

# 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

40,38€ HT - 45,00€ TTC

Menu valable le midi uniquement du Lundi au Vendredi

### ENTRÉES

Gambas en tartare, légumes croquants  
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, parmesan  
ou Œuf mayonnaise du Grand Café, roquette

-

### PLATS

Suprême de poulet, crème de morilles, purée de pommes de terre  
ou Risotto verde, parmesan  
ou Filet de merlan, beurre blanc, épinards frais

-

### DESSERTS

Millefeuille à la vanille Bourbon  
ou Tarte praliné chocolat  
ou Crème brûlée à la vanille

-

### BOISSONS

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



## MENU OPERA

53,41€ HT - 60,00€ TTC

### APÉRITIF

Kir maison au vin blanc

-

### ENTRÉES

Pâté en croûte trompettes de la mort et pistache

*ou* Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental

*ou* Saumon d'Écosse en carpaccio, sauce vierge, piment d'Espelette

-

### PLATS

Fondant de veau aux petits légumes

*ou* Filet de Daurade Royale, beurre blanc, épinards frais

*ou* Onglet de bœuf aux échalotes, purée de pomme de terre

-

### DESSERTS

Opéra du Grand Café

*ou* Ile flottante

*ou* Tarte fine aux pommes, glace 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

66,14€ HT - 75,00€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

-

### ENTRÉES

Burrata, niçoise de légumes, pesto, parmesan

*ou* Fraicheur de crabe, avocat, paprika fumé

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

-

### PLATS

Thon-mi-cuit, houmous, pois chiches, sauce vierge

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

*ou* Filet de bar rôti, pommes de terre grenailles, courgettes et carottes jaunes

-

### DESSERTS

Profiteroles à la vanille, chocolat chaud

*ou* Saint-Honoré aux fruits rouges

*ou* Salade de fruits exotiques, sorbet citron vert

-

### BOISSONS

Petit Chablis Blanc *ou* Crozes Hermitage Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



## MENU FRUITS DE MER

87,20€ HT - 98,00€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

Amuse bouche du chef

-

### ENTRÉE

Assortiment de tartare de poissons

-

### 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

-

### DESSERT

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

-

### BOISSONS

Riesling Cuvée Particulière ( 1 bouteille pour 3)

Eaux plate ou gazeuse

Café



# Cocktail dînatoire

75,61€ HT - 85,00€ TTC

## APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

## LE SALÉ FROID

Tartare de Bar, Avocat

Foie gras, chutney de saison

Chair de crabe, cerfeuil

Gravlax de saumon à l'aneth

Pâté en croûte

## LE SALÉ CHAUD

*Plat chaud individuel –*

Filet de bar, riz croustillant

Ballotine de volaille, crème de champignons

## LE SUCRÉ

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)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

ou un jus de fruit au choix

Café



## SUPPLÉMENTS

Café ou thé **2,50€ TTC**

Coupe de Champagne (12cl) **9,70€ TTC**

Apéritif Maison **5,00€ TTC**

Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl) **6,40€ TTC**

Canapés (3 pièces) **6,00€ TTC**

Assiette de Fromages **8,50€ TTC**

## 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  
[gc.com@groupe-bertrand.com](mailto:gc.com@groupe-bertrand.com)  
[www.groupe-bertrand.com](http://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](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)

