



# *Les Deux Stations*

ÉVÉNEMENTS





## 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 130 personnes en cocktail.





# Capacité d'accueil

NOMBRE DE PERSONNES

## SALLE PRINCIPALE

60

REPAS ASSIS

90

COCKTAILS

## TERRASSE EXELMANS

30

REPAS ASSIS

40

COCKTAILS

## 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**

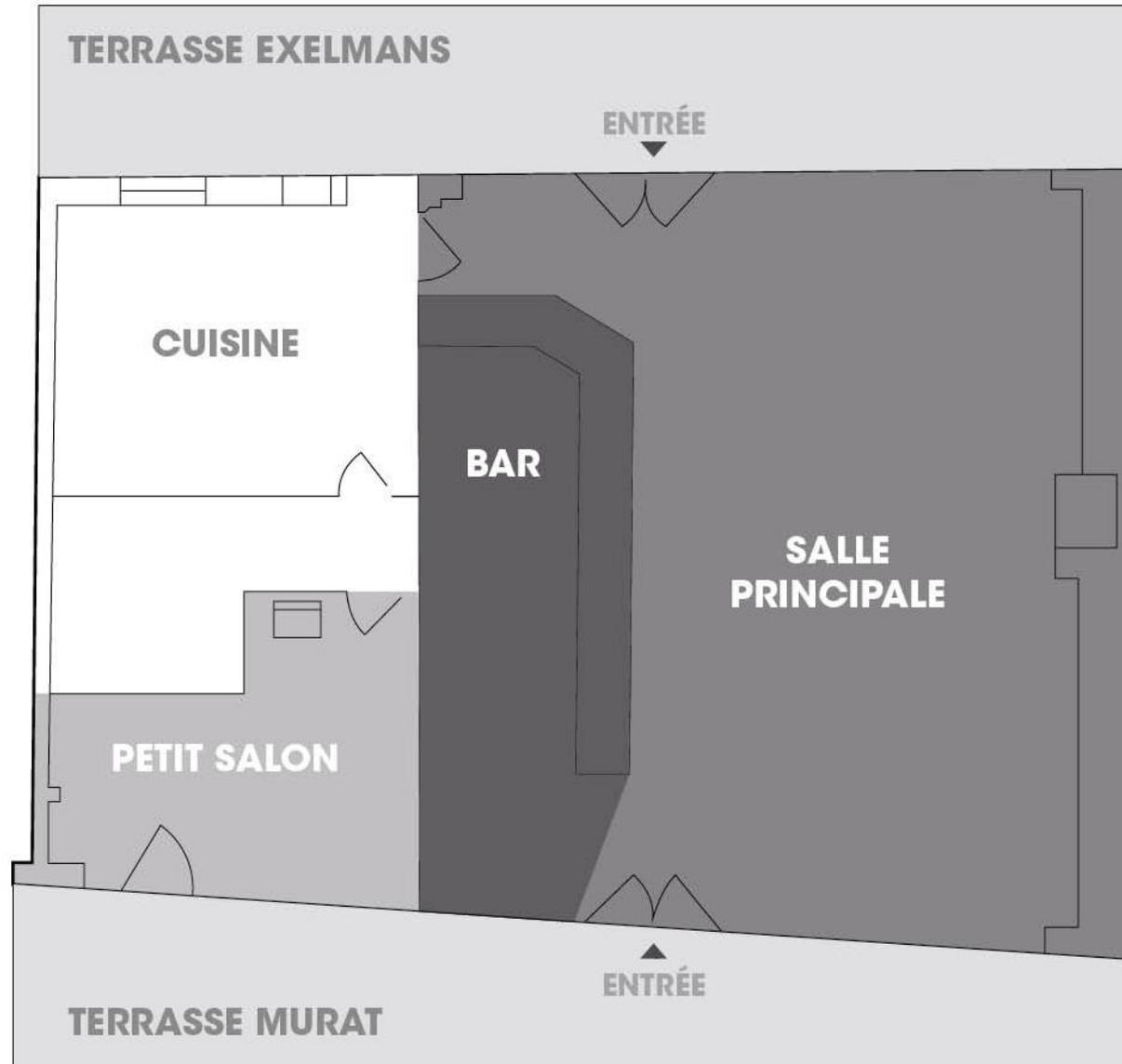
La décoration typique bistro de la salle du restaurant, conjuguée à une ambiance rétro pleine de charme, rendent ce lieu convivial totalement adéquat pour vos événements. Cette maison auvergnate depuis 1912 est privatisable tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

### **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 trouveront leur bonheur Aux Deux Stations. Vous y savourerez des plats authentiques, généreux et fidèles aux saveurs de notre terroir, élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Nous vous invitons à découvrir nos offres cocktails et repas assis pour tous vos événements.

Notre chef se tient à votre disposition pour concevoir, avec vous, des offres personnalisées adaptées à vos envies.





## **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**



## **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**



# 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**



## **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 aigrette, 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**



## 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



# 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**

# *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





# Nos engagements

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



## UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
  - Nos Œufs sont 100% plein air\*.
  - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
  - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*\*hors épidémie de grippe aviaire*



## LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

### LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
  - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

### LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

### DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



## L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 points sur 100 en 2024.  
Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.



## Vos contacts

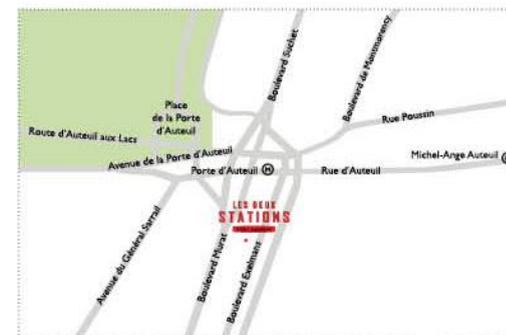
**Olivier COULIBALY**  
RESPONSABLE COMMERCIAL  
07 89 53 67 40  
o.coulibaly@groupe-bertrand.com

**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)