

RESTAURANT – BAR – TERRASSES
Vos évènements au Grand Café Capucines



LE RESTAURANT

Créé lors de l'inauguration de l'Opéra Garnier en 1875, le Grand Café Capucines devient rapidement un lieu incontournable des Grands Boulevards.

Le Grand Café est un lieu où l'on retrouve le goût de la fantaisie marié à celui du plaisir dans une mise en scène Belle Époque. Bordé des plus grands hôtels, des cinémas et des théâtres les plus prestigieux, Le Grand Café propose, dans une ambiance festive, conviviale et divertissante, une carte dans l'air du temps où fruits de mer et plats typiques des brasseries parisiennes sont subtilement mis en scène.





SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
1 ^{er} ETAGE	1er	120 m ²	115	OUI	OUI	OUI
SALON CAPUCINES	1er	25 m ²	20	SEMI- PRIVATISABLE	NON	OUI





LES MENUS

MENU CAPUCINES

35,00€ HT – 39,00€ TTC

Entrée-Plat-Dessert

(Menu valable le midi uniquement)

{ Entrées }

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Œuf mollet, fondue de poireaux, sauce gribiche et parmesan

ou

Croquante d'haricots verts aux copeaux de parmesan, huile de noisette

{ Plats }

Filet de merlan aux épinards frais, sauce beurre blanc

ou

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

ou

Onglet de bœuf aux échalotes, légumes de saison

{ Desserts }

Profiteroles au chocolat chaud

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Nougat glacé, coulis de framboises

{ Boissons }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Château Chanteloiseau rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café et mignardise

	TTC	HT
10,00%	33,00€	30,00€
20,00%	6,00€	5,00€
Total	39,00€	35,00€



LES MENUS

MENU OPERA

43,56€ HT – 49,00€TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ Apéritif }

Kir vin blanc (12cl)

{ Entrées }

Ravioles du Dauphiné gratinées, crème de Parmesan

OU

Pressé de chèvre frais et légumes confits

OU

Pâté en croûte Saint-Ferdinand

{ Plats }

Filet de daurade royale avec sa poêlée de légumes de saison

OU

Suprême de volaille fermier, risotto de puntalettes

OU

Pavé de rumsteack, sauce au poivre, purée maison

{ Desserts }

Millefeuille à la vanille

OU

Opéra du Grand Café

OU

Tarte fine aux pommes, glace vanille

{ Boissons }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Château Chanteloiseau rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café et mignardise

	TTC	HT
10,00%	35,00€	33,64€
20,00%	14,00€	10,00€
Total	49,00€	43,64€



LES MENUS

MENU LUMIERES

52,88€ HT – 59,00€TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ Apéritif }

Coupe de champagne (12cl)

{ Entrées }

Tartare de crabe et avocat aux crevettes roses, pamplemousse

ou

Saumon d'Ecosse fumé, blini maison, crème de ciboulette

ou

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, brioche maison

{ Plats }

Filet de bar rôti, légumes de saison

ou

Pièce de bœuf d'Angus et son jus corsé, frites maison

ou

Magret de canard rôti, polenta crémeuse au Parmesan

{ Desserts }

Paris-Brest

ou

Tarte au chocolat et pralinée

ou

Minestrone de fruits exotiques, sorbet coco, tuile coco

{ Boissons }

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Château Chanteloiseau rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café et mignardise

	TTC	HT
10,00%	50,00€	44,55€
20,00%	9,00€	8,33€
Total	59,00€	52,88€



Votre formule Petit déjeuner

Formule à 14.50€ TTC par personnes

Café/thé/Chocolat Chaud au choix
Croissant
Baguette de pain, beurre et confiture
Jus d'orange pressé
Salade de fruits frais

Offre Gourmande à 19.50 € TTC par personnes

Croissant
Baguette de pain, beurre et confiture
Jus d'orange pressé
Salade de fruits frais
Œuf brouillés

Café / Thé / Chocolat chaud au choix



MENUS

Votre formule goûter 14,40€ all taxes included

« L'assiette gourmande »
Une crème brûlée
Une verrine de salade de fruits
Une barre chocolatée croustillante
Un Paris Brest
Une tarte citron

+

Boisson
Boisson fraîche :
Tropicana pur jus (20 cl) / soda

Ou

Boisson Chaude :
Café / thé / chocolat chaud



AUTRES INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café ou thé	2,50€
Coupe de Champagne (12cl)	9,70€
Apéritif Maison	5,00€
Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl)	6,40€
Canapés (3 pièces)	6,00€
Assiette de Fromages	8,50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Maëlle DUSSOUCHET

01.53.45.94.70

m.dussouchet@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours 24h/24h

4, boulevard des Capucines - 75009 Paris

Métro Opéra

