

The background image shows the interior of the Grand Café Capucines. The ceiling is a striking feature, composed of numerous white, rectangular, three-dimensional geometric blocks arranged in a staggered, honeycomb-like pattern. The walls are clad in vertical wood panels. In the foreground, there are several round tables with dark, reflective tops and brass-colored rims. Each table is set with white plates, cutlery, and glasses. The chairs have red velvet upholstery. In the background, there are blue velvet armchairs and a red velvet booth. A large, ornate mirror is visible on the right wall.

GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU GRAND CAFÉ CAPUCINES

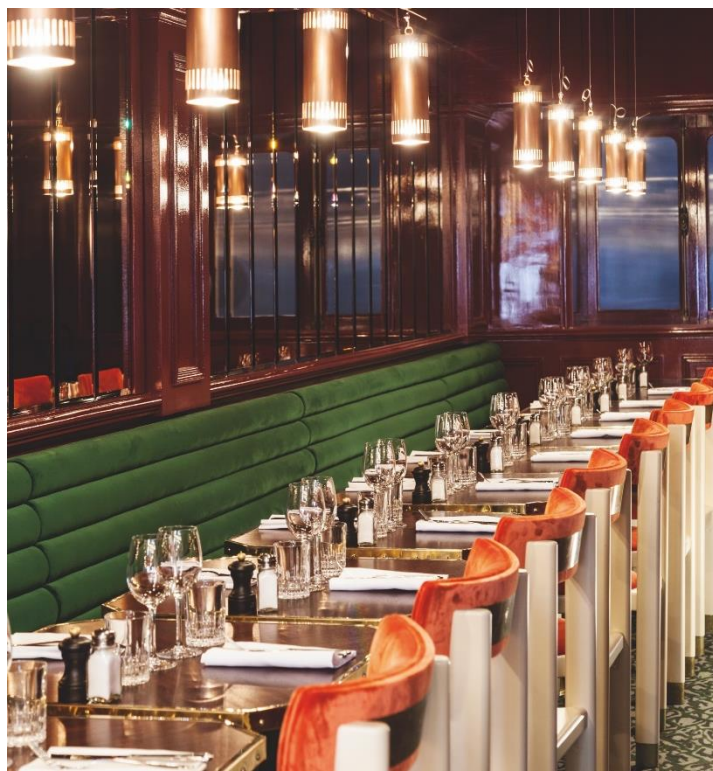
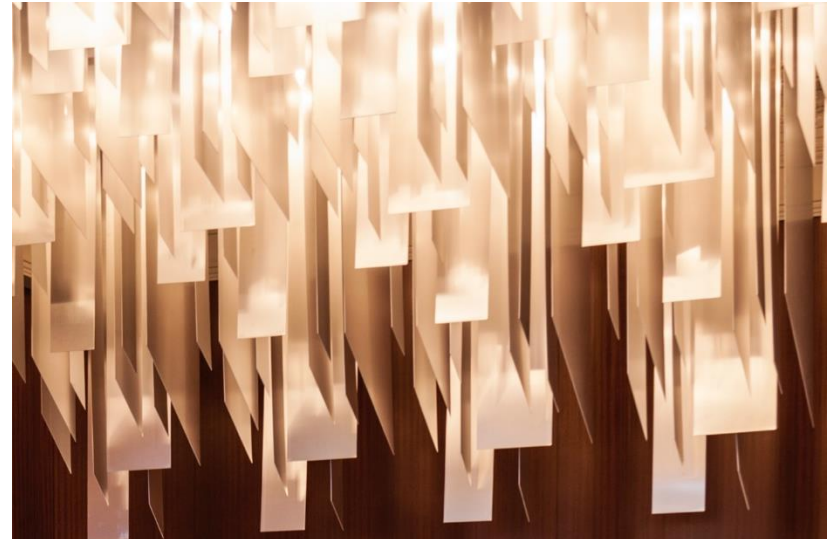


“ PRÉSENTATION

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 : nouvelle façade plus lumineuse et intérieurs dans l'air du temps.

Ouvert 7/7, Le restaurant propose une carte qui renoue avec l'ADN de la Brasserie.

”



“ LES ESPACES RÉCEPTIFS

Selon vos envies et besoins, le restaurant peut être privatisé entièrement ou partiellement.

RESTAURANT

Situé au rez-de-chaussée le plafond animé par un grand geste lumineux inspiré des plafonds art déco des années 30, vous séduira pour un repas d'exception.

1^{ER} ÉTAGE

Surplombant le Boulevard des Capucines, la salle, conçue comme un boudoir à l'ambiance feutrée et tamisée, avec un plafond magistral façon Old Hollywood peut accueillir jusqu'à 120 personnes en repas assis.

SALON SEMI-PRIVATIF

Au premier étage et avec un maximum de 20 personnes en repas assis, ce salon au charme plus intimiste accueillera vos déjeuners ou vos diners.

”





CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
LE RESTAURANT

220
REPAS ASSIS

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

110
REPAS ASSIS

PRIVATISATION
1^{ER} ETAGE - SALON

20
REPAS ASSIS

“ LA CUISINE

Produits de saison et cuisine de qualité, la carte du nouveau Grand Café Capucines fait honneur aux grands classiques de la gastronomie française et à l'art de la brasserie parisienne. Elle propose les incontournables classiques de la maison réalisés dans les règles de l'art et des propositions plus originales et sophistiquées, toujours dans le respect du bon produit.

”





LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons plusieurs prestations 'sur-mesure' :

Vestiaire, hôtesse d'accueil

—

Location de mobilier

—

Buffet, nappage coloré, mange debout

—

Matériel écran, vidéo projecteur, pupitre-micro

—

Son & Lumière, DJ'

—

Décoration florale, bouquet, centre de table

—

Animations culinaires

—

Prix étudiés sur demande



MENU CAPUCINES

Entrée+Plat+Dessert

44,09€HT -49,00€ TTC

(Menu valable le midi uniquement du lundi au vendredi)

Choix de menu unique pour tous les convives (même entrée, plat et dessert)

ENTRÉES

Œuf mayonnaise du Grand Café, roquette

ou Pressé de chèvre et légumes grillés

ou Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental

PLATS

Suprême de poulet, crème de morilles, purée de pommes de terre

ou Filet de merlan, sauce beurre blanc, épinards

ou Risotto aux champignons et truffes

DESSERTS

Ile flottante

ou Crème brûlée à la vanille

ou Tarte praliné chocolat

BOISSONS

Château Gantonnet Blanc (1 bouteille pour 3)

ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



MENU OPERA

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

61,51€€ HT – 69,00€ TTC

Choix de menu unique pour tous les convives (même entrée, plat et dessert

APÉRITIF

Kir maison

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne Label Rouge

ou Carpaccio de saumon,, agrumes, crème de citron Yuzu

ou Pâté en croûte, pistache

PLATS

Quasi de veau aux petits légumes

ou Fondant de bœuf, purée de pommes de terre

ou Filet de Daurade Royale au beurre blanc, ratatouille

DESSERTS

Baba au Rhum

ou Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

ou Tarte fine aux pommes, glace vanille

BOISSONS

Château Gantonnet Blanc (1 bouteille pour 3)

ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



MENU LUMIERES

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

70,31€ HT – 79,00€ TTC

Choix de menu unique pour tous les convives (même entrée, plat et dessert)

APÉRITIF

Coupe champagne Jacquart (12cl)

ENTRÉES

Ceviche de dorade Royale, gingembre, citron vert, coriandre

ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, parmesan

ou Terrine de foie gras de canard mi-cuit tradition

PLATS

Cabillaud rôti, supions, haricots coco, chorizo Ibérique

ou Médaillon de veau, jus corsé, purée de pommes de terre

ou Filet Bar rôti, épinards frais, beurre blanc à L'Anis

DESSERTS

Opéra du Grand Café

ou Eclair citron, chocolat blanc

ou Millefeuilles à la vanille

BOISSONS

Château Gantonnet Blanc (1 bouteille pour 3)

ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café



MENU FRUITS DE MER

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

97,58€ HT -110,00€ 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 Crème brûlée , mini Opéra, mini Baba au Rhum et mini Paris Brest

BOISSONS

Petit-Chablis – La Chablisienne (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café



Cocktail dînatoire du Grand Café Capucines

78,64€ HT – 89,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

LE SALÉ FROID

Carpaccio de saumon

Chair de crabe, cerfeuil

Pâté en croûte, pistache

Crèmeux de petits pois, légumes grillés

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

Château Gantonnet Blanc (1 bouteille pour 3)

ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

ou un jus de fruit au choix

Café



SUPPLÉMENTS

Café ou thé 4,50€

Coupe de Champagne (12cl) : 13,20€

Apéritif Maison : 5,00€

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

Canapés (3 pièces) : 12,00€

Assiette de Fromages : 12,50€

Droit de bouchon : 25€ par bouteille ouverte

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.

« Cahier des allergies disponibles auprès de nos équipes »

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

AGORA CLUBS

APPLE

BIANCA MEDICA

BNP PARIBAS

CANAL +

CARTIER PARFUMS -

LUNETTES

DANONE

DÉLÉGATION UNEDIC AGS

GDF SUEZ

HILTON

LANCÔME

L'ORÉAL

NIKE

REED EXPO

REVLON

ROCHE

SEPHORA

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE

THALES

TOTAL



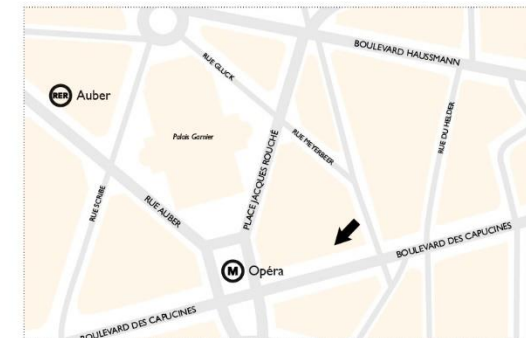


VOTRE CONTACT

NAJATE IENG
Commerciale
07-65-75-33-26
n.ieng@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