



LES DEUX
STATIONS

bistro populaire

VOTRE ÉVÉNEMENT AU RESTAURANT
LES DEUX STATIONS



“

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 150 personnes en cocktail.

”





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALLE
PRINCIPALE

50

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

TERRASSE
MURAT

22

REPAS ASSIS

TERRASSE
EXELMANS

30

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

PETIT
SALON

10

REPAS ASSIS

Privatisation totale du restaurant en cocktail 100 personnes

“

LES ESPACES RÉCEPTIFS

Selon l'effectif de votre manifestation, le restaurant Les Deux Stations peut être privatisé entièrement ou partiellement :

SALLE PRINCIPALE

La décoration typique bistro de la salle du restaurant, conjuguée à une ambiance rétro pleine de charme, rendent ce lieu convivial totalement adéquat pour vos événements. Cette maison auvergnate depuis 1912 est privatisable tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

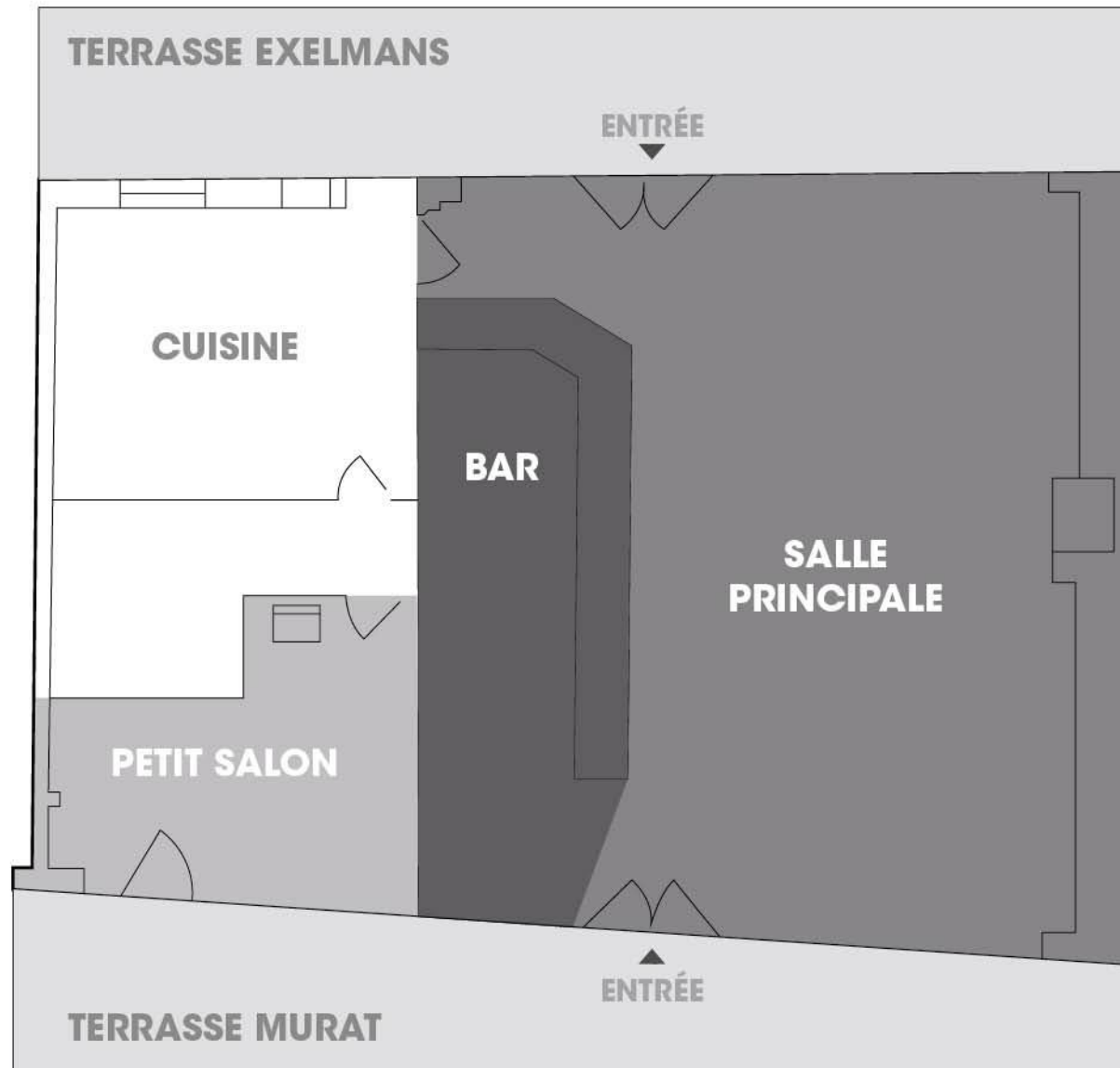
TERRASSES

Toutes les deux couvertes, les terrasses Murat et Exelmans des Deux Stations peuvent également accueillir vos convives. After work festif, cocktail ensoleillé ou soirée à thème, laissez vous séduire par leur charme et leur intimité.

”



PLAN



“

LA CUISINE

Les amateurs de cuisine traditionnelle française ne seront pas déçus. Aux Deux Stations, vous pourrez déguster des plats simples et généreux à l'image de la cuisine de notre terroir. Avec des produits frais et de qualité, les Deux Stations c'est un réel retour aux sources.

Nous vous proposons de découvrir nos offres cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur mesure peuvent également être imaginées avec vous par notre chef.

”





MENU DEJEUNER

ENTREE PLAT ou PLAT DESSERT + BOISSONS

29,62€ HT / 33,00€ TTC

ENTREE

Œuf mayonnaise
Soupe de tomates au thym
Pâté de campagne de la Maison Conquet

PLAT

Fish & chips, sauce tartare et frites
Quiche Saint Nectaire AOP, lardons fumés, et salade verte
Suprême de poulet sauce citron, Parmesan 22 mois

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
Fontainebleau maison et coulis de fruits rouges
Mousse au chocolat noir

BOISSONS

1 verre d'IGP Côtes de Gascogne Rouge
OU Blanc
OU 1 Verre d'IGP Méditerranée Peyrassol

Perrier 1 btl / 3 pers.
OU Vittel 1 btl / 3 pers.



MENU BISTRO

ENTREE PLAT DESSERT + BOISSONS

34,17€ HT / 38,00€ TTC

ENTREE

Œuf mayonnaise
Soupe de tomates au thym
Pâté de campagne de la Maison Conquet

PLAT

Fish & chips, sauce tartare et frites
Quiche Saint Nectaire AOP, lardons fumés, et salade verte
Suprême de poulet sauce citron, Parmesan 22 mois

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
Fontainebleau maison et coulis de fruits rouges
Mousse au chocolat noir

BOISSONS

1 verre d'IGP Côtes de Gascogne Rouge
OU Blanc
OU 1 Verre d'IGP Méditerranée Peyrassol

Perrier 1 btl / 3 pers.
OU Vitell 1 btl / 3 pers.



MENU EXELMANS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

44,55€ HT / 50,00€ TTC

APERITIF

KIR CASSIS ou FRAMBOISE ou PECHE

ENTREE

Salade de haricots verts, champignons de Paris et noisettes

Sardines à l'huile, toasts au beurre salé et salade verte

Beignets de calamars, citron vert et sauce tartare

PLAT

Filet de daurade royale, sauce vierge aux poivrons confits et légumes

Steak surprise, béarnaise et frites maison

Onolet de veau rôti au thym, compotée d'échalotes et frites maison

DESSERT

Coupe mascarpone fruits rouges, biscuits roses de Reims, compotés de fruits rouges, citron vert

Baba ivre de rhum, Chantilly vanille

Continent flottant, crème anglaise maison

BOISSONS

1 btl/ 3 pers. Bordeaux Invincible sans sulfite ADP Domaine Lauduc

OU Blanc Touraine Sauvignon Château de Fontenay

OU 1 Btl/ 3 pers. Rosé Coteaux d'Aix en Provence LA Belle Aixoise

Perrier 1 btl / 3 pers.

OU Vittel 1 btl / 3 pers.



COCKTAIL DES 2 STATIONS

55,23€ HT / 62,00€ TTC

APERITIF

1 KIR ou 1 BIÈRE ou 1 SODA ou 1 JUS DE FRUITS + 1 COUPE DE PROSECCO

A SE PARTAGER SALE

Panier de crudités, sauce au fromage blanc
Huitre de Bourrache (2 / pers.)
Planche de saucissons de la Maison Conquet
Croquettes de chèvre frais
Mini blini au saumon mariné
Toasts au foie gras
Œufs mayonnaise
Mini burger
Mini Fish & chips
Mini verrine de ravioles de chèvre et crème de Parmesan
Verrine de soupe de tomate au thym
Pissaladière aux courgettes crues et parmesan
Dès de poulet mariné au saté
Cornet de frites maison
Salade aux copeaux de parmesan
Planche de Cantal, Saint Nectaire et Fourme d'Ambert

A SE PARTAGER SUCRE

Mini salade de fruits au sirop d'épices
Petits fondants au chocolat
Mini verrine de mascarpone et fruits rouges
Mini tropézienne
Mini macarons

BOISSONS

1 blt/ 3 pers. Bordeaux Invincible sans sulfite AOP Domaine Lauduc
OU Blanc Touraine Sauvignon Château de Fontenay
OU 1 Btl/ 3 pers. Coteaux d'Aix en Provence La Belle Aixoise

Perrier ou Vitell
Et Café inclus.



APERERO AFTERWORK

22,27 € HT / 25,00 € TTC

APERITIF

1 BIÈRE PRESSION KRONENBURG ou 1 SOFT

A SE PARTAGER SALE

Planche de charcutaille de la Maison Conquet (1 planche / 6 pers.)
Planche de beignets de calamars au citron vert, sauce tartare
Mini gratin de macaroni au Cantal
Mini fish & chips de cabillaud
Dès de poulet mariné sur brochette
Quiche lorraine aux lardons et Saint Nectaire
Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc et aux herbes

BOISSONS

1 blt/ 3 pers. Bordeaux Invincible sans sulfite AOP Domaine Lauduc
OU Blanc Touraine Sauvignon Château de Fontenay
OU 1 Btl/ 3 pers. Coteaux d'Aix en Provence La Belle Aixoise

1 blt / 3 pers. Perrier ou Vittel
Et Café inclus.

“
ILS NOUS ONT
FAIT CONFIANCE

COCA COLA
TFI
L'OREAL PARIS
CANAL PLUS
HSBC
FRANCE TÉLÉVISIONS
OCDE
ORANGE

BOUYGUES TELECOM
MICROSOFT
MONDELEZ
JOHNSON & JOHNSON
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE
ALSTOM
AXA
YVES ROCHER

”





VOTRE CONTACT

CHARLOTTE FARGEON
Commerciale
07 63 62 1 8 80
c.fargeon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

131 BD Exelmans, 75 016 Paris
Parking à proximité : Zenpark - Porte d'Auteuil
M^o Porte d'Auteuil

Ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner.



bertrandrestauration

Les Deux Stations est un des restaurants du Groupe Bertrand. © The travel buds - Lou
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com