

The background image shows the interior of the Grand Café Capucines. It features a classic Parisian style with red velvet seating, round tables, and large windows. The ceiling has a wooden structure with hanging plants and modern light fixtures. A semi-transparent white box is centered over the image, containing the text.

GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU GRAND CAFÉ CAPUCINES



“ PRÉSENTATION

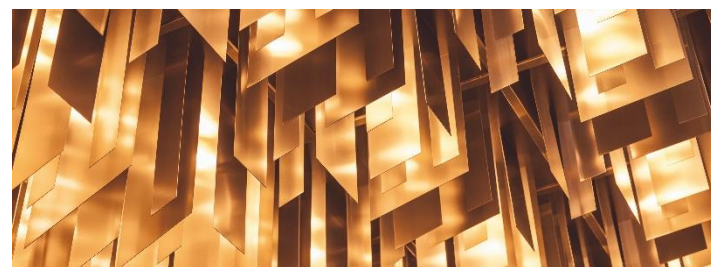
Inauguré en 1875, le Grand Café Capucines devient très vite l'un des repaires les plus prisés de la capitale et des parisiens d'un jour.

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.

Situé dans le gème arrondissement, Le Grand Café Capucines est la nouvelle brasserie incontournable des Grands Boulevards. Avec son emplacement de choix à proximité de l'Opéra Garnier, des Grands magasins et du Grand Rex, cette brasserie parisienne est le lieu idéal pour vos déjeuners ou dîners d'affaires.

La salle de réception du 1er étage est idéale pour vos évènements privés ou professionnels. Pour plus d'intimité, réservez le salon semi-privatif pour vos fêtes de famille, anniversaires ou repas d'entreprise.

”





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT

220
REPAS ASSIS

1^{ER} ÉTAGE

120
REPAS ASSIS

1^{ER} ETAGE - SALON
SEMI-PRIVATIF

20
REPAS ASSIS

120
COCKTAIL

“ LA CUISINE

Produits de saison et cuisine de qualité, la carte du Grand Café Capucines fait honneur aux grands classiques de la gastronomie française et à l'art de la brasserie parisienne.

Le Chef vous propose une cuisine mêlant harmonieusement les saveurs et toujours dans le respect du bon produit.

”





MENU CAPUCINES

42,35€ HT - 47,00€ TTC

Menu valable au déjeuner uniquement du Lundi au Vendredi

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental
ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, parmesan
ou Œuf mayonnaise du Grand Café, roquette

-

PLATS

Supreme de poulet, crème de morilles, purée de pommes de terre
ou Risotto aux champignons, 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 Blaye, côtes de
Bordeaux « Château La Rose Bellevue » rouge (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café



MENU OPERA

55,45€ HT - 62,00€ TTC

APÉRITIF

Kir maison au vin blanc

-

ENTRÉES

Crabe en rémoulade, céleri, pomme Granny Smith

ou Pâté en croûte, trompettes de la mort, pistache

ou Saumon d'Ecosse en carpaccio, sauce vierge, piment d'Espelette

-

PLATS

Fondant de veau aux petits légumes

ou Filet de Daurade Royale, beurre blanc, épinards frais

ou Steak surprise à l'Echalotte, purée de pomme de terre au beurre

-

DESSERTS

Paris-Brest

ou Ile flottante

ou Tarte fine aux pommes,

-

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine « Les Barboires » blanc ou Blaye, côtes de Bordeaux « Château La Rose Bellevue » rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



MENU LUMIERES

68,03€ HT - 77,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

-

ENTRÉES

Pâté en croute, trompettes de la mort et pistache

ou 6 Escargots de Bourgogne Label Rouge

ou Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, crémeux de chou-fleur, grenade

-

PLATS

Dos de cabillaud rôti, poêlée de légumes, jus crustacés

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

ou Filet de bar rôti, sauce champagne, puntalettes

-

DESSERTS

Profiteroles à la vanille, chocolat chaud

ou Opéra du Grand Café

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

88,11€ HT - 99,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart
Amuse bouche du chef

-

ENTRÉE

Assortiment de tartares 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 :

-

BOISSONS

Riesling Cuvée Particulière (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café



LE COCKTAIL DINATOIRE

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



LES SUPPLEMENTS

Coupe de Prosecco Riccadonna	9,50€ TTC
Coupe de Champagne Jaquart Mozaïque brut (12cl)	13,20€ TTC
Cocktail au choix	12,50€ TTC
Amuse bouche (3pièces/pers)	12,00€ TTC
Assiette de Fromages de nos régions affinés en cave	12,50€ TTC
Plateaux de fruits de mer, crustacés & huitres	sur devis

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

Commerciale

07.65.75.33.26 – 01.43.12.19.07

gc.com@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

4 Boulevard des Capucines - 75009 Paris

M° Opéra (Ligne 3 / 7 / 8)

M° Auber (RER A)

www.legrandcafe.com



bertrandrestauration

Grand Café Capucines est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Leny Guetta © Lou
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com