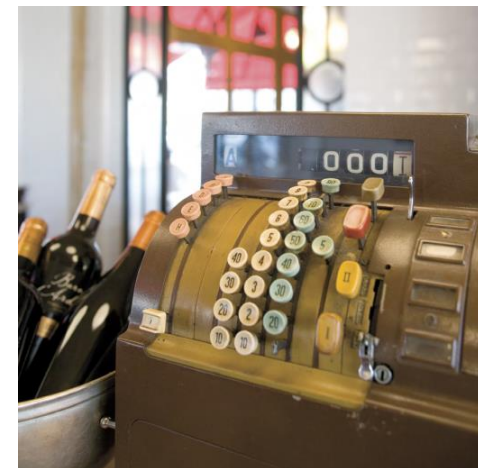
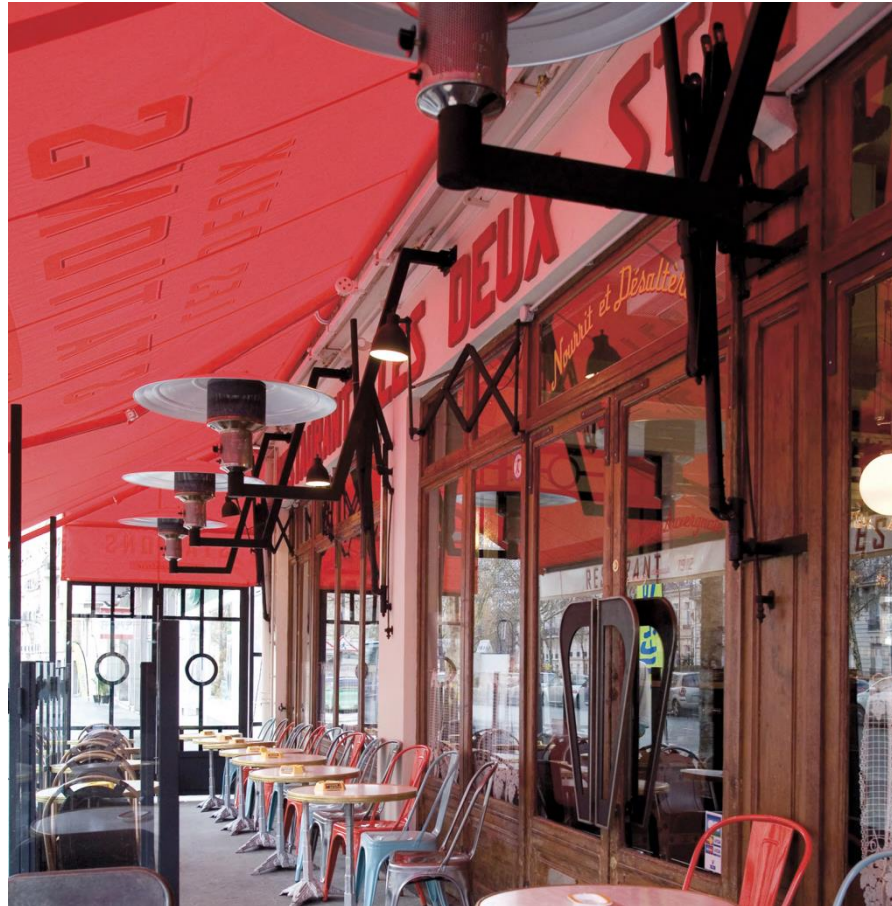


# LES DEUX STATIONS

bistro populaire

## VOTRE COCKTAIL OU AFTERWORK AU RESTAURANT LES DEUX STATIONS

**Bistro populaire – Cuisine Auvergnate**  
**Votre repas au restaurant Les Deux Stations**



## LE RESTAURANT

### Présentation

Bienvenue dans le Paris des années 50. Téléphone en Bakélite, nappes à carreaux, 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 120 personnes en cocktail.



QUOI ? UN APERO



## APÉRO DINATOIRE 1 À 18€

1 bière pression Platzen / personnes

### ***A se partager – Salé :***

Planche de charcutaille de la Maison Conquet (saucisson sec, saucisse de cochon fumée, jambon de pays, fricandeau, andouille de Guéméné) = 1 planche pour 6 pers

Planches de Cantal AOP = 1 planche pour 6 pers

Croquette de Cantal = 1 assiette pour 6 pers

Cornet de frites maison = 1 cornet pour 6 pers

Fritures de petits poissons, mayonnaise = 1 friture pour 6 pers

Mini Blinis de saumon à l'aneth = 1 assiette pour 6 pers

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

### ***Boissons :*** 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge = Cuvée du patron-Merlot

En blanc = Chardonnay

En rosé = VDP Rosé de S

**Eaux & café non compris**



## APÉRO DINATOIRE 2 À 23€

1 bière pression Platzen / personnes

### ***A se partager – Salé :***

Planche de charcutaille de la Maison Conquet (saucisson sec, saucisse de coche fumée, jambon de pays, fricandeau, andouille de Guéméné) = 1 planche pour 6 pers

Planches de Cantal AOP = 1 planche pour 6 pers

Croquette de Cantal = 1 assiette pour 6 pers

Cornet de frites maison = 1 cornet pour 6 pers

Fritures de petits poissons, mayonnaise = 1 friture pour 6 pers

Mini Blinis de saumon à l'aneth = 1 assiette pour 6 pers

Assortiments de crudités, sauce au fromage blanc aux herbes

### ***Boissons :*** 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac ou Beaujolais Les Griottes – Domaine du Vissoux,

En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil

En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

**Eaux & café non compris**



## COCKTAIL DINATOIRE 1 À 52€

1 Kir ou 1 bière ou 1 soda ou 1 jus de fruits / personne ET 1 coupe de Champagne

### **A se partager – Salé :**

Planche de jambon de pays de la Maison Conquet  
Planche de saucissons de la Maison Conquet (saucisson sec, saucisse sèche au fromage Laguiole, saucisse de cochon fumée)  
Planche de terrine de campagne de la Maison Conquet  
Croquette de cantal, sauce tartare  
Fritures de petits poissons, sauce tartare  
Verrine de fromage blanc au guacamole et saumon fumé  
des toasts de foie gras  
Mini croque Mr à la vache qui rit  
Mini burger  
Velouté de châtaignes  
Dé de poulet mariné au tandoori sur pique  
Cornet de frites maison  
Planche de Cantal AOP

### **A se partager – Sucré :**

Mini mousse au chocolat  
Mini fraîcheur de rhubarbe et de fromage vanillé  
Mini canelé  
Mini fondant au chocolat  
Mini tarte tropézienne  
Cône de Murat (à la chantilly maison)

### **Boissons :** 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac ou Beaujolais Les Griottes – Domaine du Vissoux,  
En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil  
En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

**Eaux & café compris**



## COCKTAIL DINATOIRE 2 À 75€

1 Kir ou 1 bière ou 1 soda ou 1 jus de fruits / personne ET 1 coupe de Champagne

### ***A se partager - Salé :***

Bourriche d'huitres de Normandie  
Planche de jambon de pays de la Maison Conquet  
Planche de saucissons de la Maison Conquet (saucisson sec, saucisse sèche au fromage Laguiole, saucisse de coche fumée)  
Croquette de cantal, sauce tartare  
Mini parmentier de joue de bœuf  
Mini gratin de macaroni au cantal  
Toast de froie gras  
Mini croque Mr à la vache qui rit  
Verrine de fromage blanc au guacamole et saumon fumé  
Mini burgers  
Velouté de châtaigne  
Dé de poulet mariné au tandoori sur pique  
Planche de Cantal AOP

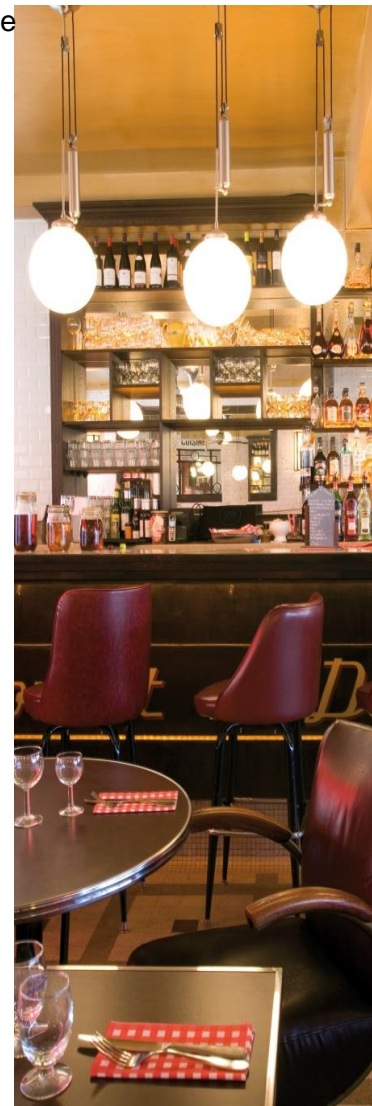
### ***A se partager - Sucré :***

Mini mousse au chocolat  
Mini fraîcheur de rhubarbe et de fromage vanillé  
Mini canelé  
Mini fondant au chocolat  
Mini tarte tropézienne  
Cône de Murat (à la chantilly maison)

### ***Boissons :*** 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

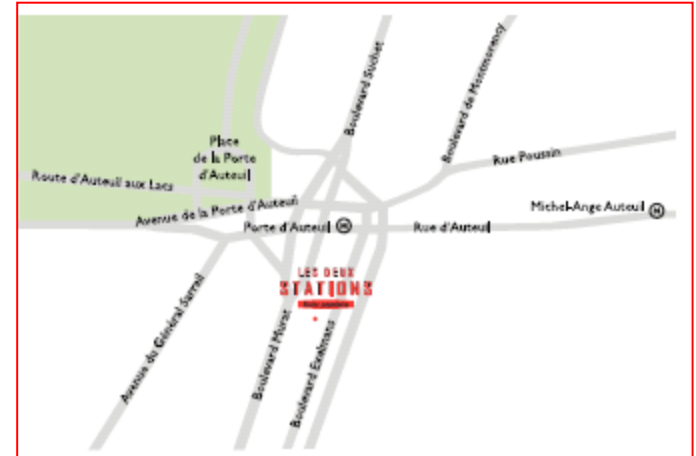
En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac ou Beaujolais Les Griottes – Domaine du Vissoux,  
En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil  
En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

**Eaux & café compris**



### VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel  
01 53 45 83 71  
m.bernaud@groupe-bertrand.com



### INFORMATIONS PRATIQUES

#### Accès

Adresse : 131 BD Exelmans, 75016 Paris  
Parking à proximité : Zenpark – Porte d'Auteuil  
Metro Porte d'Auteuil  
Privatisation: 08H00 – 02H00  
Site internet : <http://www.lesdeuxstations.com/>

