

# GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •



**VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
AU  
GRAND  
CAFÉ  
CAPUCINES**

-



**120M<sup>2</sup>**  
**EN PLEIN CŒUR**  
**DE PARIS**



# PRÉSENTATION

## JOUR ET NUIT, L'INSTITUTION DES GRANDS BOULEVARDS

Inauguré en 1875, le Grand Café Capucines devient très vite l'un des repaires les plus prisés de la capitale

et des parisiens d'un jour. Pour redonner à l'adresse toute sa grandeur, les architectes de talent Hugo Toro

et Maxime Liautard (Klay, Perruche, Restaurant BB) ont repensé le restaurant en y apportant élégance et modernité tout en conservant son esprit belle brasserie et les marqueurs qui ont fait son histoire et son

succès : nouvelle façade plus lumineuse et intérieurs dans l'air du temps.

Ouvert 7/7 et 24/24, le restaurant propose une carte qui renoue avec l'ADN de la Brasserie.



# INFORMATIONS

## ADRESSE

4 Boulevard des Capucines - 75009 Paris  
M° Opéra (Ligne 3 / 7 / 8)  
M° Auber (RER A)

## OUVERTURE

Du lundi au samedi de 9H à minuit  
Le dimanche de 12H à 17H (brunch)





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT

**220**

REPAS ASSIS

1<sup>ER</sup> ÉTAGE  
SALLE PRINCIPALE

**110**

REPAS ASSIS

1<sup>ER</sup> ÉTAGE  
SALON

**20**

REPAS ASSIS  
OU BUFFET



## **MENU CAPUCINES**

Entrée-Plat-Dessert

**34,92€ HT - 39€ TTC**

### **ENTRÉES**

Salade de haricots verts aux copeaux de parmesan huile de noisette  
*ou* Œuf mimosa bio à la truffe d'été  
*ou* Soupe à l'oignon gratinée

-

### **PLATS**

Suprême de volaille jaune de Vendée, crème de Morilles, légumes de saison  
*ou* Filet de merlan, sauce beurre blanc épinards  
*ou* Onglet de bœuf aux échalotes, purée de pommes terre

-

### **DESSERTS**

Opéra du Grand Café  
*ou* Crème brûlée à la vanille  
*ou* Nougat glacé, coulis de framboises

-

### **BOISSONS**

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffeliere rouge  
(1 bouteille pour 3 personnes)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café Lavazza



## **MENU OPERA**

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**43,86€ HT - 49€ TTC**

### **APÉRITIF**

Kir maison

-

### **ENTRÉES**

Pâté en croûte Saint-Ferdinand

*ou* Pressé de chèvre aux légumes grillés

*ou* Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan

-

### **PLATS**

Magret de canard rôti, pois gourmands, champignons, pommes grenaille

*ou* Filet de bar rôti, légumes de saison

*ou* Pavé de rumsteack, sauce au poivre purée maison

-

### **DESSERTS**

Baba au rhum, crème fouettée

*ou* Tarte chocolat praliné

*ou* Fraisier du Grand Café

-

### **BOISSONS**

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffeliere rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza



## **MENU LUMIERES**

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**52,58€ HT - 59€ TTC**

### **APÉRITIF**

Coupe de crémant

-

### **ENTRÉES**

Fraîcheur de crabe et avocat au citron

*ou* Mozzarella Burratina, tomates cerises, pesto maison à la pistache

*ou* Tartare de thon, concombre, citron vert et coriandre

-

### **PLATS**

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

*ou* Filet de daurade royale poêlée de légumes de saison

*ou* Quasi de veau, jus corsé, purée de pommes de terre maison

-

### **DESSERTS**

Ile flottante XXL aux pralines roses, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

*ou* Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone vanillée

*ou* Profiteroles au chocolat chaud

-

### **BOISSONS**

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffeliere rouge

(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza



## MENU GRAND CAFE

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**78,86€ HT - 89€ TTC**

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### ENTRÉES

L'Assiette Capucines (pour 3 personnes) sélection d'entrées de la mer à partager:

*Tartare de thon / Fraîcheur de crabe / Tartare de saumon d'Ecosse / Daurade royale marinée / Bulots, mayonnaise / 4 crevettes bio de Madagascar / 4 huîtres fines de Calire "Barrau" n°4*  
ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, pain de la maison Poujauran

### PLATS

Dos de homard en risotto

ou Quasi de veau, jus corsé, purée de pommes de terre maison

### DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone vanillée

ou Profiteroles au chocolat chaud

### BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffelière rouge

(1 bouteille pour 3 personnes) Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)

Café Lavazza



## Cocktail dînatoire du Grand Café Capucines

20 pièces - 75,98€ HT - 85€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### LE SALÉ FROID

Carpaccio de bœuf et crème truffe

Tartare saumon

Sashimi de daurade royale

Tartare de thon

Œuf mimosa

Strate de pain d'épice au Foie gras

Cannelloni de petit pois à la menthe

### LE SALÉ CHAUD

Plat chaud individuel – Filet de Bar, riz croustillant, sauce Nouilly

Bille d'agneau et poivron rouge confit

Cromesqui de fromage à l'olive noire

### LE SUCRÉ

Pavlova fruits rouges

Opéra

Fraisier

Paris-Brest

### BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffeliere rouge (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)  
ou un jus de fruit au choix

Café Lavazza



## SUPLÉMENTS

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€

## 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.

# VOTRE CONTACT

MAËLLE DUSSOUCHET

01 53 45 94 62 – 07 62 54 30 84

m.dussouchet@groupe-bertrand.com

www.groupe-bertrand.com

# INFORMATIONS

## ADRESSE

4 Boulevard des Capucines - 75009 Paris

M° Opéra (Ligne 3 / 7 / 8)

M° Auber (RER A)

www.legrandcafe.com

-

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours, 24h/24 toute l'année

-

## GROUPES & PRIVATISATION

Petit-déjeuner / déjeuner / goûter / dîner



bertrandrestauration  
www.groupe-bertrand.com

