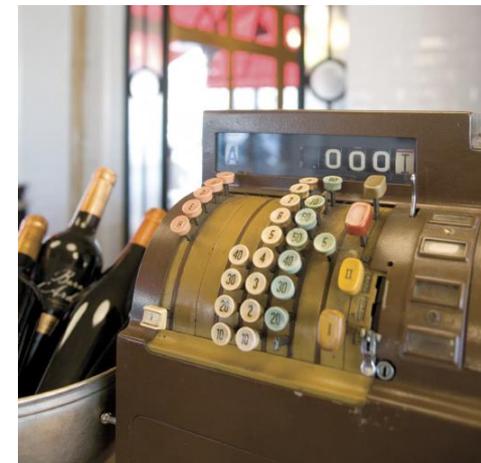
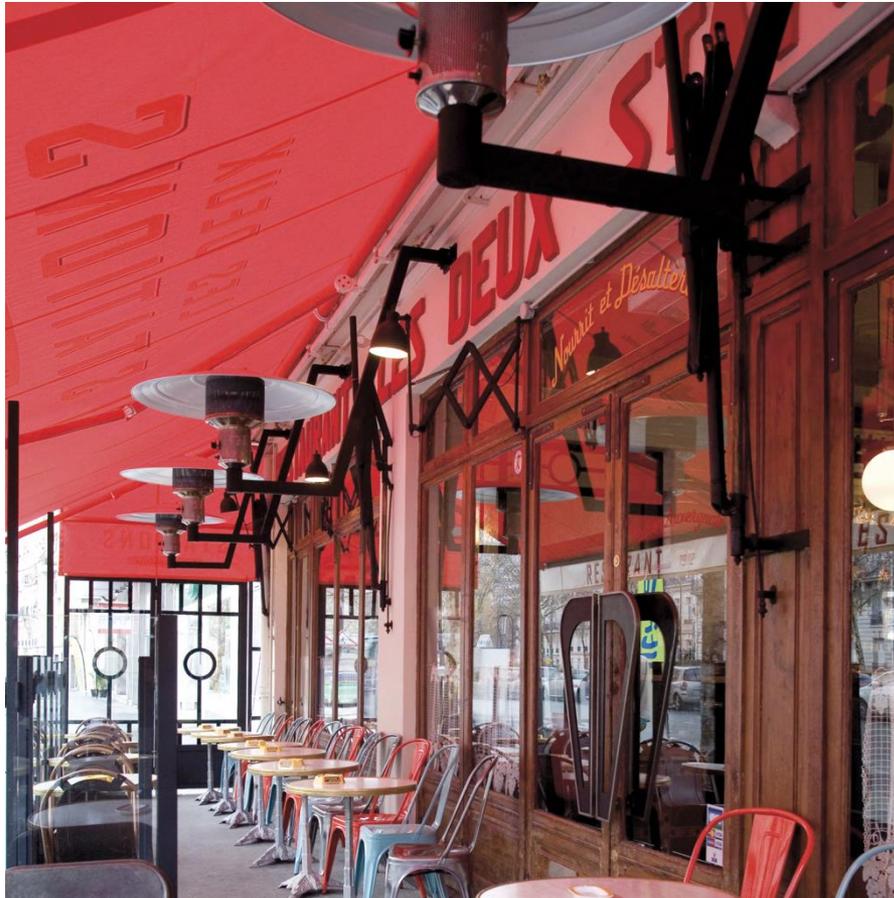


LES DEUX STATIONS

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 coche fumée, jambon de pays, fricandeau, andouille de Guéméné) = 1 planche pour 6 pers

Caviar d'aubergines, parmesan, baguette toastée = 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, sauce gribiche = 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

Caviar d'aubergines, parmesan, baguette toastée = 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, sauce gribiche = 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 Cru du Beaujolais – Vigneron de Bel Air,

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 gribiche
Fritures de petits poissons, sauce gribiche
Verrine de fromage blanc au guacamole et saumon fumé
Toasts au foie gras
Mini croque Mr
Mini burger
Verrine de soupe de tomates au thym & chèvre frais
Dé de poulet mariné au tandoori sur pique
Cornet de frites maison
Planche de Cantal AOP, Saint Nectaire & Fourme d'Ambert

A se partager – Sucré :

Mini mousse au chocolat
Mini salade de fruits de saison
Mini canelé
Mini fondant au chocolat
Mini tarte tropézienne
Cornet 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 Cru du Beaujolais Brouilly – Vigneron de Bel Air,
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

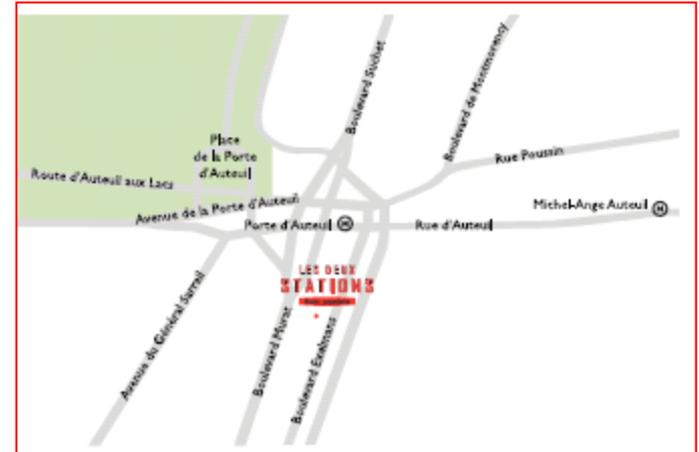
En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac ou Cru du Beaujolais Brouilly – Vigneron de Bel Air,
En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil
En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

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/>

