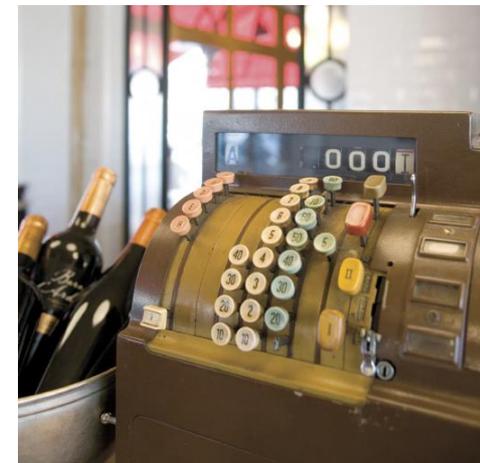
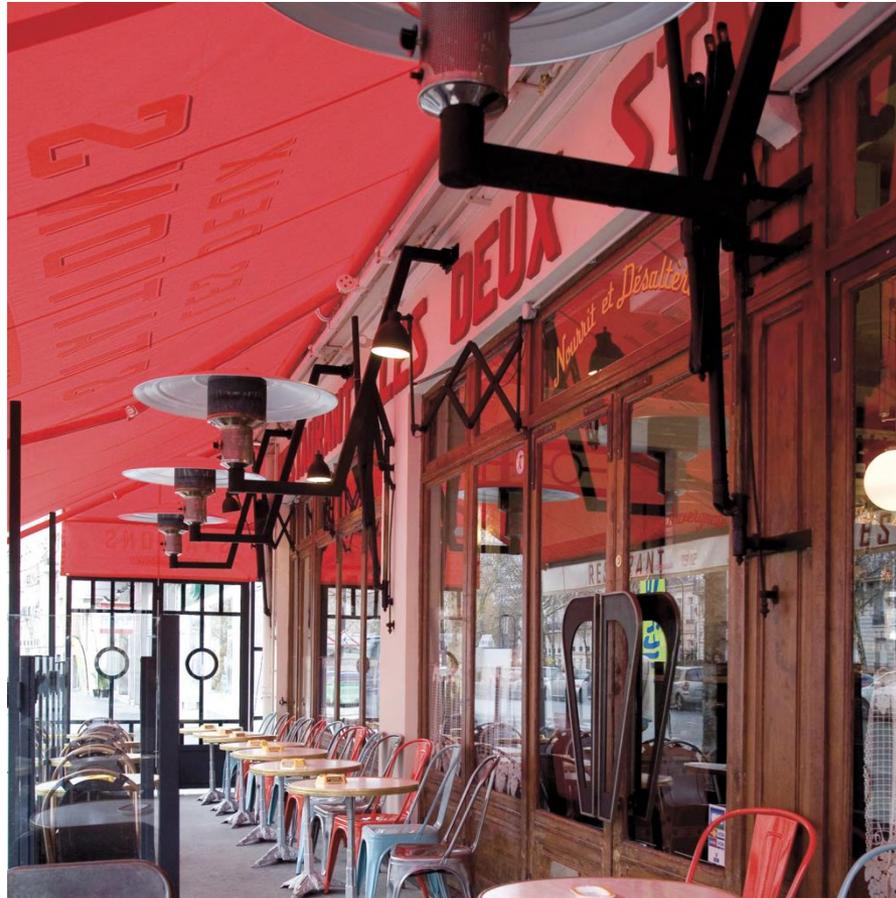


LES DEUX STATIONS

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 80 personnes en cocktail.



QUOI ? UN APERO



AFTER WORK 1 À 18€

1 bière pression Stella / personnes

A se partager – Salé :

Planche de charcutaille de la Maison Conquet

rilette d'oie, pâté en croûte charcutier, saucisson sec type Jésus, chorizo doux, saucisson de chorizo)

= 1 planche pour 6 pers

Caviar d'aubergines, parmesan, baguette toastée = **1 planche pour 6 pers**

Planche de croquettes de fromages (camembert au lait cru & cantal AOC)= **1 assiette pour 6 pers**

Os à moelle gratiné, moutarde à l'ancienne = **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



AFTER WORK 2 À 23€

1 bière pression Stella / 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 Bordeaux Supérieur – Domaine de la Gadette

En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil

En rosé = IGP Méditerranée PALM – Domaine de l'Escarelle

Eaux & café non compris



COCKTAIL DINATOIRE À 54€

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 type Jésus, chorizo doux, saucisson de chorizo)
Planche de pâté en croûte charcutier de la **Maison Conquet**
Croquettes de cantal et de camembert
Fritures de petits poissons, sauce gribiche
Verrine de fromage blanc au guacamole et saumon fumé
Toasts au foie gras
Mini croque Monsieur
Mini burger
Verrine de velouté de potiron aux marrons
Dés de poulet mariné 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 d'oranges
Mini fondant au chocolat
Mini canelé
Verrine de crème de mascarpone vanillée
Baba bouchon

Boissons : 1 bouteille de vin au choix pour 3 pers

En rouge = Coteaux du Languedoc Les Terrasses du Larzac ou Bordeaux Supérieur – Domaine de la Gadette
En blanc = Vin de France Chardonnay – Eclat de Soleil
En rosé = Côtes de Provence Cuvée Mélopée – Domaine de Gavoty

Eaux & café compris



