



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

TERRASSE  
MURAT

22

REPAS ASSIS

TERRASSE  
EXELMANS

30

REPAS ASSIS

PETIT  
SALON

10

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

40

COCKTAIL

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.

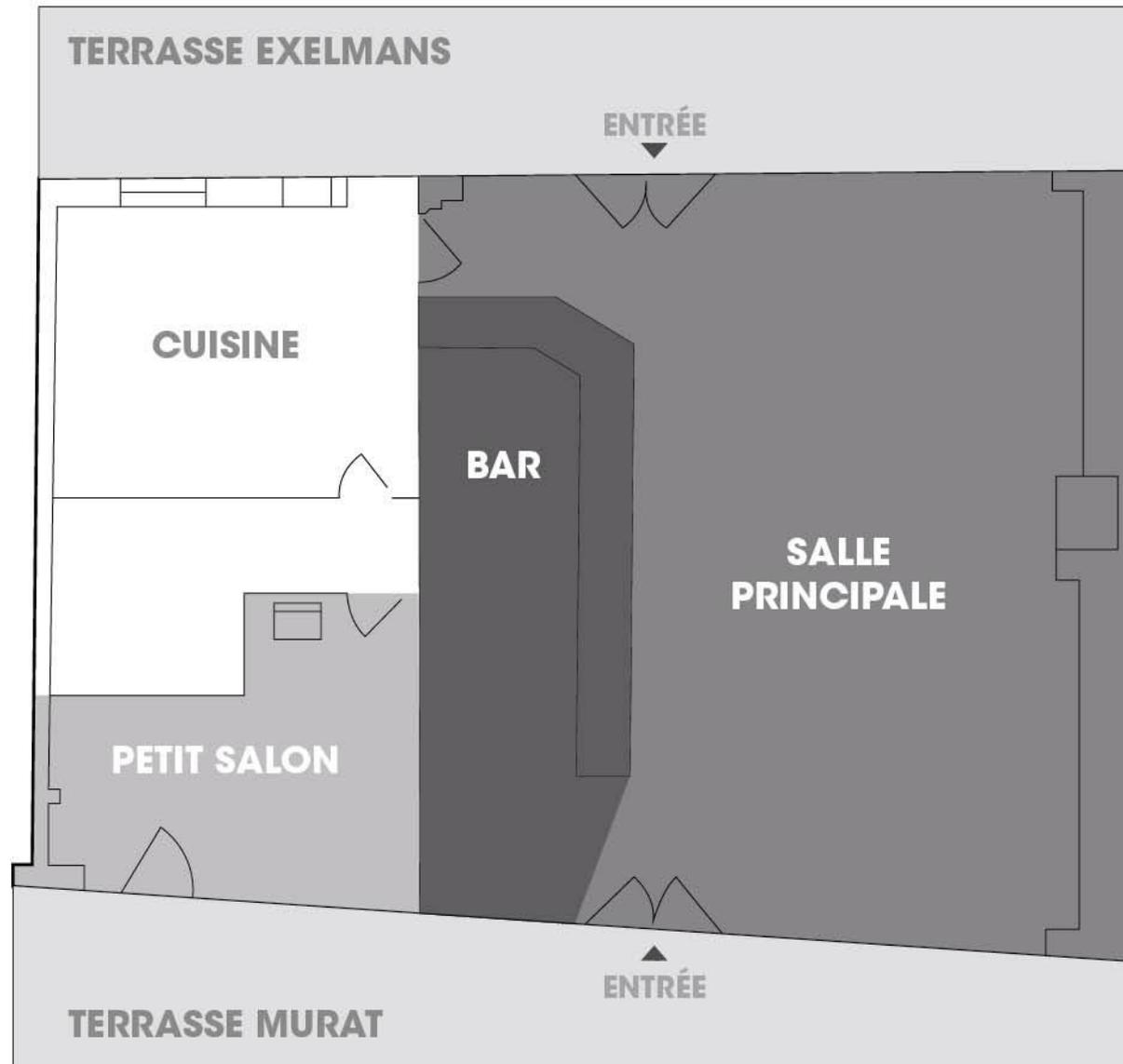
### **TERRASSES**

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 Vittel 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

Onglet 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 AOP 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 BIERE 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  
Vérine 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 Vittel  
Et Café inclus.



## **APERO AFTERWORK**

**22,27 € HT / 25,00 € TTC**

### **APERITIF**

1 BIÈRE PRESSION KRONENBOURG 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 btl / 3 pers. Perrier ou Vittel  
Et Café inclus.

“  
ILS NOUS ONT  
FAIT CONFIANCE

COCA COLA

TF1

L'OREAL PARIS

CANAL PLUS

HSBC

FRANCE TÉLÉVISIONS

OCDE

ORANGE

BOUYGUES TELECOM

MICROSOFT

MONDELEZ

JOHNSON & JOHNSON

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

ALSTOM

AXA

YVES ROCHER

”





## VOTRE CONTACT

**Elodie VIGNES**

01 46 51 89 19

06 82 87 62 43

[les-deux-stations.direction@groupe-bertrand.com](mailto:les-deux-stations.direction@groupe-bertrand.com)

## INFORMATIONS PRATIQUES

131 BD Exelmans, 75 016 Paris

Parking à proximité : Zenpark – Porte d'Auteuil  
M° 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](http://evenement.groupe-bertrand.com)