

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

SOMMAIRE



- Les petits déjeuners p. 2-3
- Notre brunch 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. 17-19
- Nos conditions p. 20

LES PETITS DÉJEUNERS



LE COMPLET

22€/ Pers.

- Boisson chaude au choix

(café filtre, café crème, thé Dammann ou une tasse de 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)

LE PETIT-DEJEUNER HEMINGWAY

30€/ Pers.

- Boisson chaude au choix (renouvelable une fois)

(café filtre, café crème, thé Dammann ou une tasse de chocolat à l'ancienne)

- Une viennoiserie au choix

- Jus de fruits pressés :

(Orange ou pamplemousse 25 cl)

- Œufs bio au choix

sur le plat, omelette, brouillés (nature, lard, jambon ou mixte)

LES PETITS DÉJEUNERS



LE PETIT DÉJEUNER GOURMET AU CAVIAR 65€/ Pers.

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

□ □

- Œufs brouillés bio

□ □

- Caviar Oscietre Prunier (10g) - origine France
et ses toasts Poilâne

□ □

- Coupe de Veuve Clicquot Brut, champagne AOC (13cl)

NOTRE BRUNCH



Inclus dans tous notre brunch :

Boissons chaudes au choix renouvelable une fois :

- Café noir filtre des Deux Magots service au pot
Café crème, Cappuccino
- Thé Dammann Frères
- Tasse de 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 (+15 €)

NOTRE BRUNCH



NOTRE BRUNCH

55 €/Pers.

▪ La Corbeille du Boulanger

Une viennoiserie, une baguettine avec un beurre et une confiture

et

▪ L'Assiette Salée

- Œufs brouillés, saucisses de volaille au Pitacou
- Mini carrés de saison : légumes, viande, poisson
- Tranche de saumon fumé d'Écosse maison Prunier
- Brie de Meaux AOC, crème à la truffe, pomme granny
- Salade du moment

ou

▪ L'Assiette Salée Végétarienne

- Œufs brouillés et Comté
- Mini carrés de saison : légumes
- Tranches d'avocat
- Brie de Meaux AOC, crème à la truffe, pomme granny
- Salade du moment

et

▪ L'Assiette Sucrée

- Assortiments de douceurs

Notre brunch peut être proposé en semaine sur réservation jusqu'à 25 personnes.
Hors week-end et jours fériés.
Uniquement sur privatisation dans l'espace Véranda Bibliothèque.

PAUSE GOURMANDE



FORFAIT À 26 €/Pers.

- **Une boisson chaude**
(Café, thé, tasse de chocolat à l'ancienne)

ou

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

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

FORFAIT À 36 €/Pers.

- **Coupe de champagne**

Veuve Clicquot brut (13cl)

- **Une pâtisserie**

(La Grande Epicerie, Arnaud Larher)
(Supplément 3€ pour l'Énigme d'Auguste)



OFFRE COCKTAIL

Possibilité de privatisation d'espace sur demande. Devis personnalisé

FORFAIT 30€/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 54€/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 45€/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 86€/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 122€/Pers. (20 Pièces)

- 12 Canapés salés : 2 Canapés au Comté, 2 Canapés jambon de Pays, 2 Canapés foie gras de canard, 2 Croqu'apéros, 4 Canapés salés variés (Comptoirs)
- 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 9 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 de l'écrivain

Salade riquette, haricots verts, champignons de Paris, cerneaux de noix, pommes de terre, olives noires, oignons rouges, jambon de pays, vinaigrette balsamique

• Salade de chèvre chaud

Crottin chaud sur toasts, sucrine et riquette, tomates cocktail, amandes effilées grillées et vinaigrette



• Mousse au chocolat Valrhona

• Salade de fruits frais,
parfumés à la vanille Bourbon



FORFAIT BOISSON 13€/Pers.

• Un verre de vin 12,5cl

ou

• Une bière pression (25cl)

ou

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

et

• Café ou Thé

FORFAIT BOISSON PLUS 20€/Pers.

• Un verre de vin 25cl

ou

• Une bière pression (25cl)

ou

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

et

• Café ou Thé

MENU SAINT-GERMAIN

Valable à partir de 9 personnes - **SEULEMENT LE MIDI** du lundi au vendredi hors jours fériés



40 €/Pers. (hors boisson)
(Entrée/Plat ou Plat/Dessert)

• Entrées :

- Crème de légumes de saison
- ou**
- Suggestion du chef (voir l'annexe)



• Plats :

- Blanquette de veau de saison
- ou**
- Viande ou poisson à la carte*
(voir sur la page suivante)



• Desserts :

- Mousse au chocolat Valrhona
- ou**
- Salade de fruits frais, parfumée
à la vanille Bourbon

FORFAIT BOISSON 13€/Pers.

- Un verre de vin 12,5cl
- ou**
- Une bière pression (25cl)
- ou**
- Une boisson soft
(Coca-Cola, Orangina, limonade)
- et**
- Café ou Thé

FORFAIT BOISSON PLUS 20€/Pers.

- Un verre de vin 25cl
- 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

- Suprême de volaille* fermière* :
jus aux herbes, écrasé de
pommes de terre aux herbes
- Burger de Boeuf Charolais* et lard grillé,
Crème de Comté et tomates confites,
pommes frites

* viande d'origine française



POISSON

- Filet de bar,
sauce vierge, légumes de saison
cuits vapeur

Photos non contractuelles

MENU DES DEUX MAGOTS

Valable à partir de 9 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

FORFAIT HORS BOISSON 58€/Pers.

Entrées - Plats - Desserts

Entrées

- Pâté en croûte de canard parfumé au thym, salade verte
ou
- Suggestion du chef
(voir l'annexe)

Plat

- Suprême de volaille* fermière, jus aux herbes, écrasé de pommes de terre aux herbes
ou
- Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison cuits vapeur

Dessert

- Tarte citron meringuée, La Grande Épicerie
ou
- Intensément chocolat, La Grande Épicerie

FORFAIT BOISSON 25€/Pers.

- Une bouteille de vin pour 3 pers.

Vin rouge : L'Attrape Rêve, Bordeaux AOP, sans sulfites

Vin blanc : Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine St-Germain

et

- Eau minérale (plate ou gazeuse)
Vittel (50cl) *ou* Perrier fines bulles (50cl)

et

- Café ou Thé

FORFAIT APÉRITIF 27€/Pers.

- Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut (13cl)
- Un Canapé au Comté
- Un canapé de jambon de pays sur du pain Poilâne
- Un Croqu'apéro

MENU AUGUSTE BOULAY

Valable à partir de 9 personnes - du lundi au vendredi hors jours fériés

FORFAIT HORS BOISSON 80€/Pers.

Entrée - Plat - Dessert

Entrées

- Tartare d'avocat et crevettes roses, émulsion au citron
ou
• Foie gras de canard (50g)
Toasts Poilâne

Plats

- Gambas rôties, risotto à la crème de crustacés
ou
• Filet de boeuf* sauce au poivre cinq baies, pommes de terre grenailles

Desserts

- Intensément chocolat,
La Grande Epicerie
ou
• Tarte framboise,
La Grande Epicerie

FORFAIT BOISSON 30€/Pers.

- Une bouteille de vin pour 3 pers.

Vin rouge : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC,
Domaine Berger Rive

Vin blanc : Sancerre AOC, Domaine La Perrière
et

- Eau minérale (plate ou gazeuse)
Vittel (50cl) ou Perrier fines bulles (50cl)
et
• Café ou Thé

FORFAIT APÉRITIF 27€/Pers.

- Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut (13cl)
- Un Canapé au Comté
- Un canapé de jambon de pays sur du pain Poilâne
- Un Croqu'apéro



*Viande bovine d'origine française

OFFRE PRIVILEGE : "APOLLINAIRE"

*Comprenant la mise à disposition de l'Espace Privilège 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 Chardonnay (12,5cl)

Entrées au choix

- Crème de légumes de saison
- ou*
- Suggestion du chef (voir l'annexe)

Plats au choix

- Suprême de volaille* fermière, jus aux herbes, écrasé de pommes de terre aux herbes

ou

- Filet de bar, sauce vierge, légumes de saison cuits vapeur

Desserts au choix

- Salade de fruits frais, parfumé à la vanille bourbon accompagnée de son sorbet du moment
- ou*
- Mousse au chocolat Valrhona, sans gluten

Boissons

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

LES DEUX MAGOTS

*Viande d'origine française

OFFRE PRIVILÈGE : "ARAGON"

*Comprisant la mise à disposition de l'Espace Privilège 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 (13cl)

Entrées au choix

- Suggestion du chef (voir l'annexe)
ou
- Tartare d'avocat et crevettes roses,
émulsion au citron

Plats au choix

- Filet de boeuf* sauce au poivre cinq baies,
pommes de terre grenailles
ou
- Gambas rôties,
risotto à la crème de crustacés

Desserts au choix

- Une pâtisserie de notre plateau,
La Grande Epicerie, Arnaud Larher
ou
- Tarte Tatin tiède,
boule de glace ou crème fraîche

Boissons

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

*Viande bovine d'origine française

OFFRE PRIVILEGE : "DE BEAUVOIR"

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

FORFAIT 138€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

Vin - Eau Minérale - Café

Apéritif

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)
- Assortiments de 3 canapés /Pers. - Comptoirs

Entrées au choix

- Foie gras de canard (50g) et sa compotée du moment
Toasts Poilâne
- ou
- Saumon fumé d'Écosse «Prunier»,
Toasts Poilâne et crème d'Isigny

Plats au choix

- Côte de veau* cuisson basse température, sauce aux morilles, purée de pommes de terre
- ou
- Suggestion du chef
(voir l'annexe)

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 Perrier fines bulles (50cl)
- Café Grand cru ou Thé
(Le café est accompagné d'une mignardise)



*Viande bovine d'origine française

MENU VÉGÉTARIEN

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

FORFAIT HORS BOISSON 50€/Pers.

Entrée - Plat - Dessert

Entrée

- Crème de légumes de saison
ou
- Tartare d'avocat, émulsion au citron

Plat

- Suggestion du chef
(voir l'annexe)
ou
- Suggestion du chef
(voir l'annexe)

Dessert

- Salade de fruits frais,
parfumé à la vanille Bourbon
ou
- Mousse au chocolat,
Chocolat Valrhona sans gluten

FORFAIT BOISSON 25€/Pers.

- Une bouteille de vin pour 3 pers.

Vin rouge : L'Attrape Rêve, Bordeaux AOP, sans sulfites
Vin blanc : Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine St-Germain

et

- Eau minérale (plate ou gazeuse)
Vittel (50cl) ou Perrier fines bulles (50cl)
et
- Café ou Thé

FORFAIT APÉRITIF 25€/Pers.

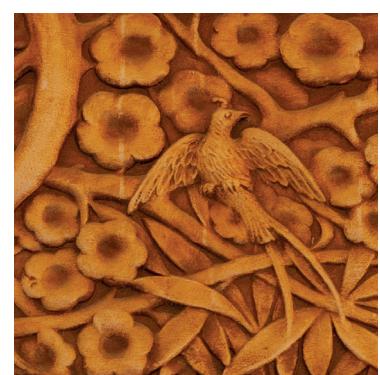
- Assiette de légumes croquants avec sauce blanche
- Coupe de champagne Veuve Clicquot brut 13cl

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.



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 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 9 personnes.
- Un acompte vous sera demandé pour la validation de votre évènement.
- Tous nos prix sont TTC service compris.
- Plaquette valable jusqu'au 31/12/2025, sous réserve de modifications sans préavis.
- Photos non contractuelles.

Conditions générales de vente :

- Le solde de la facture doit être fait par Carte Bleue, ou espèces sur place ou bien 72 heures avant la prestation via Clickandpay ou par virement bancaire.
- Toute annulation 1 semaine avant, l'acompte est remboursé ou conservé en cas de décalage de date.
- Annulation 72 h avant la prestation, 50% non remboursé.
- Annulation entre 72h et date de la prestation, 100% non remboursé.

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

Informations liées à la RGPD

"Conformément à la loi "informatique et Libertés" du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement Général sur la Protection des Données du 27 avril 2016, le client dispose du droit d'accéder à ses données, de les rectifier, de faire effacer celles qui ne seraient plus valides, de s'opposer à leur traitement, ainsi que d'un droit à la portabilité des données et à la limitation des traitements. Le client peut consulter les données le concernant et exercer ses droits par mail à l'adresse dpo@lesdeuxmagots.fr . Le responsable de traitement est Armelle Chanteclair. La société lui répondra dans un délai d'un mois maximum. Les destinataires des données du salarié sont les services internes de notre entreprise."

Pour les particuliers :

Informations sur l'absence de droit légal de rétractation

"Conformément à l'article L 221-28 du Code de la consommation, le client ne dispose pas de droit de rétractation sur les prestations de services d'hébergement et de restaurations"

Information sur le médiateur à la consommation

"Médiation des litiges de la consommation :

Conformément aux dispositions du Code de la consommation, le client a le droit de recourir gratuitement au service de médiation proposé par la SAS Deux Magots. Le médiateur à la consommation ainsi proposé est l' AME.

Il peut être saisi :

-par Internet : www.mediationconso-ame.com;

-ou par voie postale (en complétant le formulaire mis à disposition sur le site internet): Médiation à la consommation AME- 197 Boulevard Saint-Germain-75007 PARIS"

Information sur l'opposition au démarchage téléphonique

« Conformément aux dispositions de l'article L223-1 du Code de la consommation, le consommateur a la possibilité de s'inscrire gratuitement sur une liste d'opposition au démarchage téléphonique s'il ne souhaite pas faire l'objet de prospection commerciale par voie téléphonique. Cette liste est accessible via le site suivant : Bloctel – Espace consommateur »



CONTACT

Mireille JEAMMET
Tél. : 01 45 48 33 86
Mail : commercial@lesdeuxmagots.fr

Les Suggestions du Chef : Janvier – Février 2026

Menu Saint-Germain & Offre Privilège : Apollinaire

Entrée : Camembert rôti et oignons confits

Menu des Deux Magots & Offre privilège : Aragon

Entrée : Lentilles vertes du Puy aux lardons, jus corsé, saucisson vigneron



Offre privilège : De Beauvoir

Plat : Blanquette de veau Boris Vian façon Gouffé, riz pilaf

Menu Végétarien

Plat : Croque forestier aux champignons de saison (supplément œuf +2€)

Plat : Ravioles parfumées à la truffe et sa crème de parmesan