



**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.

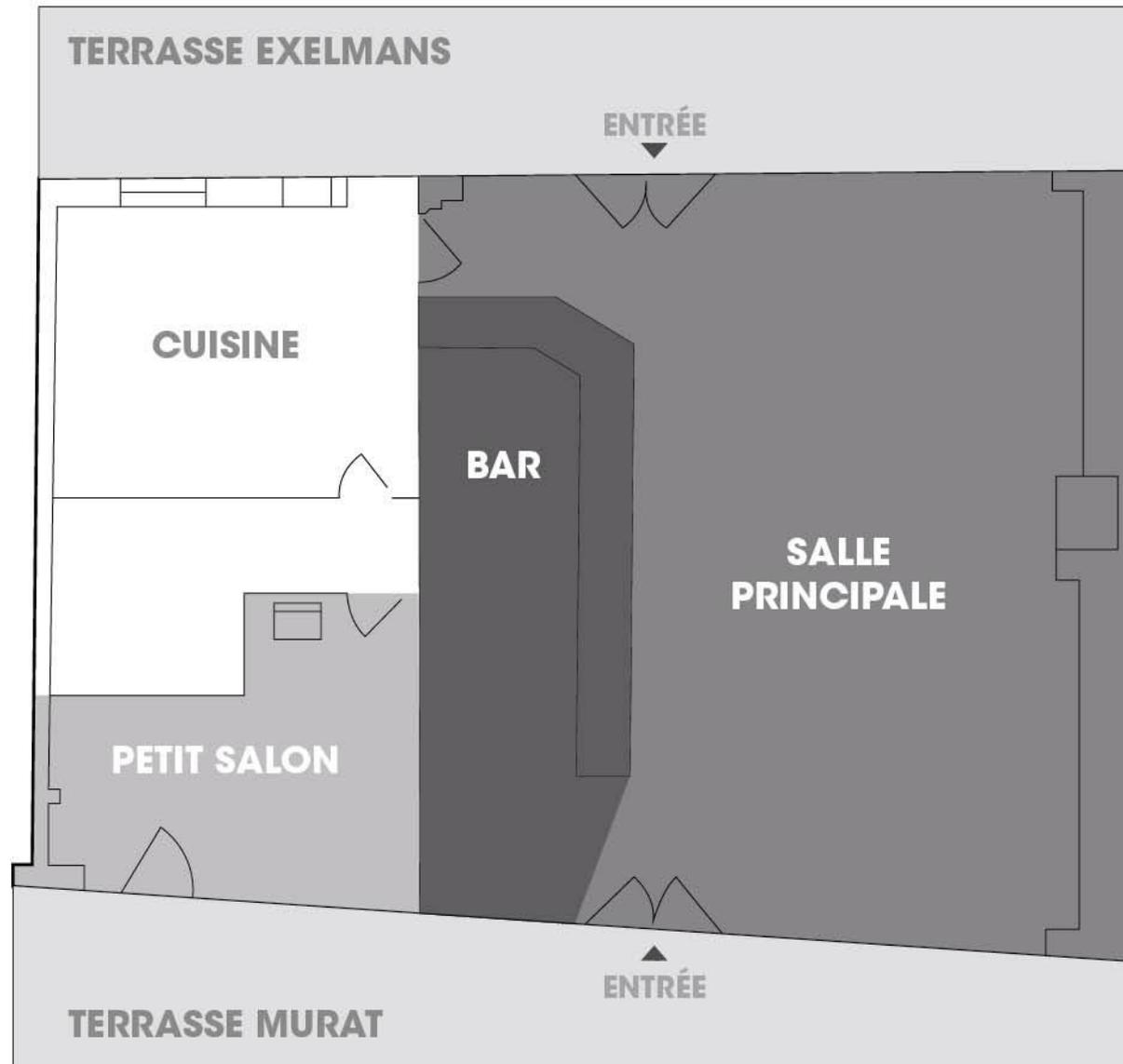
TERRASSES

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
Pâté campagne de la maison Conquet

PLAT

Cuisse de Volaille à la crème de citron, poêlée de légumes verts
Risotto aux légumes verts, tomates cerises confites, Parmesan 22 mois

DESSERT

Salade d'ananas au sirop d'épices
Crème brûlée

BOISSONS

1 Verre VD France Clos des vins d'amour blanc
ou
1 Verre VD France Clos des vins d'amour rouge

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



MENU BISTRO

ENTREE PLAT DESSERT + BOISSONS

34,17€ HT / 38,00€ TTC

ENTREE

Œuf Mayonnaise
Pâté campagne de la maison Conquet

PLAT

Cuisse de Volaille à la crème de citron, poêlée de légumes verts
Risotto aux légumes verts, tomates cerises confites, Parmesan 22 mois

DESSERT

Salade d'ananas au sirop d'épices
Crème brûlée

BOISSONS

1 Verre VD France Clos des vins d'amour blanc
ou

1 Verre VD France Clos des vins d'amour rouge

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



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
Soupe de tomates rôties au thym, pistou, croûtons dorés
Beignets de sardines, sauce yaourt à la menthe

PLAT

Tartare de daurade royale- labneth, frites-salade
Steak surprise, béarnaise et frites maison
Tomates farcies, riz parfumé

DESSERT

Salade de fruits frais au sirop d'épices
Fontainebleau caramel au beurre salé ou coulis de fruits rouges
Continent flottant, crème anglaise maison

BOISSONS

Vin: 1 bouteille pour 3 personnes. Cote du Rhône domaine de Verquiere
OU Chardonnay cuvée Sphère

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



MENU 2 STATIONS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

53,41€ HT / 60,00€ TTC

APERITIF

KIR CASSIS ou FRAMBOISE ou PECHE

ENTREE

Croquettes de chèvre frais, tomate cerises confites, pesto
Aubergine rôtie, sauce curry, feta AOP
Tartare de daurade, légumes croquants

PLAT

Vitello Tonnato, frites maison
Poulet basquaise, riz parfumé
Filet mignon, sauce moutarde à l'ancienne, coquillettes

DESSERT

Baba « ivre de Rhum » crème fouettée vanille
Mousse au chocolat
Riz au lait, caramel beurre salé, noisettes

BOISSONS

Vin : 1 bouteille pour 3 personnes. Cote du Rhône domaine de Verquiere
OU Chardonnay cuvée Sphère

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



COCKTAIL DES 2 STATIONS

58,48€ HT / 65,00€ TTC

APERITIF

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

A SE PARTAGER SALE

Brochettes de poulet mariné au saté
Panier de frites
Soupe tomates au thym
Planche de saucissons Conquet
Plateau de mini burgers
Terrine foie gras poivre Sarawack
Huitres spéciales la belle de Quiberon (2 / pers.)
Panier de crudités, sauce au fromage blanc
Croquette chèvre frais
Risotto parmesan légumes verts
Beignet sardines sauce yaourt menthe
Tartare daurade radis
Planche de fromages Auvergne
Salade aux copeaux de parmesan

A SE PARTAGER SUCRE

Fontainebleau estival
Salade d'ananas au sirop d'épices
Petits pots chocolat
Opera
Mini macarons

BOISSONS

Vin : 1 bouteille pour 3 personnes Vin Blanc Côtes de Gascogne Terres Basses Domaine de Laballe
OU Vin Rouge Bordeaux L'Invincible Château Lauduc
OU Vin rosé IGP Méditerranée Peyrassol

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Café



APERERO AFTERWORK

22,27 € HT / 25,00 € TTC

APERITIF

1 BIÈRE PRESSION KRONENBOURG ou 1 SOFT

A SE PARTAGER SALE

Soupe tomates au thym
Risotto parmesan légumes verts
Beignet de sardines sauce yaourt menthe
Tartare daurade radis
Planche de charcutaille de la Maison Conquet (1 planche / 6 pers.)
Brochettes de poulet mariné au saté
Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc et aux herbes

BOISSONS

Vin: 1 bouteille pour 3 personnes. VD France Clos des vins d'amour blanc
OU

VD France Clos des vins d'amour rouge

Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

“
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

Charlotte FARGEON
Responsable Commercial
07 63 62 18 80
c.fargeon@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