



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 100 personnes en cocktail.

”



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération »



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALLE PRINCIPALE	TERRASSE MURAT	TERRASSE EXELMANS	PETIT SALON
70 REPAS ASSIS	22 REPAS ASSIS	30 REPAS ASSIS	10 REPAS ASSIS
90 COCKTAIL		40 COCKTAIL	

Privatisation totale du restaurant en cocktail 150 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.

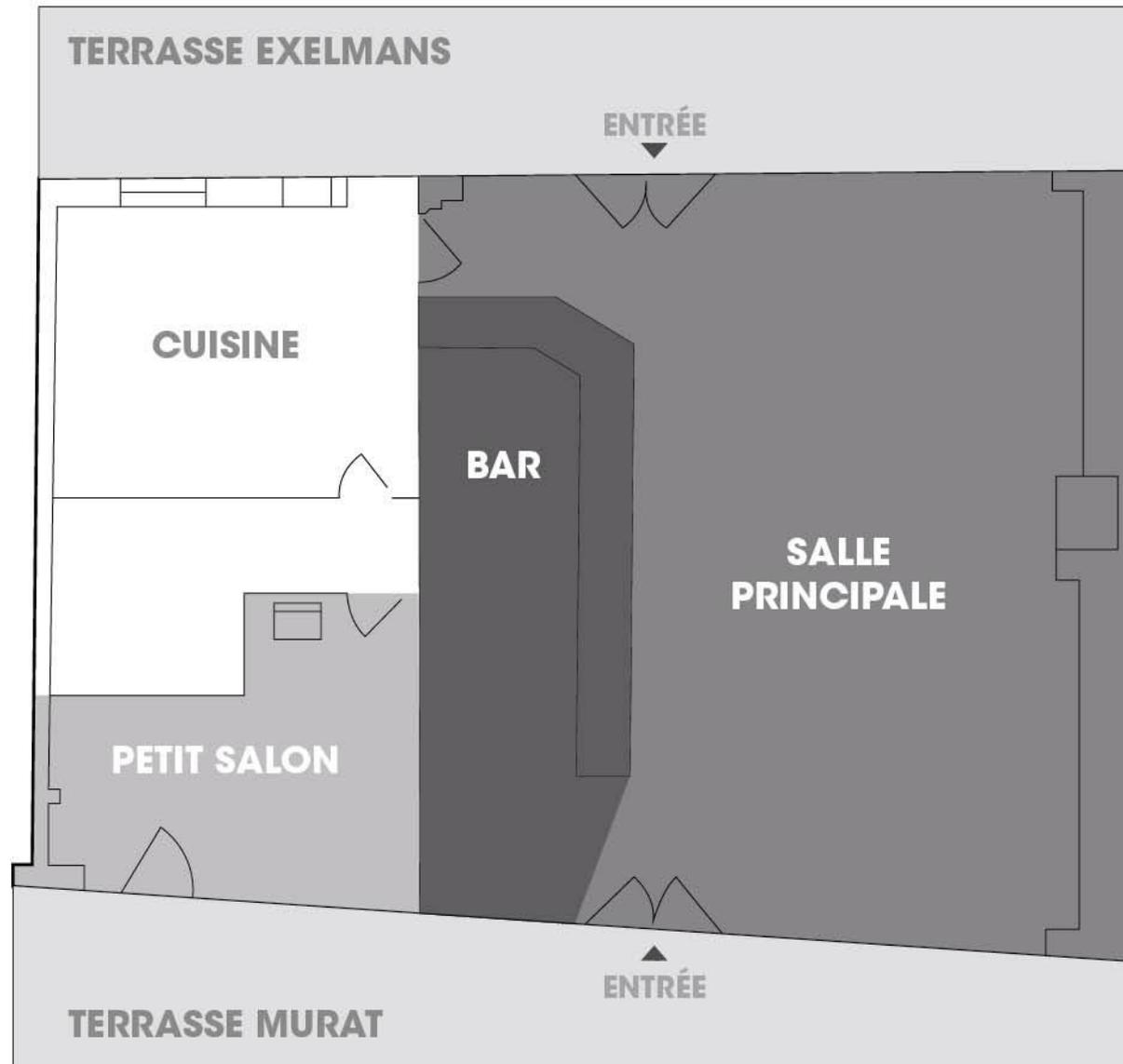
TERRASSES

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.

”



«L'abus d'alcool est dangereux pour la santé»



MENU DEJEUNER

ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT + BOISSONS

30,61€ HT / 34,00€ TTC

Entrée

Œufs plein air mayonnaise
Potage saint-germain
crème de mascarpone, lardons, croûtons dorés

Plat

Fish & chips de cabillaud
frites maison
Burger « Bougnat »
steak haché, Saint-Nectaire AOP, compotée d'échalotes, frites maison

Dessert

Mousse au Chocolat noir
Crème brûlée

Boissons

1 verre Bordeaux Château Gantonnet
1 verre Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021
Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes + café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU BISTRO

ENTREE PLAT DESSERT + BOISSONS

35,15€ HT / 39,00€ TTC

Entrée

Œufs plein air mayonnaise
Potage saint-germain
crème de mascarpone, lardons, croûtons dorés

Plat

Fish & chips de cabillaud
frites maison
Burger « Bougnat »
steak haché, Saint-Nectaire AOP, compotée d'échalotes, frites maison

Dessert

Mousse au Chocolat noir
Crème brûlée

Boissons

1 verre Bordeaux Château Gantonnet
1 verre Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021
Perrier ou Vittel sur la base d'une bouteille pour 3 personnes + café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU EXELMANS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

47,50 HT / 54,00€ TTC

Apéritif

Kir pêche, mûre, cassis ou framboise

Entrée

Planche de saucisson de la maison « Conquet »

saucisson sec, saucisson de chorizo, chorizo doux

Poêlée de céleri et champignons à la crème

sauce yaourt aux herbes, fenouil, aneth

Fritures d'éperlans, *Sauce tartare*

Plat

Cordon Bleu au Comté AOP, *Coquillettes*

Raviole du Dauphiné, *crème de Parmesan AOP, ciboulette*

Fish & chips de cabillaud, *frites maison*

Dessert

Riz au lait

Ananas rôti

Mousse Chocolat noir

Boissons

sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet

Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021

Perrier ou Vittel + café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



MENU 2 STATIONS

APERITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

53,26€ HT / 60,00€ TTC

Apéritif

1 coupe de prosecco

Entrée

Butternut rôti

crumble de noisettes, sauce labneh

Croquettes de cantal et camembert

crème de noix, ciboulette

Cassolette escargots gratinés au beurre d'ail

tomate, basilic frais

Plat

Supreme de Volaille poulette , riz parfumé

Filet daurade Royale, sauce coquillages,
crémeux au Parmesan 22 mois, céleri, butternut

Steak Surprise, *frites maison*

Dessert

Continent flottant

Tarte tatin

Baba « ivre de Rhum », *crème fouettée vanille*

Boissons

sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Bordeaux Château Gantonnet

Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021

Perrier ou Vittel + café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



APERO AFTERWORK

21,97 € HT / 25,00 € TTC

A SE PARTAGER SALE

Cornet de frites maison

Verrine de potage saint germain

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

Croquettes de camembert & de cantal, crème de noix

Planche de saucissons Maison Conquet

(pâté de campagne, rillettes d'oie, jambon sec, saucisson sec, saucisson de chorizo, chorizo doux) = 1 planche pour 6 pers

Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 3

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



COCKTAIL DES 2 STATIONS

58,11€ HT / 65,00€ TTC

APERITIF

1 coupe de Prosecco

A se partager salé

Panier de crudités, sauce au fromage blanc

Huitres N°3 (2 / personnes)

Planche de saucissons de la Maison Conquet

Croquettes de camembert & de cantal, crème de noix

Mini verrine de potage saint germain

Toasts au foie gras

Œufs mayonnaises

Mini burger

Mini Fish & Chips

Mini tartare de daurade aux concombres

Mini verrine de dés de butternut rôti aux crumbles de noisettes

Dés de poulet mariné au saté sur pique

Cornet de frites maison

Mini verrine de coquillettes à la crème

Planche de Saint Nectaire, Tomme blanche du Cantal et chèvre frais

Salade verte... pour accompagner le fromage !

A se partager sucré

Mini salade de fruits frais au sirop d'épices

Mini riz au lait, caramel beurre salé

Mini fondant au chocolat

Mini baba bouchon

BOISSONS

Sur la base d'une bouteille pour 3

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

“
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

Agathe SGARBI
Commerciale

a.sgarbi@groupe-bertrand.com
07 89 53 67 40

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.



BERTRAND
— HOSPITALITY —

Les DEUX STATIONS est un des restaurants de Bertrand Hospitality.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :
evenement.groupe-bertrand.com

« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé »
www.mangerbouger.fr