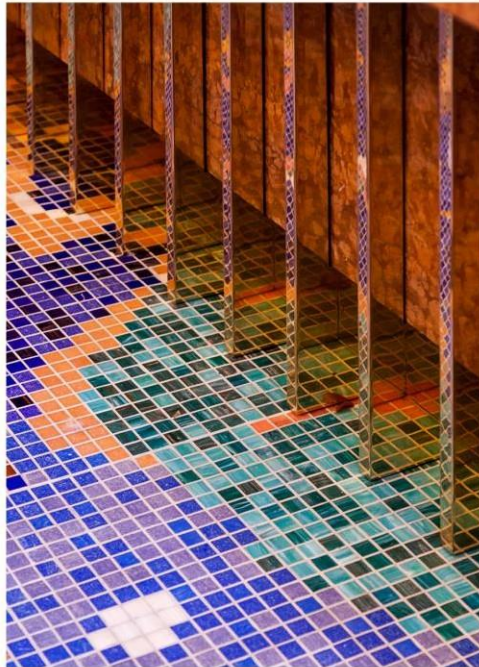


# GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 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

Ouvert 7 jours/7 Et 24h/24





## 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

35,00€ HT - 39€ TTC

### ENTRÉES

6 Escargots  
ou Ravioles du Dauphiné  
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

Baba au rhum  
ou Crème brûlée à la vanille  
ou Tarte praliné chocolat

-

### BOISSONS

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



## **MENU OPERA**

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

**43,71€ HT - 49€ TTC**

### **APÉRITIF**

Kir maison

-

### **ENTRÉES**

Pâté en croûte trompettes de la mort et pistache

*ou* Œuf croustillant, sauce foie gras, panais et champignon

*ou* Velouté de potimarron, crémeux de châtaigne et crème de champignons

-

### **PLATS**

Steak au poivre, pommes frites

*ou* Suprême de poulet jaune, crème de morille, purée de pomme de terre

*ou* Escalope de Saumon, beurre blanc, et petits légumes

-

### **DESSERTS**

Opéra

*ou* Moelleux au chocolat

*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)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour

3) Café



## MENU LUMIERES

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

52,80€ HT - 59€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de crémant

-

### ENTRÉES

Tartare de bar

*au* Crevettes roses

*au* Terrine de foie gras de canard mi-cuit tradition

-

### PLATS

Quasi de veau jus corsée, purée de pomme de terre

*au* Magret de canard rôti, piment espelette, pomme de terre grenailles et  
fricassée de champignons

*au* Filet de daurade, beurre blanc anisé, légumes de saison

-

### DESSERTS

Tarte fine aux pommes

*au* Pavlova aux marrons

*au* Moelleux chocolat

-

### BOISSONS

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

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour

3) Café



## MENU GRAND CAFE

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

79,47€ HT - 89€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### ENTRÉES

Avocat crabe

ou Terrine de foie gras de canard mi-cuit tradition

ou Carpaccio de Saint Jacques vinaigrette au jus de coque et orange

### PLATS

Fondant de Bœuf Angus, Carottes confites, purée

ou Cocotte de Lotte et coquillages

sauce Nantua ou Filet de Bar et légumes de saison

### DESSERTS

Profiteroles

ou Paris Brest

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

### BOISSONS

Chablis la Chablisienne Blanc ou Crozes Hermitage Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café





## MENU FRUITS DE MER

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

85€ HT - 95€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### ENTRÉES

Amuse bouche du chef  
Assortiment de tartare de  
poissons

### PLATS

Plateau de fruits de mer:

3 Spéciales Saint-Vaast La Tatihou N°3, 3 Creuses de Bretagne N°3,  
3 Plates Du Belon Cadoret N°1, 3 Crevettes Roses, 2 Amandes, 2  
Palourdes,  
2 Praires, 1 Clam, Bulots, Vignots, Crevettes Grises

### DESSERTS

Assortiment de desserts signatures : mini Pavlova aux marrons, mini  
Opéra, mini Baba au Rhum et mini Paris Brest

### BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc (1 bouteille  
pour 2) Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)  
Café



## Cocktail dînatoire du Grand Café Capucines

20 pièces - 76,14€ HT - 85€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### LE SALÉ FROID

Tartare de Bar,  
Avocat Œuf  
Mimosa truffé  
Foie gras, chutney de  
saison Chair de crabe, cerfeuil  
Carpaccio de Noix de Saint  
Jacques Galles au maître  
Mini Lobster Roll  
Pâté en croûte maison

### LE SALÉ CHAUD

*Plat chaud individuel -*  
Saint Jacques et potimarron  
Ballotine de volaille, crème de champignons

### LE SUCRÉ

Pavlova aux marrons  
Opéra  
Baba au rhum  
Paris-Brest

### BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" blanc ou Château Haut de la Gaffeliere  
rouge (1 bouteille pour 3)  
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille  
pour 2) 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

Najate IENG

07 65 75 33 26

01 43 12 19 07

[gc.commercial@groupe-bertrand.com](mailto:gc.commercial@groupe-bertrand.com)

# INFORMATIONS

## ADRESSE

4 Boulevard des Capucines - 75009

Paris M° Opéra (Ligne 3 / 7 / 8)

M° Auber (RER A)

[www.legrandcafe.com](http://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](http://www.groupe-bertrand.com)

