

*Votre événement au restaurant*

**LES DEUX  
STATIONS**

*bistro populaire*



## présentation

Bienvenue dans le Paris des années 50. Téléphone en Bakélite, 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

60

REPAS ASSIS

90

COCKTAIL

## TERRASSE EXELMANS

30

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

## TERRASSE MURAT

22

REPAS ASSIS

## PETIT SALON

10

REPAS ASSIS

PRIVATISATION TOTALE DU RESTAURANT  
EN COCKTAIL 130 PERSONNES

## *Les espaces réceptifs*

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

### **SALLE PRINCIPALE**

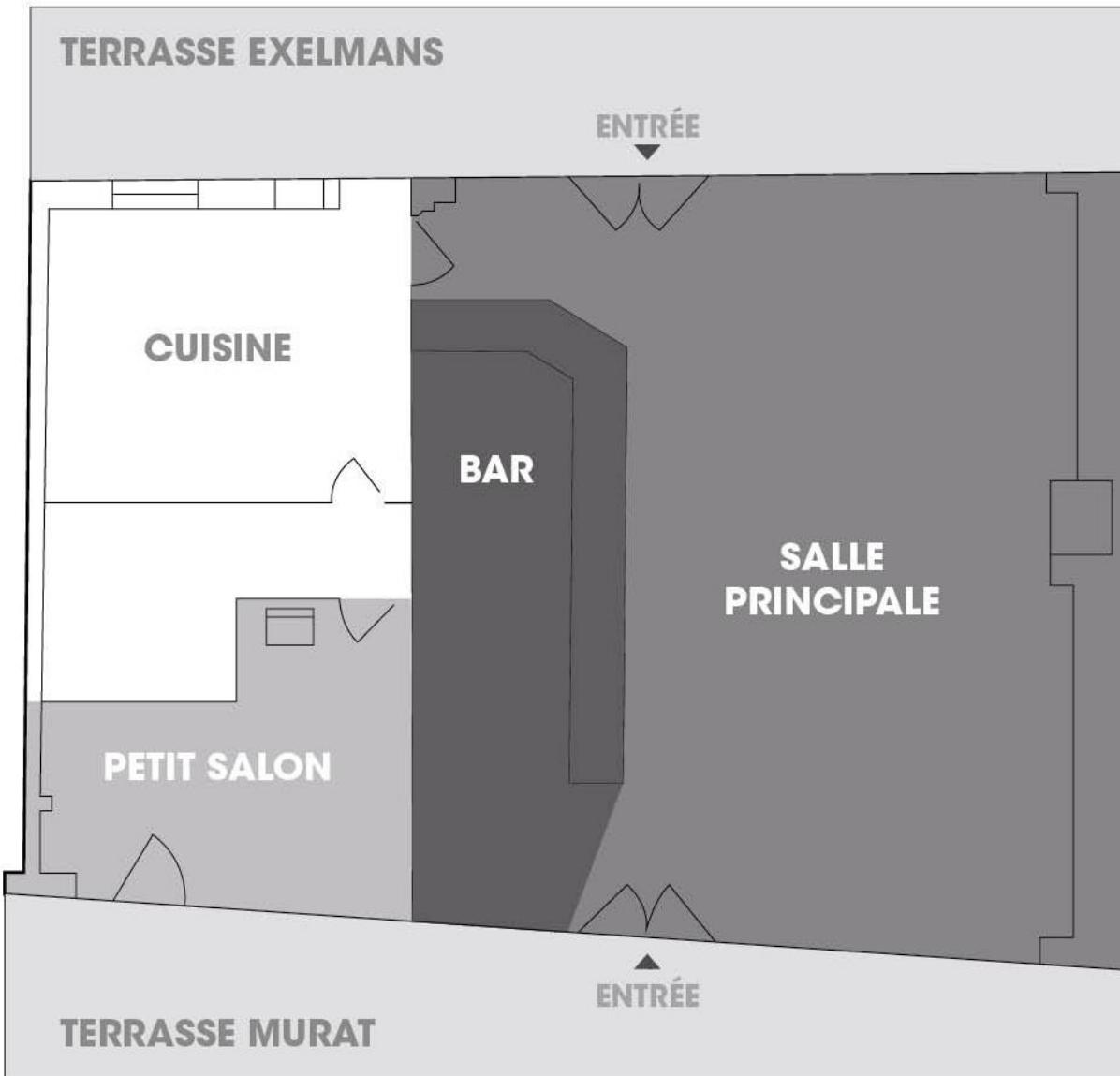
La décoration typique bistro de la salle du restaurant, conjuguée à une ambiance rétro pleine de charme, rendent ce lieu convivial totalement adéquat pour vos événements. Cette maison auvergnate depuis 1912 est privatisable tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

### **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 des Deux Stations*



## *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 DÉJEUNER

## ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT + BOISSONS

**30,68€ HT / 34,00€ TTC**

### ENTRÉE

Œufs plein air mayonnaise  
Fritures d'éperlans, sauce tartare

### PLAT

Ravioles du dauphiné label rouge  
Escalope de volaille française à la viennoise, linguine pomodoro

### DESSERT

Mousse au chocolat noir  
Crème brûlée à la vanille

### BOISSONS

1 verre Bordeaux Château Gantonnet  
ou 1 verre Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021  
Perrier ou Vittel (une bouteille pour 3 personnes)  
Café

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

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



# **MENU BISTROT**

## **ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS**

### **35,23€ HT / 39,00€ TTC**

#### **ENTRÉE**

Œufs plein air mayonnaise  
Fritures d'éperlans, sauce tartare

#### **PLAT**

Ravioles du dauphiné label rouge  
Escalope de volaille française à la viennoise, linguine pomodoro

#### **DESSERT**

Mousse au chocolat noir  
Crème brûlée à la vanille

#### **BOISSONS**

1 verre Bordeaux Château Gantonnet  
ou 1 verre Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021  
Perrier ou Vittel (une bouteille pour 3 personnes)  
Café

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

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



# MENU EXELMANS

## APÉRITIF + ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

### 48.11€HT / 54,00€ TTC

#### APÉRITIF

Kir pêche, mûre, cassis ou framboise

#### ENTRÉE

Rillettes de cochon, cornichons, salade verte

Salade de haricots verts, sauce tonato, parmesan 22 mois

Velouté de tomates rôties, huile d'olive, basilic frais, croûtons (chaud ou froid)

#### PLAT

Fish and chips

Salade césar : aiguillettes de poulet croustillant, romaine, sauce César, croûtons dorés, parmesan 22 mois

Le Burger : steak haché, cheddar, compotée d'échalote & frites maison

#### DESSERT

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée à la vanille

Pavlova aux fruits rouges

#### BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Bordeaux Château Gantonnier  
ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021

Perrier ou Vittel

Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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



# MENU 2 STATIONS

**APÉRITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS**

**53,33€ HT / 60,00€ TTC**

## APÉRITIF

1 coupe de prosecco

## ENTRÉE

Moules en persillade, tomates, basilic frais

Gravlax de saumon d'écosse, crème aigrelette, pain grillé

Planche de saucissons : saucisson sec, rosette de chorizo, chorizo doux

## PLAT

Tartare de saumon d'écosse, avocat, concombre, aneth fraîche

Cabillaud en cocotte, tomates, oignons glacés, riz parfumé

Steak surprise frites maison au poivre

## DESSERT

Salade de fruits frais

Baba «ivre de rhum » crème fouettée vanille

Tarte cheesecake coulis de framboise

## BOISSONS

**- une bouteille pour 3 personnes -**

Bordeaux Château Gantonnier

ou Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle 2021

Perrier ou Vittel

Café

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

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



## APÉRO AFTERWORK

**21,97€ HT / 25,00€ TTC**

### A SE PARTAGER SALÉ

Fish and chips  
Frites maison  
Croquettes de feta  
Panier de crudités  
Planche charcutaille  
Velouté de tomates rôties (chaud ou froid)

### BOISSONS

#### *- une bouteille pour 3 personnes -*

Cuvée pinot noir saint Victor rouge  
Cuvée chardonnay Saint Victor blanc  
IGP méditerranée Peyrassol rosé  
Perrier ou Vittel

**Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes**

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



# COCKTAIL DES 2 STATIONS

57,95€ HT / 65,00€ TTC

## APÉRITIF

1 Coupe de Prosecco

## À SE PARTAGER SALÉ

Panier de crudités, sauce au fromage blanc  
Planche de saucissons de la Maison Conquet  
Rillettes de cochon  
Huitre N°3 (2 / personnes)  
Velouté de tomates rôties  
Œuf plein air mayonnaise  
Tomme blanche et salade  
Mini verrine de tartare de saumon  
Frites maison  
Croquette de feta  
Mini burger  
Mini fish and chips  
Mini verrine de ravioles du Dauphiné  
Dés de poulet mariné au saté sur pique

## À SE PARTAGER SUCRÉ

Mini crème vanille ou chocolat  
Mini moelleux au chocolat  
Mini salade de fruits  
Mini macaron

## BOISSONS

### - une bouteille pour 3 personnes -

Cuvée pinot noir saint victor rouge  
Cuvée chardonnay Saint Victor blanc  
IGP méditerranée peyrassol rosé  
Perrier ou Vittel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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

*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

Olivier COULIBALY  
RESPONSABLE COMMERCIAL  
07 89 53 67 40  
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

Emilie HERVY  
COMMERCIALE  
07 63 62 18 80  
e.hervy@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



## Informations société

131 BD Exelmans  
SARL unipersonnelle, au capital social de 7 622,45€ et  
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret  
SIREN 572 125 599 R.C.S. Paris

**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](http://evenement.groupe-bertrand.com)

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)