

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.





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

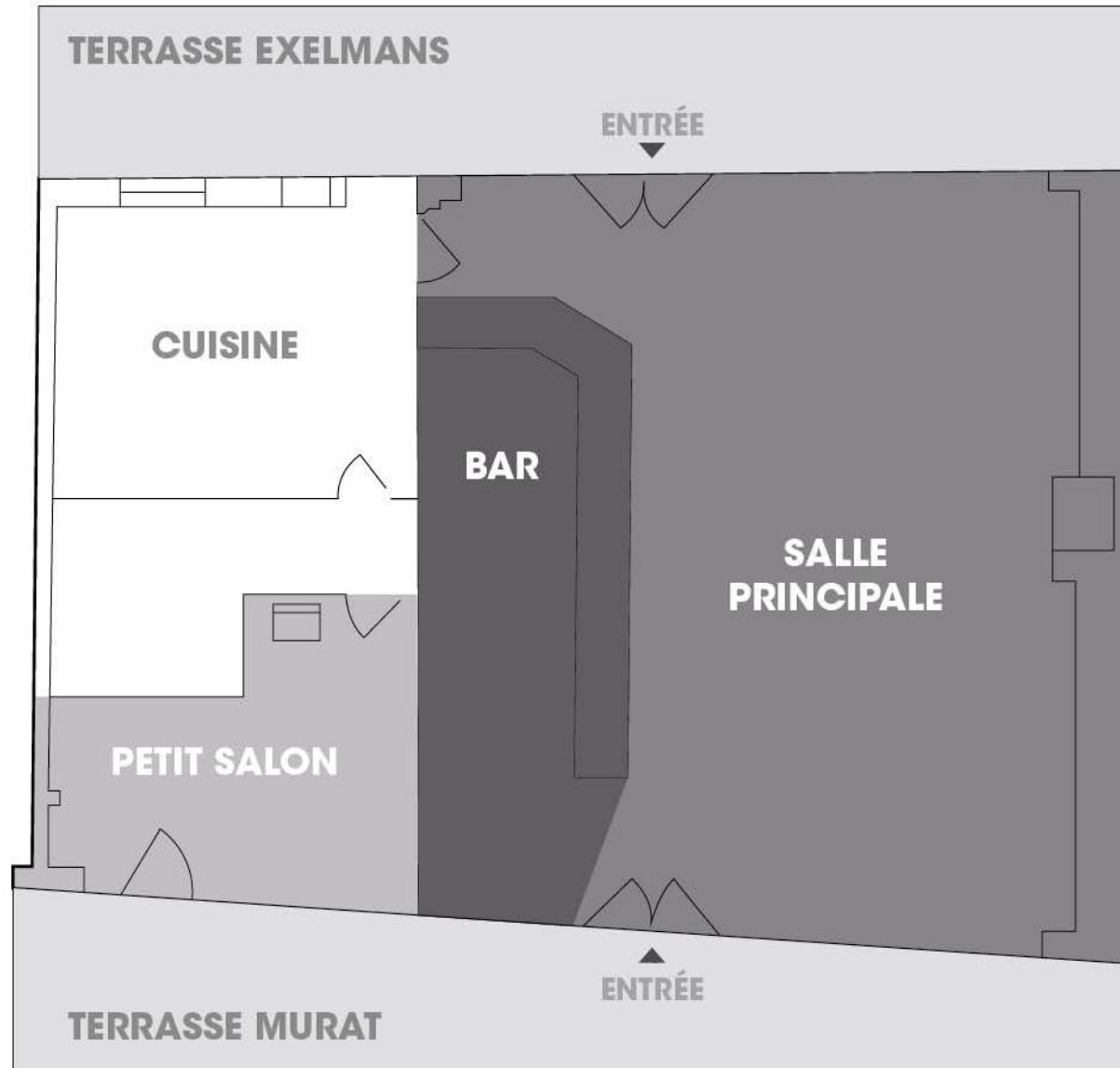
La décoration typique bistro de la salle du restaurant, conjugée à une ambiance rétro pleine de charme, rendent ce lieu convivial totalement adéquat pour vos événements. Cette maison auvergnate depuis 1912 est privatisable tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

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.



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



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 Gantonnet

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 Gantonnet

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 maisons
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

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