Les Deux Stations

ÉVÉNEMENTS

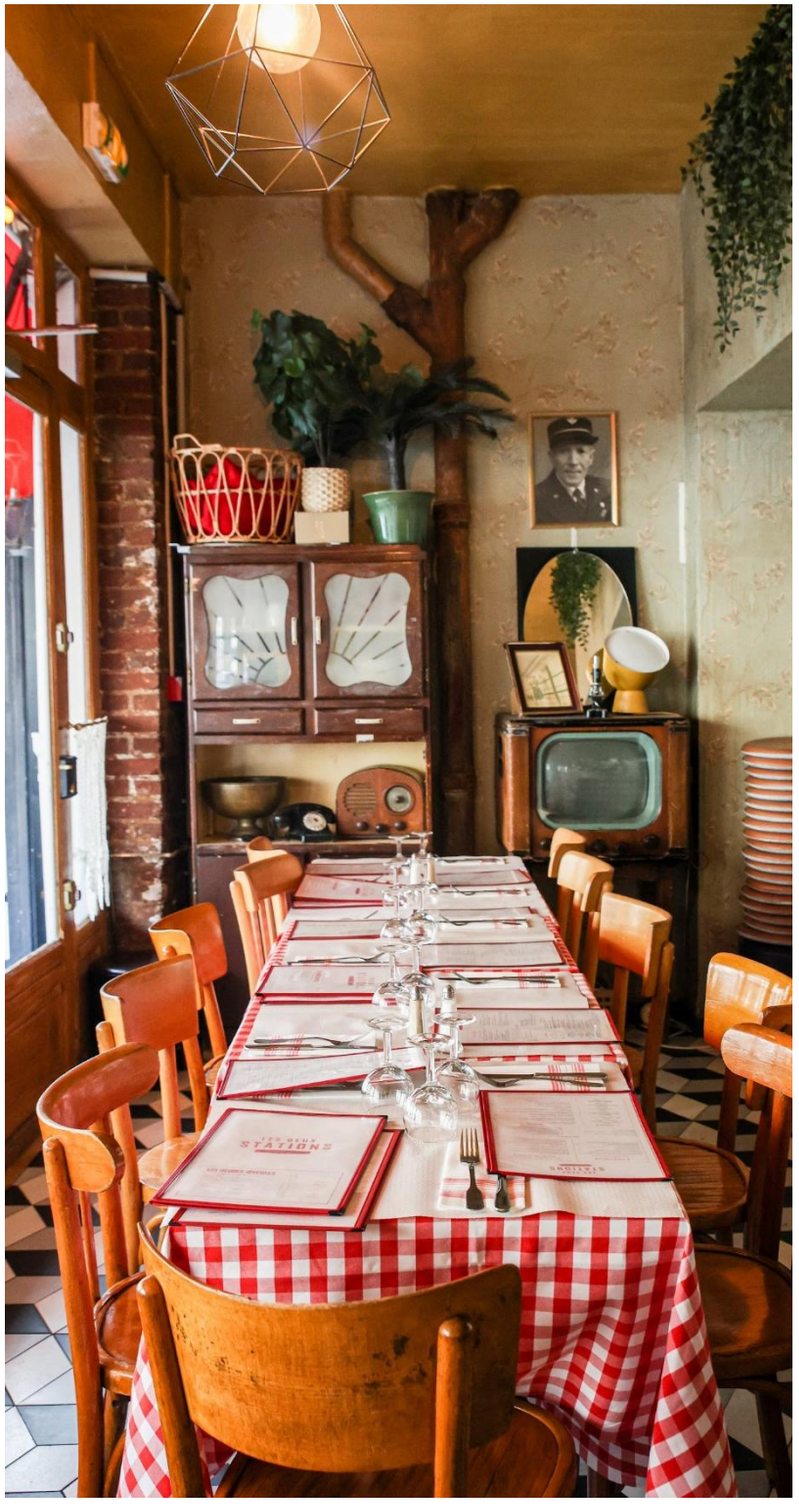
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération »

Présentation

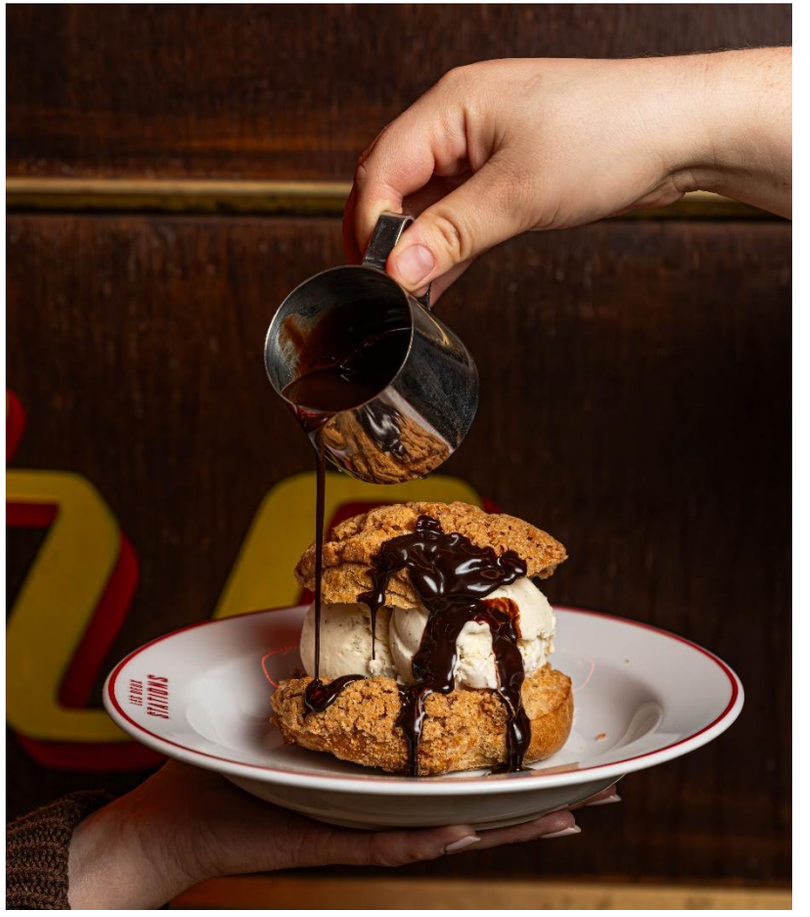
Bienvenue dans le Paris des années 50.
Téléphone en Bakélite, petits plats copieux, les Deux Stations est un havre de paix où le temps s'est arrêté.

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.


LES DEUX STATIONS

Petit Rhum à la vanille



LES DEUX STATIONS

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 :

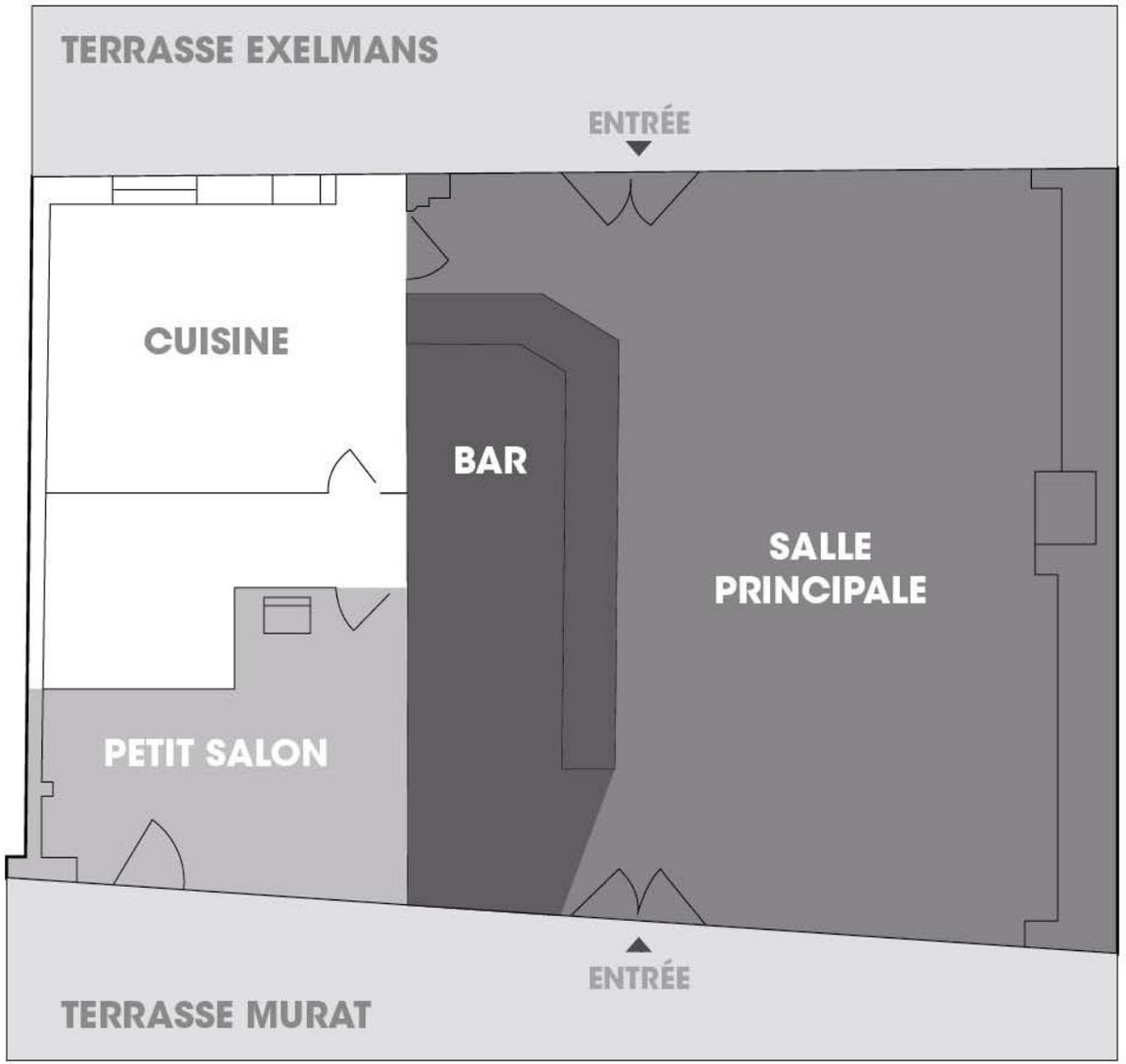
SALLE PRINCIPALE

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.

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

MENU DÉJEUNER

ENTREE PLAT OU PLAT DESSERT + BOISSONS

30,68€ HT / 34,00€ TTC

ENTRÉE

Œufs mayonnaise

ou Salade de lentilles

PLAT

Fricassée de poulet français au Petit Chablis, pommes grenaille

ou Saucisse au couteau, purée de pomme de terre

DESSERT

Ile flottante XXL

Ou Mousse au chocolat

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

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

MENU BISTROT

ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

35,23€ HT / 39,00€ TTC

ENTRÉE

Œufs mayonnaise
ou Salade de lentilles
ou Velouté de saison

PLAT

Fricassée de poulet français au Petit Chablis, pommes grenaille
ou Cabillaud en cocotte, tomates, frites maison
ou Bougnat Burger, boeuf haché français, Saint-Nectaire, échalotes, frites maison

DESSERT

Ile flottante XXL
ou Mousse chocolat
ou Salade d'agrumes

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

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

MENU 2 STATIONS

APÉRITIF + ENTREE + PLAT + DESSERT + BOISSONS

53,33€ HT / 60,00€ TTC

APÉRITIF

1 coupe de vin blanc pétillant « X Bulles » Vincent Caillé

ENTRÉE

Rillette de cochon
ou Cervelles de canut, pain grillé
ou Ravioles du Dauphiné

PLAT

Pavé de saumon, purée de pomme de terre, beurre blanc
ou Confit de canard, pommes sarladaises
ou Gratin de macaronis au Beaufort

DESSERT

Baba au rhum
ou Brioche perdue, caramel beurre salé
ou Tarte tatin

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

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

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

Panier de crudités, sauce au fromage blanc
Huitres N°3
Planche de charcuterie
rillette de cochon, jambon sec, saucisson sec et chorizo doux
Cervelle de Canut (fromage blanc aux herbes)
Œufs mayonnaise
Verrine de velouté de saison
Verrine de salade de lentilles & œufs mimosa
Verrine de tartare de saumon
Mini burger
Mini gratin de ravioles du Dauphiné à la crème de parmesan
Brochette de poulet mariné
Croque monsieur au jambon et comté
Saint Marcellin
Cornet de frites maison

À SE PARTAGER SUCRÉ

Mini salade d'agrumes au sirop d'épices
Mini crème brûlée
Moelleux au chocolat
Mini canelé

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

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

APÉRO AFTERWORK

21,97€ HT / 25,00€ TTC

A SE PARTAGER SALÉ

Corbeille de légumes

Planche de charcutaille

rillette de cochon, jambon sec, chorizo doux et saucisson sec

Cornet de frites maison

Mini verrine de velouté de saison

Cervelle de Canut

Croque monsieur

BOISSONS

- une bouteille pour 3 personnes -

Vin rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (Vin bio)

Vin Blanc : Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

Vittel ou Perrier

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/évènements 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

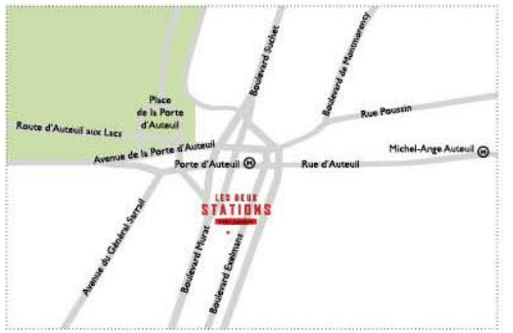
Olivier COULIBALY
RESPONSABLE COMMERCIAL
07 89 53 67 40
lds.commercial@groupe-bertrand.com

Emilie HERVY
COMMERCIALE
07 63 62 18 80
lds.commercial@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