

## 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 – 33 €TTC

Entrée + Plat + Dessert – 38 €TTC

## ENTRÉES

Salade d'endives à la fourme d'Ambert, noix  
ou Terrine de campagne de la Maison Conquet  
ou Feuilleté saucisson de Lyon pistache

## PLATS

Brandade de morue, salade verte  
ou Burger Bougnat, frites  
ou Steak surprise, sauce au boursin au poivre, frites maison

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille  
ou Salade d'ananas au citron vert & rhum, glace plombière  
ou Mousse au chocolat

## 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 – 48 €TTC

### ENTRÉES

Saumon mariné, à l'anteh, blini maison, salade verte  
*ou* Œuf cocotte crème de morilles  
*ou* Velouté de potiron aux marrons

### PLATS

Escalope de saumon, sauce au beurre blanc, épinards  
*ou* Suprême de volaille, crème de morilles, pommes grenaille  
*ou* Gratin macaroni crème à la truffe d'été

### DESSERTS

Crumble poire chocolat  
*ou* Cheesecake au citron vert, coulis de fruits  
*ou* Baba « ivre de rhum », crème fouettée

### BOISSONS

Rouge : Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine  
Lauduc

Blanc : Anjou, Le Petit Chenin

Rosé : BarbuFleuri (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café





## 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

28 € TTC

1 bière pression Kronenbourg Tiger par personne ou un soft

### A se partager – Salé :

Planche de charcutaille de la Maison Conquet = 1 planche pour 6 personnes

Planche de croquettes de fromages = 1 pour 6 personnes

Mini gratin de macaroni à la truffe d'été = 1 par  
pers

Mini fish & chips de cabillaud = 1 par personne

Dés de poulet mariné sur brochette = 1 par personne

Feuilleté de saucisson lyonnais pistaché = 1 par personne

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

### Boissons :

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

Rosé : IGP Méditerranée – Peyrassol (1 bouteille pour 3 personnes)

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



## COCKTAIL DINATOIRE

60 € 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
- Croquettes de cantal AOP et de camembert
- Mini blinis saumon mariné
- Toasts au foie gras
- Œufs mayonnaise
- Mini Burger
- Mini Fish & chips
- Mini verrine de ravioles de chèvre, crème de parmesan
- Verrine de velouté de potiron aux marrons
- Mini parmentier de bœuf
- Dés de poulet mariné au saté sur pique
- Cornet de frites maison
- Salade aux copeaux de parmesan
- Planche de Cantal, Saint Nectaire & Fourme d'Ambert

### A se partager – Sucré :

- Mini salade d'ananas au citron vert & rhum
- Petits fondants au chocolat
- Mini verrine de de crumble poire-chocolat
- Mini baba Bouchon
- Mini macarons

### Boissons:

Rouge Bordeaux l'Invincible sans sulfites AOP – Domaine Lauduc Blanc :

Anjou, « Le Petit Chenin », Rosé : Barbu Fleur

(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)

