

GRAND CAFÉ 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

220

REPAS ASSIS

1^{ER} ÉTAGE
SALLE PRINCIPALE

110

REPAS ASSIS

1^{ER} ÉTAGE
SALON

20

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 huîtres Barrau n°4

ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, pain de la maison Poujauran

ou Tartare de daurade royale, 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 Gaffelière 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 - 76,14€ HT - 85€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

LE SALÉ FROID

Tartare de daurade, grenade, avocat

Œuf mimosa truffé

Foie gras, chutney de fruits de saison

Chair de crabe, cerfeuil

Carpaccio de noix de Saint Jacques

Volaille, champignons Eryngii, moutarde à la truffe, graines de chia

Brochette Di Buffala, poire aux 5 baies, raisin blanc

LE SALÉ CHAUD

Plat chaud individuel –

Noix de pétoncles à la grenobloise cèleri au citron vert

Mini croque champignons à la truffe

Mini feuilleté bœuf et foie gras

LE SUCRÉ

Pavlova fruits exotiques

Opéra

Baba au rhum

Paris-Brest

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)

ou un jus de fruit au choix

Café



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 70– 07 62 54 30 84
commercial.brasserie@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

