



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

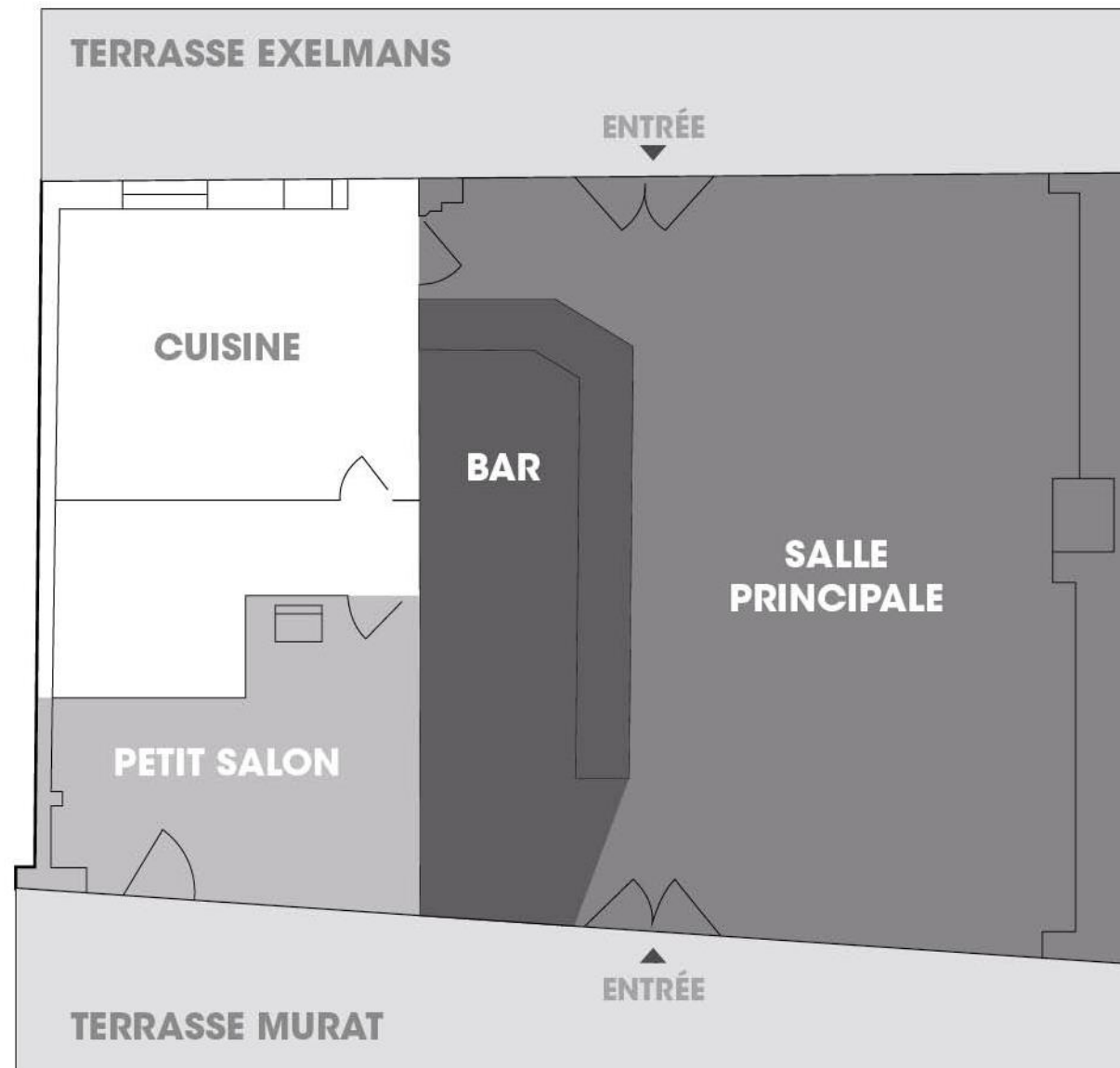
La décoration typique bistro de la salle du restaurant, conjuguée à une ambiance rétro pleine de charme, rendent ce lieu convivial totalement adéquat pour vos événements. Cette maison auvergnate depuis 1912 est privatisable tous les jours de la semaine pour tous types d'événements.

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

Céleri rémoulade

Fritures d'éperlans, sauce tartare

PLAT

Gratin de macaronis au Beaufort, salade verte

Saucisse purée

DESSERT

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée à la vanille

BOISSONS

1 verre de Bordeaux Château Moulin de Vignolle 2021

ou 1 verre de Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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 mayonnaise

Salade de lentilles & lardons

PLAT

Fish and chips

Fricassée de volaille à la Normande, champignons, pommes grenaille

DESSERT

Mousse au chocolat noir

Crème brûlée à la vanille

BOISSONS

1 verre de Bordeaux Château Moulin de Vignolle 2021

ou 1 verre de Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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

Salade de lentilles & lardons

Céleri rémoulade

Croquettes de cantal

PLAT

Gratin de macaronis au Beaufort, salade verte

Salade césar : poulet croustillant, romaine, parmesan

Le Burger : bœuf haché français, Saint-Nectaire, échalotes & frites maison

DESSERT

Tarte aux myrtilles

Crème brûlée à la vanille

Pain perdu, caramel beurre salé

BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Vin Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Vin Blanc : Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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

Kir royal pêche, mûre, cassis ou framboise

ENTRÉE

Pâté de campagne

Œufs en meurette

Soupe à l'oignon

PLAT

Escalope de saumon, beurre blanc, épinards, pommes grenailles

Parmentier de confit de canard, salade verte

Boeuf mode carotte

DESSERT

Baba au rhum

Tarte aux myrtilles

Salade d'oranges à la cannelle

BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Vin Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Vin Blanc : Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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 maison

Croquettes de cantal

Mini gratin de macaronis au Beaufort

Panier de crudités

Planche charcutaille (*pâté de campagne, jambon sec, saucisson sec, chorizo doux, rosette de chorizo, rillettes de cochon*)

BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Vin Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Vin Blanc : Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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 vin blanc pétillant « X Bulles » Vincent Caillé

À SE PARTAGER SALÉ

Planche de charcuterie

(pâté de campagne, rillettes de cochon, jambon sec, rosette de chorizo, chorizo doux)

Panier de crudités, sauce au fromage blanc

Planche de Saint-Nectaire fermier

Huitre N°3 (2 / personnes)

Œuf mayonnaise

Frites maison

Mini burger

Mini fish and chips

Croquette de cantal

Brochette de poulet mariné

Mini parmentier de confit de canard

Mini gratin de macaronis au Beaufort

Verrine de salade de lentilles & lardons

Verrine de céleri rémoulade & pomme granny smith

À SE PARTAGER SUCRÉ

Mini crème brûlée à la vanille

Mini salade d'oranges à la cannelle

Moelleux au chocolat

Mini baba au rhum

BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Vin Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Vin Blanc : Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

Perrier ou Vittel

Café

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



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

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