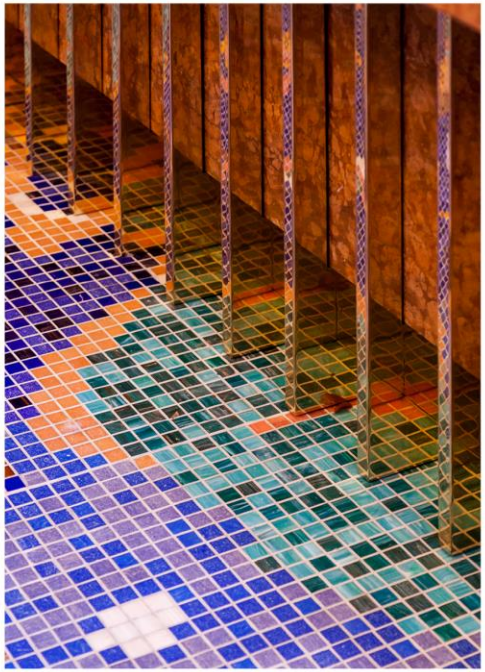
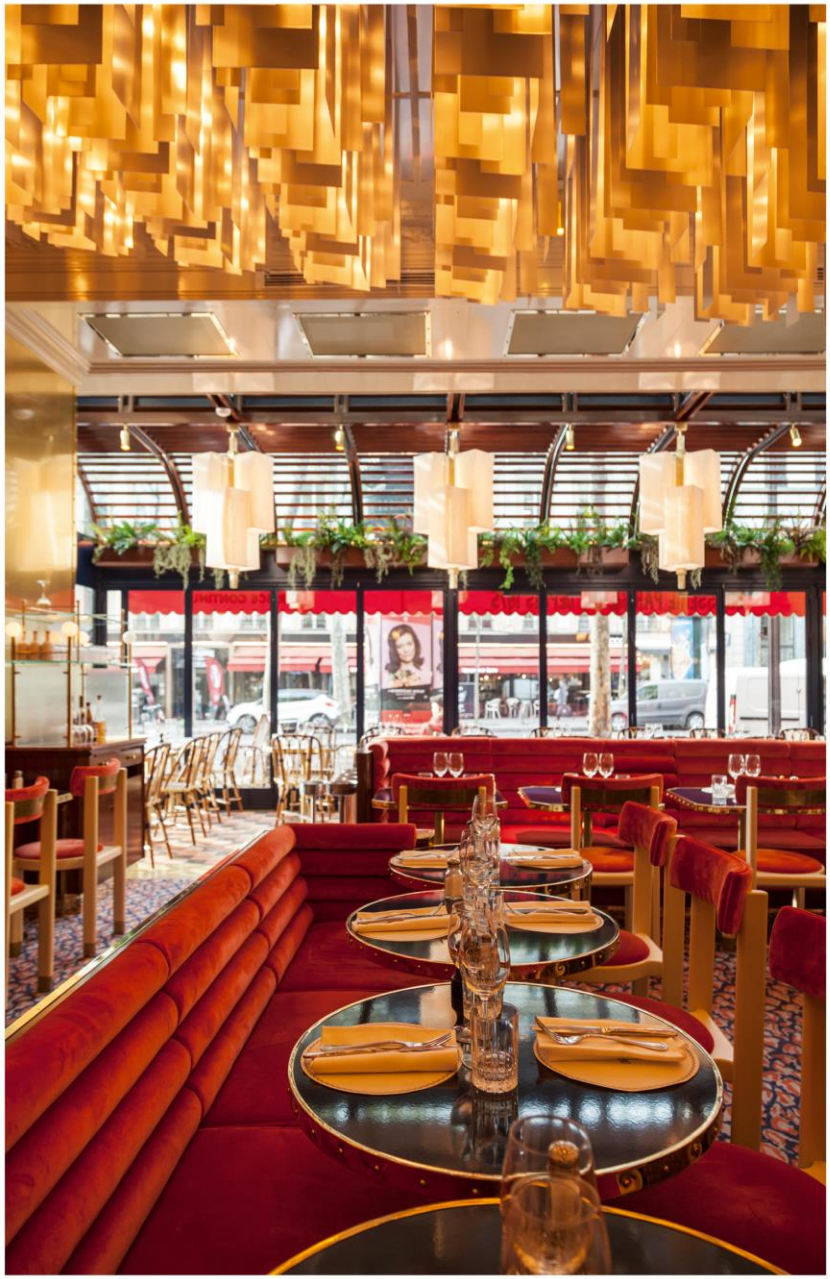
GRAND
CAFE CAPUCINES
· 1875 ·





VOTRE ÉVÉNEMENT AU GRAND CAFÉ CAPUCINES

-

120M²
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

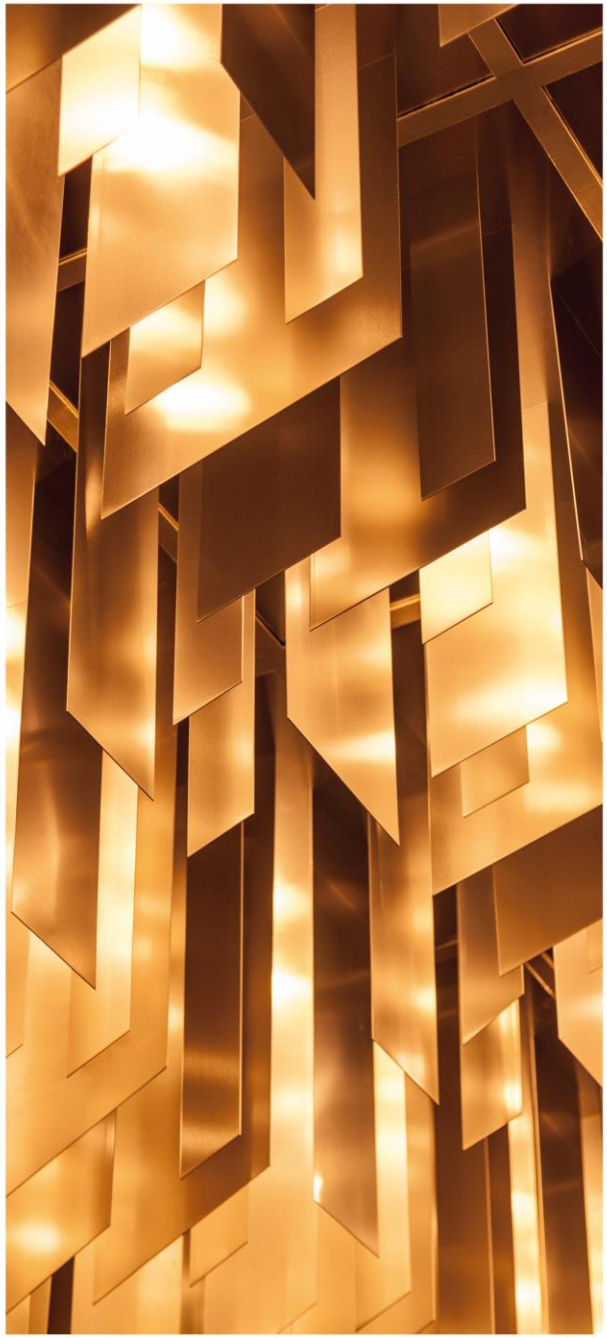
Ouvert 7 jours/7 Et 24h/24

CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT	1ER ÉTAGE SALLE PRINCIPALE	1ER ÉTAGE SALON
220	**110**	**20**
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS OU BUFFET

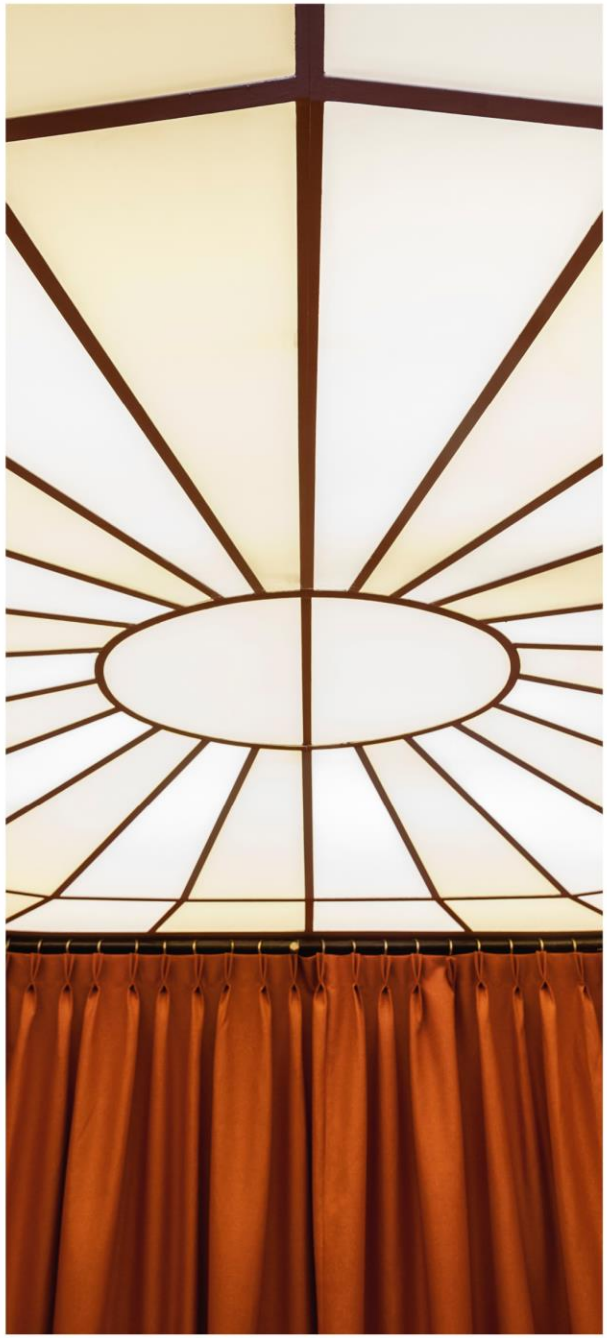
MENU CAPUCINES
Entrée-Plat-Dessert
35,00€ HT - 39€ TTC

ENTRÉES
Salade de haricots verts aux copeaux de parmesan
ou Œuf mollet, fondue de poireaux, sauce gribiche et parmesan
ou Soupe à l'oignon gratinée
-
PLATS
Cuisse de canard confite, pommes sautées
ou Filet de merlan, sauce beurre blanc épinards
ou Onglet de bœuf aux échalotes, purée de pommes terre
-
DESSERTS
Ile flottante aux pralines roses, caramel au beurre salé, amandes caramélisées
ou Crème brûlée à la vanille
ou Opéra 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



MENU OPERA
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
43,71€ HT - 49€ TTC

APÉRITIF
Kir maison
-
ENTRÉES
Pâté en croûte Saint-Ferdinand
ou Velouté de butternut
ou Ravioles du Dauphiné, crème de parmesan
-
PLATS
Magret de canard rôti, pois gourmands, champignons, pommes grenaille
ou Filet de bar rôti, sauce Neuilly, riz croustillant
ou Pavé de rumsteak, sauce au poivre purée maison
-
DESSERTS
Baba au rhum, crème fouettée
ou Tarte chocolat praliné
ou Mille-feuille à la vanille
-
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



MENU LUMIERES
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
52,80€ HT - 59€ TTC

APÉRITIF
Coupe de crémant
-
ENTRÉES
6 huitres Barrau n°4
ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, pain de la maison Poujauran
ou Tartare de daurade royal, avocat, grenade
-
PLATS
Joue de bœuf angus fondant, purée de pommes de terre
ou Filet de daurade royale poêlée de légumes de saison
ou Quasi de veau, jus corsé, purée de pommes de terre maison
-
DESSERTS
Tarte Tatin
ou Pavlova aux fruits exotiques
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

MENU GRAND CAFE
Apéritif-Entrée-Plat-Dessert
79,47€ HT - 89€ TTC

APÉRITIF
Coupe de champagne Jacquart

ENTRÉES
Carpaccio de Saint Jacques
ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, pain de la maison Poujauran

PLATS
Dos de homard en risotto
ou Filet de bœuf, sauce foie gras, haricots verts

DESSERTS
Pavlova aux fruits exotiques
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 2 personnes)
Café

Cocktail dînatoire du Grand Café Capucines
20 pièces - 75,98€ HT - 85€ TTC

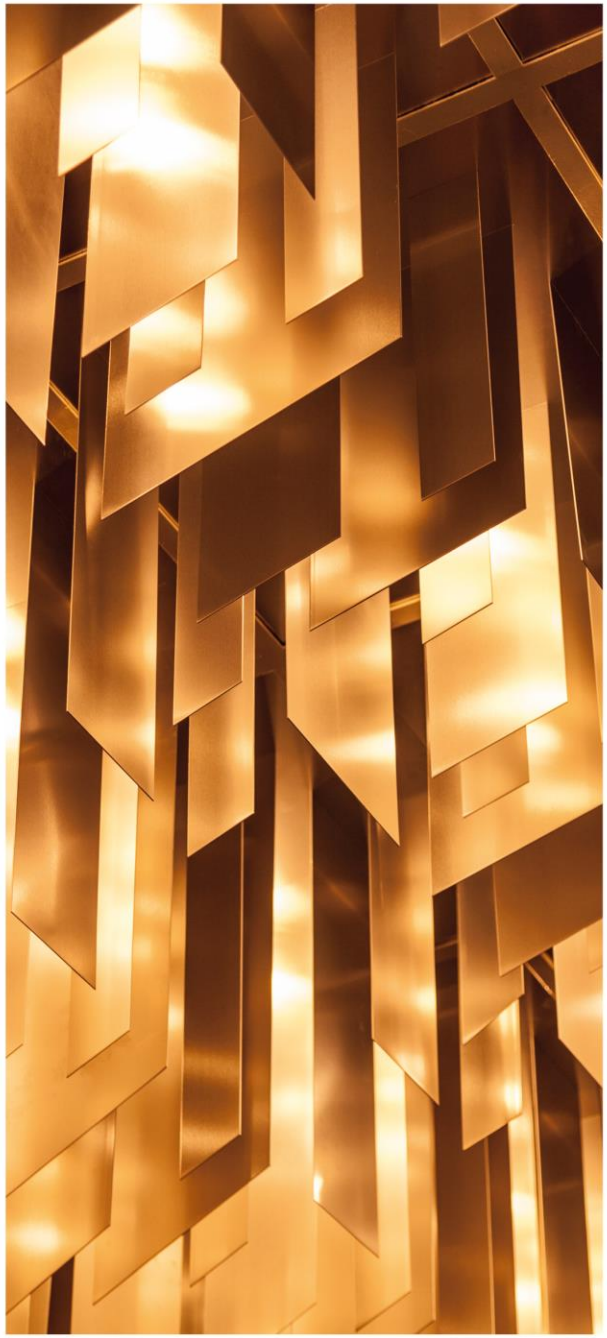
APÉRITIF
Coupe de champagne Jacquart

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



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€**

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