



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.

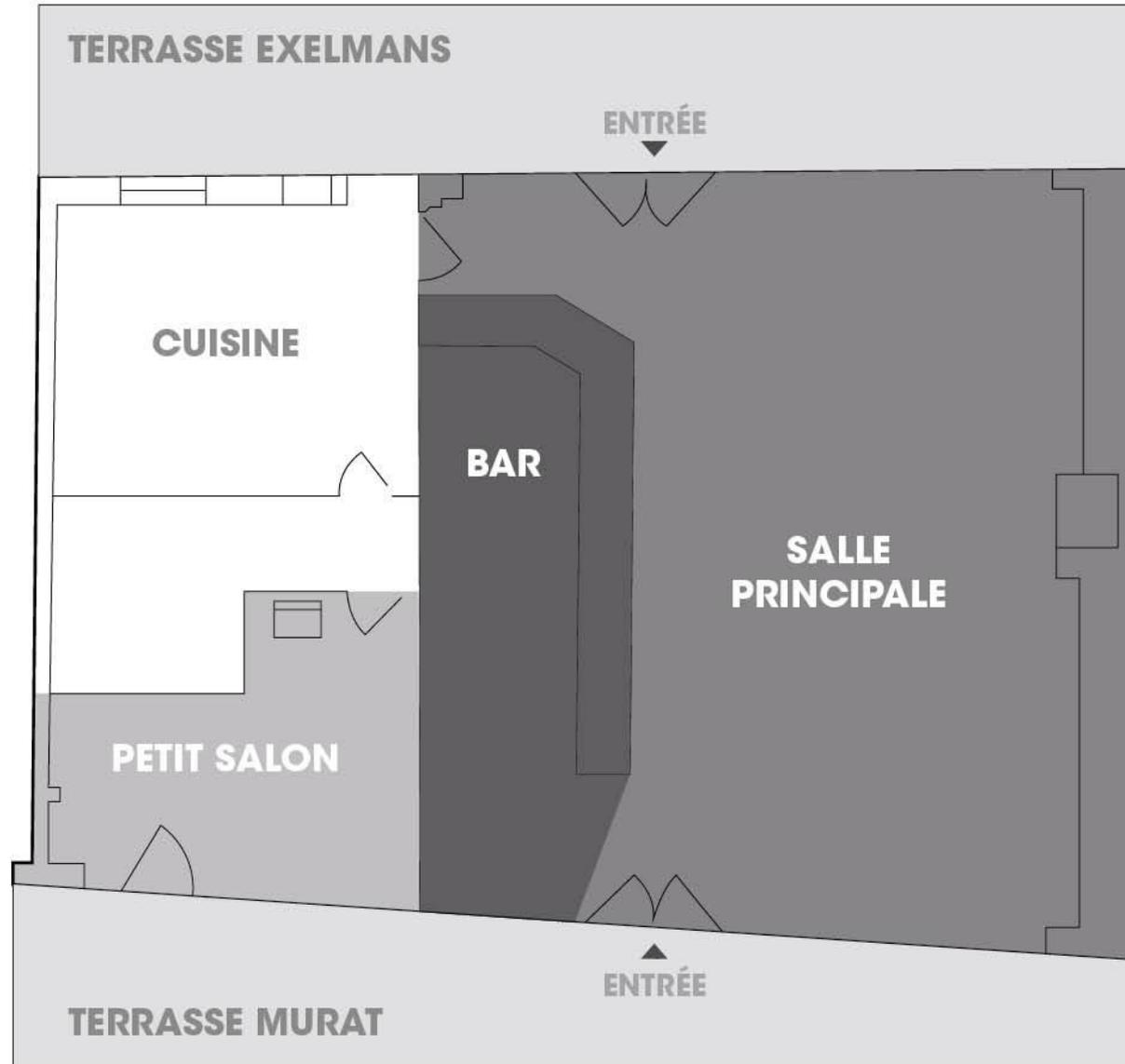
TERRASSES

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

29,77€ HT / 33,00€ TTC

ENTREE

Œuf mayonnaise
Rémoulade de céleri, pommes granny Smith

PLAT

Burger Bougnat au Saint Nectaire AOP, compotée d'échalote, frites maison
Risotto crémeux aux champignons et crème de truffe d'été

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
Mousse au chocolat noir

BOISSONS

- 1 verre de vin par personne
- 1 verre de vin Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge

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



MENU BISTRO

ENTREE PLAT DESSERT + BOISSONS

34,32€ HT / 38,00€ TTC

ENTREE

Œuf mayonnaise
Rémoulade de céleri, pommes granny Smith

PLAT

Burger Bougnat au Saint Nectaire AOP, compotée d'échalote, frites maison
Risotto crémeux aux champignons et crème de truffe d'été

DESSERT

Crème brûlée à la vanille
Mousse au chocolat noir

BOISSONS

- 1 verre de vin par personne
- 1 verre de vin Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge

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



MENU EXELMANS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

44,55€ HT / 50,00€ TTC

APERITIF

KIR CASSIS ou FRAMBOISE ou PECHE

ENTREE

Pâté de campagne de la Maison Conquet
Poireaux rôtis mimosa sauce ravigote
Fritures d'éperlans, sauce tartare

PLAT

Steak surprise, sauce au poivre, frites maison
Moules marinières au Petit Chablis, frites maison
Escalope de volaille à la normande, linguine

DESSERT

Tarte cheesecake, coulis de framboise
Continent flottant, crème anglaise
Tiramisu des 2 stations

BOISSONS

- Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge - 1 bouteille pour 3 personnes

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



MENU DEUX STATIONS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

53,41€ HT / 60,00€ TTC

APERITIF

KIR CASSIS ou FRAMBOISE ou PECHE

ENTREE

Croquettes de cantal et camembert, crème de noix
Betteraves rôties, sauce labné, noisettes
Moules et coques gratinées au beurre provençal

PLAT

Steak surprise, sauce au poivre, frites maison
Filet de daurade royale rôtie, risotto marinère de coquillage
Cuisse de canard confite aux oignons, pommes sarladaises

DESSERT

Bab au rhum, chantilly
Salade d'ananas au sirop d'épices, sorbet citron
Tarte tain , crème fraiche

BOISSONS

- Bordeaux Château Gantonnet en blanc et Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) en rouge - 1 bouteille pour 3 personnes

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



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

Panier de crudités, sauce au fromage blanc

Huitre de Bourrache (2 / pers.)

Planche de saucissons de la **Maison Conquet**

Croquettes de camembert & cantal AOP

Coques et moules gratinées au beurre provençal

Toasts au foie gras

Œufs mayonnaise

Mini burger

Mini Fish & chips

Mini tartare de daurade aux légumes croquants

Mini verrine de risotto aux champignons

Verrine de velouté coco

Dés de poulet mariné au saté sur pique

Cornet de frites maison

Salade aux copeaux de parmesan

Planche de Cantal, Saint Nectaire et Fourme d'Ambert

A SE PARTAGER SUCRE

Mini salade d'ananas au sirop d'épices

Mix de petits pots de crème vanille, café & chocolat

Mini verrine de fontainebleau à la crème de marrons

Baba bouchons

Mini macarons

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

En rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (Vin bio)

En blanc = Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

En rosé = IGP Méditerranée - Peyrassol

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

Café



APERO AFTERWORK

22,05 € HT / 25,00 € TTC

APERITIF

1 BIÈRE PRESSION KRONENBOURG ou 1 SOFT

A SE PARTAGER SALE

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc et aux herbes
Planche de charcutaille de la Maison Conquet (1 planche / 6 pers.)

Cornets de frites

Mini tartare de daurade légumes croquants

Verrine de velouté coco

Verrine de risotto aux champignons

Coques et moules gratinées au beurre provençal

Dès de poulet mariné sur brochette

BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes

En rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (Vin bio)

En blanc - Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

En rosé - IGP Méditerranée - Peyrassol

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

Café

“
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 commerciale

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^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