Les Deux Magots

L'ART DE VIVRE PARIS

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

SOMMAIRE

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

LES PETITS DÉJEUNERS

LE COMPLET
23€/ *Pers.*

• Boisson chaude au choix
(expresso, double expresso, café filtre, café au lait, café latte, cappuccino, thé, infusion ou petit pot de chocolat chaud des Deux Magots)

• La sélection du Boulanger :
une viennoiserie au choix, tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture artisanale ou miel

• Jus de fruits au choix (25cl) :
Pressé : orange ou pamplemousse
ou
Jus détox (pomme, poire, épinard, menthe)

LE PETIT-DEJEUNER HEMINGWAY
30€/ *Pers.*

• Boisson chaude au choix
(expresso, double expresso, café filtre, café au lait, café latte, cappuccino, thé, infusion ou petit pot de chocolat chaud des Deux Magots)

• Une viennoiserie au choix

• Œufs bio au choix
sur le plat, omelette, brouillés
(nature, lard, jambon ou mixte)

• Jus de fruits au choix (25cl) :
Pressé : orange ou pamplemousse
ou
Jus détox (pomme, poire, épinard, menthe)

LES PETITS DÉJEUNERS

LE PETIT DÉJEUNER GOURMET AU CAVIAR

70€/ *Pers.*

• **Boisson chaude au choix (renouvelable une fois)**
(expresso, double expresso, café filtre, café au lait, café latte, cappuccino, thé, infusion ou petit pot de chocolat chaud des Deux Magots)

• **Œufs brouillés bio**

• **La sélection du Boulanger :**
une viennoiserie au choix, tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture artisanale ou miel

• **Jus de fruits au choix (25cl) :**
Pressé : orange ou pamplemousse
ou
Jus détox (pomme, poire, épinard, menthe)

• **Caviar Osciètre Prunier (10g), origine France et ses toasts Poilâne**

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

PAUSE GOURMANDE

À partir de 30 personnes

FORFAIT À 26 €/*Pers.*

• Une boisson chaude
Café, thé, tasse de chocolat
à l'ancienne

ou

• Une boisson froide
Jus de fruits, limonade,
coca-cola, eau minérale (50cl)

• Une pâtisserie de notre plateau

FORFAIT À 36 €/*Pers.*

• Coupe de champagne
Veuve Clicquot brut (13cl)

• Une pâtisserie de notre plateau

OFFRE COCKTAIL

Possibilité de privatisation d'espace sur demande. Devis personnalisé

FORFAIT 30€/Pers.
(5 Pièces)

- 3 Canapés salés fait maison
- 2 Canapés sucrés fait maison
- Limonade, Coca-cola, Orangina
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 4 pers.

FORFAIT 43€/Pers.
(5 Pièces)

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

FORFAIT 54€/Pers.
(5 Pièces)

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

FORFAIT 86€/Pers.
(15 Pièces)

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

FORFAIT 75€/Pers.
(10 Pièces)

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

FORFAIT 110€/Pers.
(20 Pièces)

- 12 Canapés salés fait maison
- 8 Canapés sucrés fait maison
- Champagne Veuve Clicquot brut, une bouteille pour 3 pers.
- Eaux minérales ou jus de fruits une bouteille pour 4 pers.

* Vin rouge : Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes
* Vin blanc : Touraine AOC, La Dilecta
* Vin rosé : Coteaux d'Aix-en-Provence AOP, Château Calissanne

MENU SUR LE POUCE

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

36€/Pers. *(hors boisson)*

• Club sandwich au poulet rôti et pastrami
œuf dur bio, tomates, sauce tartare, pommes frites

• Salade Deux Magots
Salade verte, jambon blanc, émincé de poulet rôti, Comté, tomates, oeuf dur bio

• Le croque-madame des Deux Magots
jambon ou poulet, oeuf bio et salade verte

• Salade de chèvre chaud
Crottin rôti sur toasts, sucrine et riquette, tomates cocktail, amandes effilées grillées

• Mousse au chocolat Valrhona

• Salade de fruits frais,
parfumés à la vanille Bourbon

FORFAIT BOISSON (ALCOOL) 14€/Pers.

• Un verre de vin* 12,5cl

ou

• Une bière pression (25cl)

et

• Café

FORFAIT BOISSON SANS ALCOOL 13€/Pers.

• Une boisson soft (Coca-cola, limonade, Orangina, Vittel ou San Pellegrino en 50cl)

et

• Café ou Thé

FORFAIT BOISSON PLUS (ALCOOL) 21€/Pers.

• Un verre de vin* 25cl

ou

• Une bière pression (50cl)

et

• Café ou Thé

* Vin rouge : Côtes du Rhône AOP, Les Grès de Gayanne, vin bio
* Vin blanc : Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine Saint-Germain

MENU SAINT-GERMAIN

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

43€/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 (ALCOOL) 14€/Pers.

• Un verre de vin* 12,5cl
ou
• Une bière pression (25cl)
et
• Café ou Thé

FORFAIT BOISSON SANS ALCOOL 13€/Pers.

• Une boisson soft (Coca-cola, limonade, Orangina, Vittel ou San Pellegrino en 50cl)
et
• Café ou Thé

FORFAIT BOISSON PLUS (ALCOOL) 21€/Pers.

• Un verre de vin* 25cl
ou
• Une bière pression (50cl)
et
• Café ou Thé

* Vin rouge : Côtes du Rhône AOP, Les Grès de Gayanne, vin bio
* Vin blanc : Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine Saint-Germain

Viandes et poissons à la carte

VIANDE

• **Suprême de poulet fermier du Périgord,**
purée de pommes de terre

• **Burger de boeuf charolais et lard grillé,**
crème de Comté, tomates confites,
riquette, oignons rouges, pommes frites

Toutes nos viandes sont d'origine française

POISSON

• **Filet de bar,**
sauce vierge, légumes de saison

Photos non contractuelles

MENU DES DEUX MAGOTS

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

FORFAIT HORS BOISSON 60€/Pers.
Entrée - Plat - Dessert

Entrée

• **Petite salade de chèvre chaud avec son toast Poilâne**

ou

• **Suggestion du chef (voir l'annexe)**

Plat

• **Suprême de poulet fermier du Périgord,** purée de pommes de terre

ou

• **Filet de bar,** sauce vierge, légumes de saison cuits vapeur

Dessert

• **Sélection de fromages de nos régions (supplément 16€)**

et

• **Tarte à la framboise**

ou

• **Intensément chocolat**

FORFAIT BOISSON 25€/Pers.

• **Une bouteille de vin pour 3 pers.**

Vin rouge : Côtes du Rhône AOP, Les Grès de Gayanne,
Vin blanc : Bourgogne Chardonnay AOC, Domaine St-Germain

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** (13cl)

• **3 canapés salés fait maison**

FORFAIT APÉRITIF CAVIAR 40€/Pers.

• **Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut** (13cl) **et une cuillière de Caviar Oscietre Prunier, origine France, 3g**

• **3 canapés salés fait maison**

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

• **Saumon fumé d'Écosse Prunier avec crème d'Isigny et toasts Poilâne**

ou

• **Foie gras de canard (50g) compotée du moment, toasts Poilâne**

Plats

• **Filet de boeuf,**
sauce au poivre cinq baies, pommes de terre grenailles

ou

• **Suggestion du chef (voir l'annexe)**

Dessert

• **Sélection de fromages de nos régions (supplément 16€)**

et

• **Tarte citron meringuée**

ou

• **Intensément chocolat**

FORFAIT BOISSON 30€/Pers.

• **Une bouteille de vin pour 3 pers.**

Vin rouge : Crozes-Hermitage AOP, Domaine Christelle Betton, Espiègle

Vin blanc : Chablis AOC, Domaine Guéguen

et

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

et

• **Café ou Thé**

FORFAIT APÉRITIF 27€/Pers.

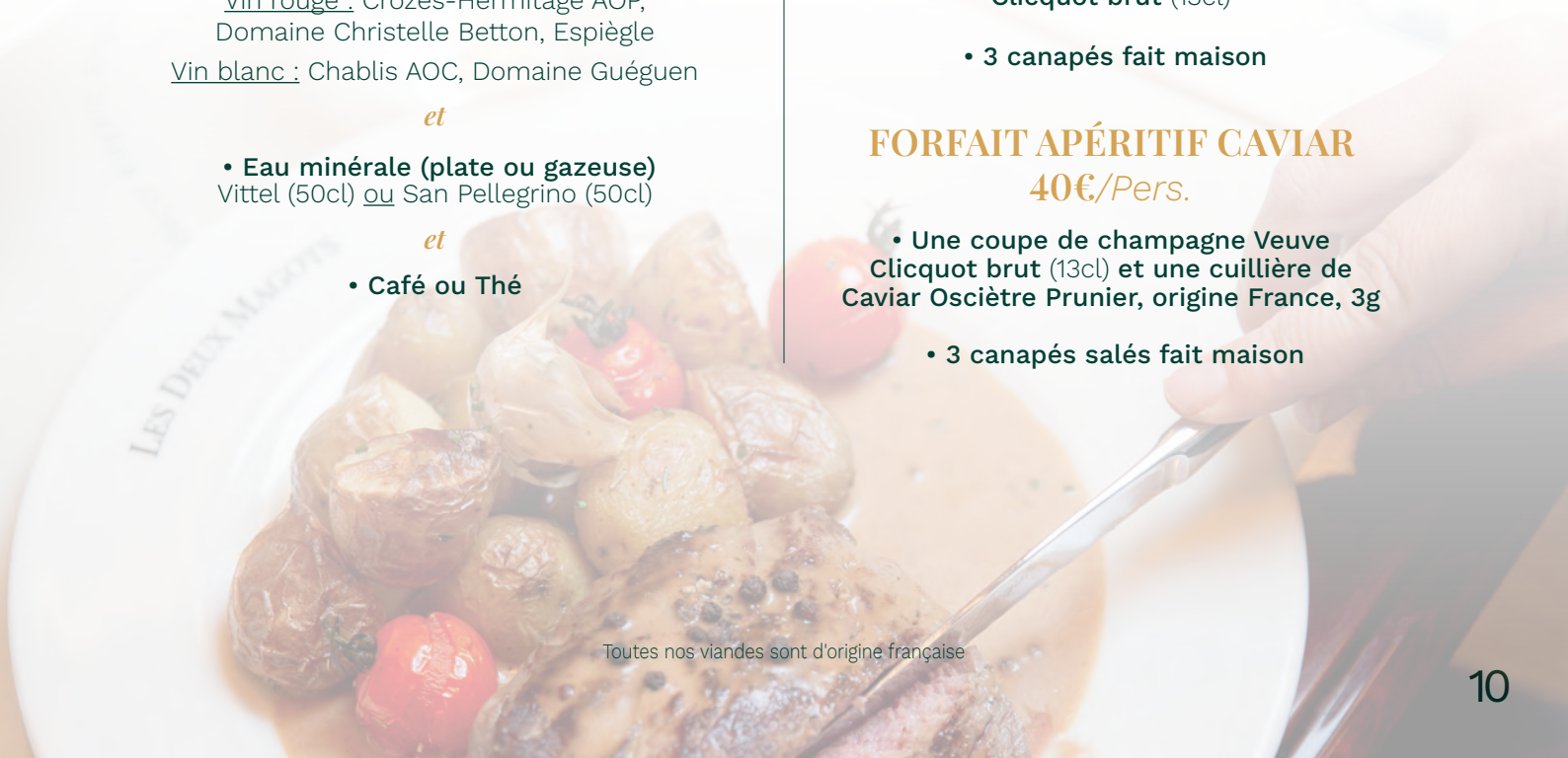
• **Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut** (13cl)

• **3 canapés fait maison**

FORFAIT APÉRITIF CAVIAR 40€/Pers.

• **Une coupe de champagne Veuve Clicquot brut** (13cl) **et une cuillière de Caviar Oscietre Prunier, origine France, 3g**

• **3 canapés salés fait maison**



Toutes nos viandes sont d'origine française

OFFRE PRIVILÈGE : "ARAGON"

Comprenant la mise à disposition et privatisation 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 192€/*Pers.*
Apéritif - Entrée - Plat - Dessert
Vin - Eau Minérale - Café

Avec privatisation

Apéritif

• Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (13cl)
• 3 canapés fait maison

Entrée au choix

• **Suggestion du chef (voir l'annexe)**

ou

• **Foie gras de canard (50g)**
compotée du moment, toasts Poilâne

Plat au choix

• **Filet de boeuf,**
sauce au poivre cinq baies, pommes de terre grenailles

ou

• **Suggestion du chef (voir l'annexe)**

Dessert au choix

• L'Enigme d'Auguste

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 San Pellegrino (50cl)

• Café ou thé

* Vin rouge : Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Berger Rive
* Vin blanc : Pouilly fumé AOC, Domaine Bailly-Reverdy

Toutes nos viandes sont d'origine française

MENU VÉGÉTARIEN

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

FORFAIT HORS BOISSON 50€/Pers.
Entrée - Plat - Dessert

Entrée

- **Crème de légumes de saison**

ou

- **Petite salade de chèvre chaud avec son toast Poilâne**

Plat

- **Burger végétarien**
galette de pommes de terre et oeuf bio, courgettes grillées, champignons rôtis, crème à la Fourme d'Ambert, frites

ou

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

Dessert

- **Salade de fruits frais,**
parfumé à la vanille Bourbon

ou

- **Glace ou sorbet (2 parfums)**

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 San Pellegrino (50cl)

et

- **Café ou Thé**

FORFAIT APÉRITIF 25€/Pers.

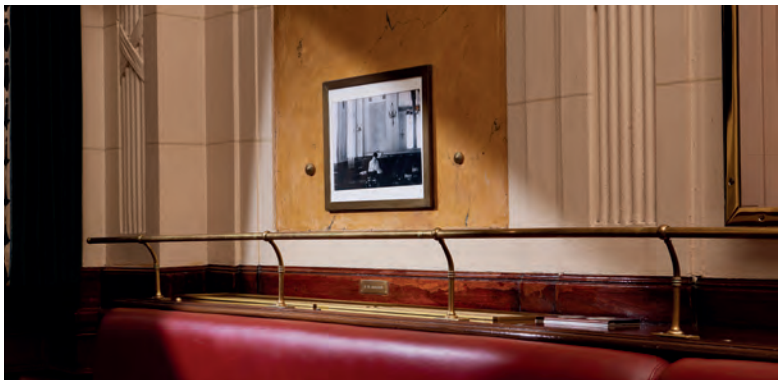
- **Assiette de légumes croquants avec sauce blanche**

- **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 31/12/2026, 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 : Juillet 2026

Menu Saint-Germain :

Entrée : Burrata et tomates cœur de bœuf, pistou

Menu des Deux Magots & Offre privilège : Aragon

Entrée : Melon charentais et jambon d'Auvergne

Offre privilège : Aragon & Menu Auguste Boulay

Plat : Filet de Dorade royale, fine ratatouille, coulis de poivrons rouges

Menu Végétarien

Plat : Gnocchis parfumés à la truffe d'été, légumes du soleil, fèves, copeaux de parmesan