au cantal = 1 / pers

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

Mini verrine de velouté de butternut à la crème de mascarpone = 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



**COCKTAIL DINATOIRE**

**58 € TTC**

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  
Toasts de pain d'épice au foie gras  
Mini croque Monsieur  
Mini Burger  
Verrine de velouté de butternut à la mascarpone  
Mini Parmentier de confit de canard  
Mini gratin de macaroni au cantal  
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'ananas au rhum & citron vert  
Petits pots de mousse au chocolat  
Petits pots de crème brûlée  
Mini baba Bouchon  
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**



## INFORMATIONS

### SUPPLÉMENTS

Kir ou bière .....	<b>3,00€</b>
Coupe de Prosecco (12cl).....	<b>5,00€</b>
Coupe de Champagne (12cl).....	<b>10,00€</b>
Amuse bouche (3 pièces/pers).....	<b>6,00€</b>
Gâteau anniversaire .....	<b>30,00€</b>

*(en complément des desserts) – pour 6 à 8 personnes :*

### NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Les menus sont réactualisés trois fois par ans
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.



## VOTRE ÉVÉNEMENT

### VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

**Louise Sauvagère**

01.53.45.83.71

[l.sauvagere@groupe-bertrand.com](mailto:l.sauvagere@groupe-bertrand.com)

### INFORMATIONS

#### **Ouverture**

Du lundi au vendredi : 12h - 15h et 19h30 - 00h00

Du samedi au dimanche : 12h - 00h00

**131 BD Exelmans, 75016 Paris**

**Métro** : Porte d'Auteuil (M10)

