



LES DEUX MAGOTS FONT KIMONOS NEUFS

100 ans, ça se fête ! Le café mythique et chic de la place Saint Germain des Prés, l'épicentre du réacteur culturelle made in France se réinvente avec une nouvelle déco et une offre culinaire faisant la part belle aux nourritures terrestres avant celles de l'esprit. Cette transformation est le fruit d'une longue réflexion maturation, et signe le début d'une métamorphose pour s'adapter aux enjeux d'aujourd'hui et de demain. Si la limonade constitue le métier historique des Deux Magots dont on apprécie le chocolat à l'ancienne, le café littéraire a choisi d'enrichir son offre de snacking d'une restauration de qualité. Les convives peuvent opter pour

le snacking notamment les assiettes à partager ou une carte de restauration saisonnière sans oublier le semainier, des plats du jour typiquement parisiens comme la blanquette de veau ou le magret de canard. Les Deux Magots étant dorénavant un café restaurant, côté approvisionnement, du 100% français, bœuf de Salers notamment avec une traçabilité parfaite, côté bio, des vins naturels qui seront bientôt suivis de produits de bouche. Enfin, les pâtisseries sont signées Pierre Hermé et les glaces Berthillon.

*Les Deux Magots - 6 place Saint-Germain-des-Prés - 75006 Paris
Tél. : 01 45 48 73 57*