

# LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

# SOMMAIRE



- Les petits déjeuners ..... p. 2-3
- Les brunchs ..... p. 4-5
- Pause Gourmande ..... p. 6
- Offre Cocktail ..... p. 7
- Menu sur le pouce ..... p. 8
- Menu Saint-Germain ..... p. 9-10
- Menu des Deux Magots ..... p. 11
- Menu Auguste Boulay ..... p. 12
- Offre Privilège : "Apollinaire"..... p. 13
- Offre Privilège : "Aragon"..... p. 14
- Offre Privilège : "De Beauvoir"..... p. 15
- Menu Végétarien ..... p. 16
- Nos espaces ..... p. 17-20
- Nos conditions ..... p. 21

# LES PETITS DÉJEUNERS



## *LE PETIT-DÉJEUNER HEMINGWAY*

30€/ Pers.

- **Boisson chaude au choix (renouvelable une fois)**  
(café filtre, café crème, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)
- **La sélection du Boulanger :**  
Une viennoiserie ou tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel
- **Jus de fruits pressés :**  
(Orange ou pamplemousse 25 cl)
- **Oeufs bio au choix**  
(sur le plat au lard grillé ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte)

## *LE COMPLET*

22€/ Pers.

- **Boisson chaude au choix**  
(café filtre, café crème, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)
- **La sélection du Boulanger :**  
Une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel
- **Jus de fruits pressés :**  
(Orange ou pamplemousse 25 cl)

# LES PETITS DÉJEUNERS



## *LE PETIT BRUNCH JEAN-PAUL SARTRE* 38€/ Pers.

- **Boisson chaude au choix (renouvelable une fois)**  
(café filtre, café crème, thé Dammann  
ou chocolat à l'ancienne)



- **La sélection du Boulanger :**  
Une viennoiserie ou tartines avec beurre  
de Poitou-Charentes (15 g) confiture  
artisanale ou miel



- **Œufs bio brouillés en cocotte, saucisse de  
volaille Pitacou Comté 16 mois.**



- **Jus de fruits pressés**  
(Orange ou pamplemousse 25 cl)



- **Salade de fruits ou yaourt**

# LES BRUNCHS



## *Inclus dans tous nos Brunchs*

Boissons chaudes au choix renouvelable une fois :

- Café noir filtre des Deux Magots service au pot  
Café crème, Cappuccino

- Thé Dammann  
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert)

- Chocolat des Deux Magots à l'ancienne

- Jus de fruits pressés :  
Orange, citron ou pamplemousse (25cl)

- La corbeille du boulanger :  
Une viennoiserie et tartines avec Beurre de  
Poitou-Charentes (15g), Confiture artisanale ou miel

Accompagnez votre brunch d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (+12 €)

# LES BRUNCHS



## *BRUNCH SAINT-GERMAIN* 55 €/Pers.

Oeufs bio brouillés, salade de pomme de terre aux herbes, assortiment de charcuterie, saucisse de volaille au Pitacou, Comté 16 mois.  
Assiette sucrée de gourmandises de saison

## *BRUNCH MARIN* 65 €/Pers.

Oeufs brouillés bio, Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", tarama "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny, concombres à la crème, Comté 16 mois  
Assiette sucrée de gourmandises de saison



Nos Brunchs peuvent être proposés en semaine sur réservation de 10 à 20 personnes.  
Hors week-end et jours fériés

# PAUSE GOURMANDE



## *FORFAIT À 24 €/Pers.*

• **Une boisson chaude**  
(Café, thé, chocolat à l'ancienne)

*ou*

• **Une boisson froide**  
(soft, jus de fruits Alain Milliat)

• **Une pâtisserie**  
(La Grande Epicerie, Arnaud Larher)

## *FORFAIT À 34 €/Pers.*

• **Coupe de champagne**  
Veuve Clicquot brut (15 cl)

• **Une pâtisserie**  
(La Grande Epicerie, Arnaud Larher)

## *FORMULE PRESTIGE* *59 €/Pers.*

• **L'Énigme d'Auguste**

Dessert imaginé en l'honneur d'Auguste Boulay, créateur du café littéraire des Deux Magots. Dissimulée sous sa coque en chocolat noir, l'Énigme d'Auguste ne demande qu'à se dévoiler sous notre chocolat chaud à l'ancienne.

*et*

• **Une coupe de champagne La Grande Dame - Veuve Clicquot**  
(15cl)



# OFFRE COCKTAIL

*Possibilité de privatisation d'espace sur demande. Devis personnalisé*

## **FORFAIT 28€/Pers.** (5 Pièces)

- 3 Canapés salés
- 2 Canapés sucrés
- Soft au choix, ou bière en 25 cl
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 5 pers.

## **FORFAIT 52€/Pers.** (5 Pièces)

- 3 Canapés salés
- 2 Canapés sucrés
- Champagne Veuve Clicquot brut, une bouteille pour 4 pers.
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 5 pers.

## **FORFAIT 42€/Pers.** (5 Pièces)

- 3 Canapés salés
- 2 Canapés sucrés
- Vin au choix, rouge, blanc ou rosé une bouteille pour 4 pers.
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 5 pers.

## **FORFAIT 82€/Pers.** (15 Pièces)

- 10 Canapés salés
- 5 Canapés sucrés
- Champagne Veuve Clicquot brut, une bouteille pour 3 pers.
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 5 pers.



## **FORFAIT 118€/Pers.** (20 Pièces)

- 12 Canapés salés :  
2 Canapés tarama "maison Pétrossian", 2 Canapés jambon de Pays, 2 Canapés foie gras de canard, 2 Croqu'apéros, 4 Canapés salés variés
- 8 Canapés sucrés
- Champagne Veuve Clicquot brut, une bouteille pour 3 pers.
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 5 pers.

# MENU SUR LE POUCE

Valable à partir de 10 personnes - **SEULEMENT LE MIDI** du lundi au vendredi hors jours fériés

**38 €/Pers. (hors boisson)**

- **Club Sandwich :**

À la volaille et pastrami, œuf bio dur Sauce Tartare, pommes frites

- **Salade Deux Magots**

Salade verte, jambon , aiguillettes de volaille, Comté, tomate, œuf bio dur

- **Salade Saint-Germain**

Salade verte, aiguillettes de volaille, haricots verts, raisins secs, œuf bio dur, sauce au curry

- **Salade de printemps**

(supplément 9€)

Haricots verts, sucrine, fève, avocat, gambas poêlées, chair de crabe, vinaigrette au gingembre mariné



- **Sorbet ou glace 2 boules**  
(vanille-chocolat...)

- **Faisselle sucre, crème ou coulis**



## FORAÏT BOISSON 13€/Pers.

- **Un verre de vin 15 cl**  
(Sélection du sommelier selon saison)

*ou*

- **Une bière pression (25cl)**

*ou*

- **Une boisson soft**  
(Coca-Cola, Orangina, limonade)

*et*

- **Café ou Thé**

# MENU SAINT-GERMAIN

Valable à partir de 10 personnes - **SEULEMENT LE MIDI** du lundi au vendredi hors jours fériés



**38 €/Pers. (hors boisson)**  
**(Entrée/Plat ou Plat/Dessert)**

• **Entrées :**

- Crème de betterave au chèvre frais
- ou*
- Pâté en croûte au canard parfumé au thym



• **Plats :**

- Plat du jour

*ou*

- Viande ou poisson à la carte\*  
(voir sur la page suivante)



• **Desserts :**

- Mousse au chocolat Valrhona

*ou*

- Salade de fruits frais, sirop au citron et citronnelle

## FORFAIT BOISSON 13€/Pers.

- **Un verre de vin 15 cl**  
(Sélection du sommelier selon saison)

*ou*

- **Une bière pression (25cl)**

*ou*

- **Une boisson soft**  
(Coca-Cola, Orangina, limonade...)

*et*

- **Café ou Thé**



\*Viande bovine d'origine française

## *\*Viandes et poissons à la carte*



### *VIANDE*

- **Tartare de bœuf Charolais\* au couteau "façon Deux Magots" :**  
Crumble d'herbes, pommes frites et salade verte
- **Burger de Boeuf Charolais\* et lard grillé,**  
Crème de Comté et tomates confites, pommes frites

\* viande bovine d'origine française

### *POISSON*

- **Dos de cabillaud et oeufs d'Avruga :**  
fondue de jeunes pousses  
d'épinards au beurre et fines herbes



# MENU DES DEUX MAGOTS

Valable à partir de 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT HORS BOISSON 55€/Pers.

Entrées - Plats - Desserts

### Entrées

- Pâté en croûte au canard, parfumé au thym
- ou*
- Salade de quinoa aux petits légumes, tataki de thon, vinaigrette au citron vert

### Plat

- Magret de canard\* rôti au miel et épices, riz parfumé à la citronnelle et badiane
- ou*
- Dos de cabillaud et oeufs d'avruga, fondue de jeunes pousses d'épinards au beurre et fines herbes

### Dessert

- Tarte aux pommes, La Grande Épicerie
- ou*
- Mousse au chocolat, chocolat Valrhona

## FORFAIT BOISSON 23€/Pers.

- Une bouteille de vin pour 3 pers. (Sélection du sommelier selon saison)

*et*

- Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)

*et*

- Café ou Thé

## FORFAIT APÉRITIF 27€/Pers.

- Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut (15cl)
- Un Canapé Tarama "Petrossian"
- Un canapé de jambon de pays sur du pain Poilâne
- Un Croqu'apéro

\*Viande bovine d'origine française

# MENU AUGUSTE BOULAY

Valable à partir de 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT HORS BOISSON 80€/Pers.

Entrée - Plat - Dessert

### Entrées

- Asperges vertes,  
oeuf bio mollet, crème de parmesan
- ou*
- Foie gras de canard (50g),  
toasts Poilâne
- ou*
- Saumon fumé d'Écosse Petrossian,  
toasts Poilâne et crème d'Isigny

### Plats

- Selle d'agneau\* rôties aux herbes,  
fine ratatouille
- ou*
- Lotte façon niçoise,  
fine ratatouille et pistou
- ou*
- Filet de boeuf\* à la plancha,  
pommes grenailles confites, sauce périgourdine

### Desserts

- Millefeuille vanille,  
La Grande Épicerie
- ou*
- Intensément chocolat,  
La Grande Épicerie
- ou*
- Tarte framboise,  
La Grande Épicerie

## FORFAIT BOISSON 30€/Pers.

- Une bouteille de vin pour 3 pers.  
(Sélection du sommelier selon saison)
- et*
- Eau minérale (plate ou gazeuse)  
Vittel (50cl) *ou* San Pellegrino (50cl)
- et*
- Café ou Thé

## FORFAIT APÉRITIF 27€/Pers.

- Une coupe de champagne Veuve  
Clicquot brut (15cl)
- Un Canapé Tarama "Pétrossian"
- Un canapé de jambon de pays sur  
du pain Poilâne
- Un Croqu'apéro

\*Viande bovine d'origine française

# OFFRE PRIVILÈGE : "APOLLINAIRE"

Comprenant la mise à disposition de l'Espace Privilage sur table ovale avec nappes et serviettes tissus  
Valable de 6 à 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT 80€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert  
Vin - Eau Minérale - Café

### Apéritif

- Kir au Bourgogne Millebuis, Côtes chalonaise

### Entrées au choix

- Crème de betterave et chèvre frais
- ou*
- Salade de quinoa aux petits légumes, tataki de thon, vinaigrette au citron vert

### Desserts au choix

- Salade de fruits frais, sirop au citron et citronnelle accompagnée de son sorbet du moment
- ou*
- Moelleux au chocolat, sans gluten avec sa glace vanille

### Plats au choix

- Magret de canard\* rôti au miel et épices, riz parfumé à la citronnelle et badiane
- ou*
- Dos de cabillaud et oeufs d'avrugas, fondue de jeunes pousses d'épinards au beurre et fines herbes

### Boissons

- Sélection du Sommelier, Une bouteille de vin pour 3 personnes
- Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)
- Café Grand cru ou Thé (Le café est accompagné d'une mignardise)

# OFFRE PRIVILÈGE : "ARAGON"

Comprenant la mise à disposition de l'Espace Privilage sur table ovale avec nappes et serviettes tissus  
Valable de 6 à 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT 110€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

Vin - Eau Minérale - Café

### Apéritif

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (15cl)

### Entrées au choix

- Tartare de Haddock fumé et oeufs d'avruga, céleri rémoulade et pommes granny

*ou*

- Pâté en croûte au canard, parfumé au thym

### Desserts au choix

- Une pâtisserie de notre plateau, La Grande Epicerie, Arnaud Larher

*ou*

- Tarte Tatin tiède, boule de glace ou crème fraîche

### Plats au choix

- Pavé de quasi de veau\* forestier, purée au beurre

*ou*

- Lotte façon niçoise, fine ratatouille et pistou

### Boissons

- Sélection du Sommelier, Une bouteille de vin pour 3 personnes
- Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)
- Café Grand cru ou Thé (Le café est accompagné d'une mignardise)

\*Viande bovine d'origine française

# OFFRE PRIVILÈGE : "DE BEAUVOIR"

Comprenant la mise à disposition de l'Espace Privilage sur table ovale avec nappes et serviettes tissus  
Valable de 6 à 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT 135€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

Vin - Eau Minérale - Café

### Apéritif

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (15cl)
- Assortiments de 3 canapés /Pers.

### Entrées au choix

- **Asperges vertes,**  
oeuf bio mollet, crème de parmesan

*ou*

- **Salade de printemps,**  
Haricots verts, sucrine, fève, avocat, gambas poêlées, chair de crabe, vinaigrette au gingembre mariné

### Plats au choix

- **Filet de bœuf\*** à la plancha,  
pommes grenailles confites, sauce périgourdine

*ou*

- **Filet de Saint-Pierre poêlé,**  
risotto de quinoa et asperges vertes

### Desserts au choix

- **Une pâtisserie de notre plateau,**  
La Grande Épicerie, Arnaud Larher

*ou*

- **Coupe des Lauréats,**  
(3 sorbets (poire, cassis, framboise), coulis de fruits rouges, Chantilly)

### Boissons

- **Sélection du Sommelier,**  
Une bouteille de vin pour 3 personnes

- **Eau minérale (plate ou gazeuse)**  
Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)

- **Café Grand cru ou Thé**  
(Le café est accompagné d'une mignardise)

# MENU VÉGÉTARIEN

Valable à partir de 10 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

## FORFAIT HORS BOISSON 48€/Pers.

Entrée - Plat - Dessert

### Entrée

- Crème de betterave au chèvre frais
- ou*
- Salade de quinoa aux petits légumes, œuf dur

### Plat

- **Salade Végétarienne**,  
salade verte, haricots verts, pommes de terre, concombre, poivron rouge, radis, tomates, vinaigrette au citron, œuf dur
- ou*
- **Assiette de légumes croquants**,  
sauce blanche

### Dessert

- **Tarte aux pommes**,  
La Grande Épicerie
- ou*
- **Mousse au chocolat**,  
Chocolat Valrhona

## FORFAIT BOISSON 23€/Pers.

- **Une bouteille de vin pour 3 pers.**  
(Sélection du sommelier selon saison)
- et*
- **Eau minérale (plate ou gazeuse)**  
Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)
- et*
- Café ou Thé

## FORFAIT APÉRITIF 25€/Pers.

- Assiette de légumes croquants  
avec sauce blanche
- Coupe de champagne Veuve  
Clicquot brut 15cl

# NOS ESPACES

## *La salle historique*



La salle historique, ses grands miroirs, ses statues symboles de l'établissement. Là où Picasso, Hemingway, Apollinaire et tant d'autres refaisaient le monde.



Simone de Beauvoir, 1944 © Robert Doisneau



Albert Camus, 1945 © René Saint Paul Bridgeman

# NOS ESPACES

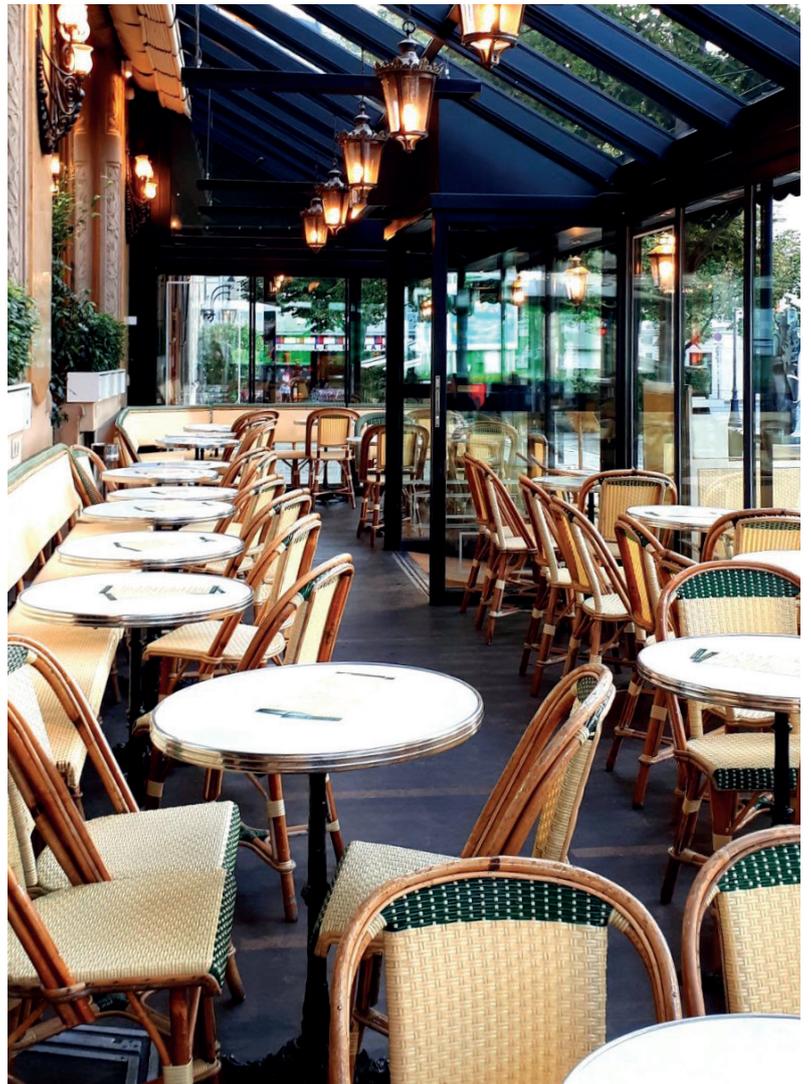


## *L'Espace Privilège*

Ambiance intimiste et places de choix, pour être au calme tout en tout en observant la vie de Saint-Germain-des-Prés

## *La Véranda Église*

Lumineuse et élégante, située face au clocher millénaire sur la mythique place Saint-Germain-des-Prés



# NOS ESPACES

## *La Véranda Bibliothèque*

Charmante et cosy, un espace littéraire avec ses livres à disposition et ses lampes de lecture.



# NOS ESPACES

## *La Terrasse Jardin*

Un écrin de verdure en plein Paris, végétalisé comme un jardin à la française. Idéal pour profiter des rayons du soleil ou apprécier l'ombre de ses toiles rétractables.



# NOS CONDITIONS

*Les Deux Magots,  
ouvert de 7h30 à 1h tous les jours de l'année*

- Les réservations sont possibles, à l'exception du vendredi soir au dimanche midi inclus.
  - Réservation de groupe à partir de 10 personnes.
  - Des arrhes vous seront demandées pour la validation de votre événement.
    - Tous nos prix sont TTC service compris.
- Plaquette valable jusqu'au 31 mai 2024, sous réserve de modification sans préavis.
  - Photos non contractuelles.

## Conditions d'annulation :

- Le solde de la facture doit être réglé par CB sur place ou bien 72 heures avant la prestation, par virement bancaire.
- Toute annulation **1 semaine** avant, **les arrhes sont remboursées ou conservé en cas de décalage de date.**
  - Annulation 72h avant la prestation, **50% de l'acompte** non remboursé.
  - Annulation entre 72h et date de la prestation, **100% de l'acompte** non remboursé.

**Merci de confirmer 72 h à l'avance le nombre de convives, ce nombre servira à la facturation**  
***Toute consommation hors menu sera facturée et réglée sur place***

## CONTACT

Mireille JEAMMET

Tél. : 01 45 48 33 86

**Mail :** [commercial@lesdeuxmagots.fr](mailto:commercial@lesdeuxmagots.fr)



