

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

Comptoirs Les Deux Magots se met à l'heure d'Automne avec une carte riche en nouveautés



L'Automne s'installe à **Comptoirs Les Deux Magots** avec de nouvelles recettes à découvrir dès aujourd'hui. La carte de la nouvelle enseigne de restauration gourmande, ouverte en juillet, valorise le savoir-faire et l'expertise traditionnelle française, revisitée avec une touche d'originalité.

Les Mini carrés, petits sandwichs aux pains de mie variés et colorés, accueillent quatre nouvelles propositions :

- **Carottes confites aux épices douces** (végétarien)
- **Chèvre figues** (végétarien)
- **Poulet estragon**
- **Crevettes pommes vertes**
- Et toujours à la carte : le délicieux Saumon fumé Petrossian

Carrés chauds : l'incontournable de l'automne

Aux côtés du Croque Tradition, au jambon et Comté AOP, spécialité emblématique des Deux Magots, de nouvelles recettes de Carrés chauds célèbrent les saveurs de saison :

- **Le Croque canard confit**
- **Le Croque forestier** (végétarien) mettant à l'honneur les champignons

Baguettes création : deux nouveaux classiques revisités

Les baguettes création sont les sandwichs signature de la nouvelle enseigne. Ils sont composés minute devant le client pour révéler les saveurs et leur garantir la plus grande fraîcheur avec du pain croustillant et des garnitures généreuses. Reconnus pour leur qualité, ils commencent à faire leur apparition dans les classements des meilleurs sandwichs de Paris. Deux nouvelles recettes sont à la carte cet automne :

- **LE BORIS** : Une nouveauté inspirée des saveurs automnales, avec un **duo de veau en chiffonnade**, d'origine France, sublimé par une **sauce maison** aux herbes.
- **LE CÉSAR** : Une version revisitée de ce classique, avec des **filets de poulet rôti aux herbes**, de la **poitrine fumée**, du **parmesan AOP** et une **sauce César** maison.

Une nouvelle gamme de financiers

Comptoirs Les Deux Magots revisite audacieusement la recette des financiers en introduisant deux nouvelles saveurs salées : **façon lorraine et potimarron**. Côté sucré, ce produit iconique de l'enseigne s'enrichit également des parfums **cappuccino et noix de coco** qui viennent compléter ceux déjà existants (amandes, noisettes, pistaches, chocolat).

Au registre des nouveautés, un nouveau **sablé tradition ultra gourmand chocolat noix** est également à découvrir à la carte. Et bien sûr toujours disponibles en format à emporter : les produits iconiques des Deux Magots : la tarte tatin signature et le célèbre chocolat chaud à l'ancienne qui complètent une belle offre sucrée et de cafétérie. [Voir la carte](#).

COMPTOIRS

LES DEUX MAGOTS

PARIS

2 rue de Buci 75006 Paris

Ouvert 7 jours/7 de 10h30 à 20h

Instagram : @comptoirslesdeuxmagots

www.comptoirs-lesdeuxmagots.fr

Crédit photos (1, 2) : Les Deux Magots - Crédit photos (3) : Sébastien Dubois-Didcock

À propos des Deux Magots - Le Café des Deux Magots est depuis plus d'un siècle un lieu prisé des écrivains, artistes et réalisateurs. Les plus grands noms de la culture française du siècle dernier l'ont fréquenté : Guillaume Apollinaire, André Breton, André Gide, Jean Giraudoux, Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Ernest Hemingway, Elsa Triolet, Louis Aragon, Antoine Blondin, Boris Vian, Pablo Picasso, Jacques Prévert... Véritable institution littéraire qui célèbre ses 140 ans cette année, Les Deux Magots a pris part à la création de deux prix prestigieux : le Prix emblématique des Deux Magots, fondé en 1933, et le Prix Pelléas, qui récompense l'ouvrage sur la musique aux plus belles qualités littéraires ». Depuis 2018, il abrite également le Prix Apollinaire, le plus grand prix de poésie en France, remis au mois de novembre. Autour de ses prix, le café des Deux Magots organise une « saison » de rencontres littéraires, concerts, soirées exceptionnelles fréquentées par de nombreuses personnalités du monde culturel d'aujourd'hui.

Les Deux Magots, 6 place Saint-Germain-des-Prés, 75006 Paris - +33 (0)1 45 48 73 57