

## 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





## MENU BISTRO

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 30 €TTC

Entrée + Plat + Dessert – 35 €TTC

## ENTRÉES

Croquettes de fromages Camembert & Cantal AOP  
ou Terrine de campagne de la Maison Conquet  
ou Céleri Rémoulade, Piment d'Espelette, citron vert, pomme Granny Smith

## PLATS

Brandade de morue, salade verte  
ou Burger Bougnat, frites  
ou Escalope de veau à la crème, champignons et linguine

## DESSERTS

Tarte au citron  
ou Traditionnelle mousse au chocolat  
ou Ile flottante

## BOISSONS

Vin Coup de Cœur de la Patronne, Côte de Gascogne  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café



## MENU EXELMANS

Entrée + Plat + Dessert – 45 €TTC

### ENTRÉES

Œufs en meurette, champignons de Paris, lardons  
ou Planche de « charcutaille » de la Maison Conquet  
Ou Ravioles de boudin noir, sauce parmesan

### PLATS

Daube de bœuf, linguine  
ou Suprême de poulet jaune, sauce morilles, risotto au parmesan  
Ou Filet de daurade royale au jus d'herbes, purée maison

### FROMAGE ou DESSERTS

Baba "ivre" de rhum, crème fouettée  
ou Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé coulant  
ou Cheesecake citron vert, coulis de fruits exotiques

### BOISSONS

Rouge Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine Lauduc  
Blanc : Val de Loire "Chenin de Jardin" - J.Mourat (vin bio)  
Rosé : Barbu Fleuri  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café

## COCKTAIL DINATOIRE

58 €TTC

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

### A se partager – Salé :

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 au foie gras  
Œufs mayonnaise  
Mini gratin de ravioles à la crème de Cantal  
Mini croque Monsieur  
Mini Burger  
Mini Fish & chips  
Verrine de velouté de potiron & butternut  
Mini hachis parmentier de paleron de bœuf  
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 de fruits  
Petits pots de mousse au chocolat  
Petits pots de crème brûlée  
Mini baba Bouchon

### Boissons:

Rouge Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine Lauduc  
Blanc : Val de Loire IGP « Chenin de Jardin »  
Rosé : Barbu Fleur  
(1 bouteille pour 3 personnes)

Eaux & café compris





## PETIT DEJEUNER

16 € TTC

### Composition :

I Café ou I Thé ou I Chocolat chaud

I Jus de fruits Caraibos (orange, pamplemousse, 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

25 € TTC

1 bière pression Kronenbourg Tiger par personne ou un soft

### A se partager – Salé :

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

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 paleron de boeuf = 1 / pers

Mini fish & chips = 1 / pers

Dés de poulet mariné sur brochette = 1 brochette par pers

Mini verrine de velouté de potiron & butternut = 1 / pers

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

### Boissons :

Vin Coup de Cœur de la Patronne, rouge, blanc – IGP Côtes de Gascogne

Rosé : Coteaux d'Aix en Provence «Barbu Fleuri» AOP – Château Barbebelle  
(1 bouteille pour 3 personnes)

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



## INFORMATIONS

### SUPPLÉMENTS

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

*(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**

07 63 62 18 80

[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)

