

The image shows the interior of the Grand Café Capucines. The ceiling is a striking feature, composed of numerous white, geometric, cube-like structures that create a complex, three-dimensional pattern. The walls are lined with vertical wood panels. In the foreground, there are several round tables with dark blue tops and brass-colored rims, each set with white plates, silverware, and glasses. Red upholstered chairs are arranged around the tables. In the background, there are blue upholstered armchairs and a red upholstered booth. A white semi-transparent text box is centered over the image, containing the text 'GRAND CAFE CAPUCINES' and '• 1875 •'.

**GRAND  
CAFE 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<sup>ER</sup> 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<sup>ER</sup> ÉTAGE

**120**  
REPAS ASSIS

PRIVATISATION  
1<sup>ER</sup> ÉTAGE - SALON

**22**  
REPAS ASSIS

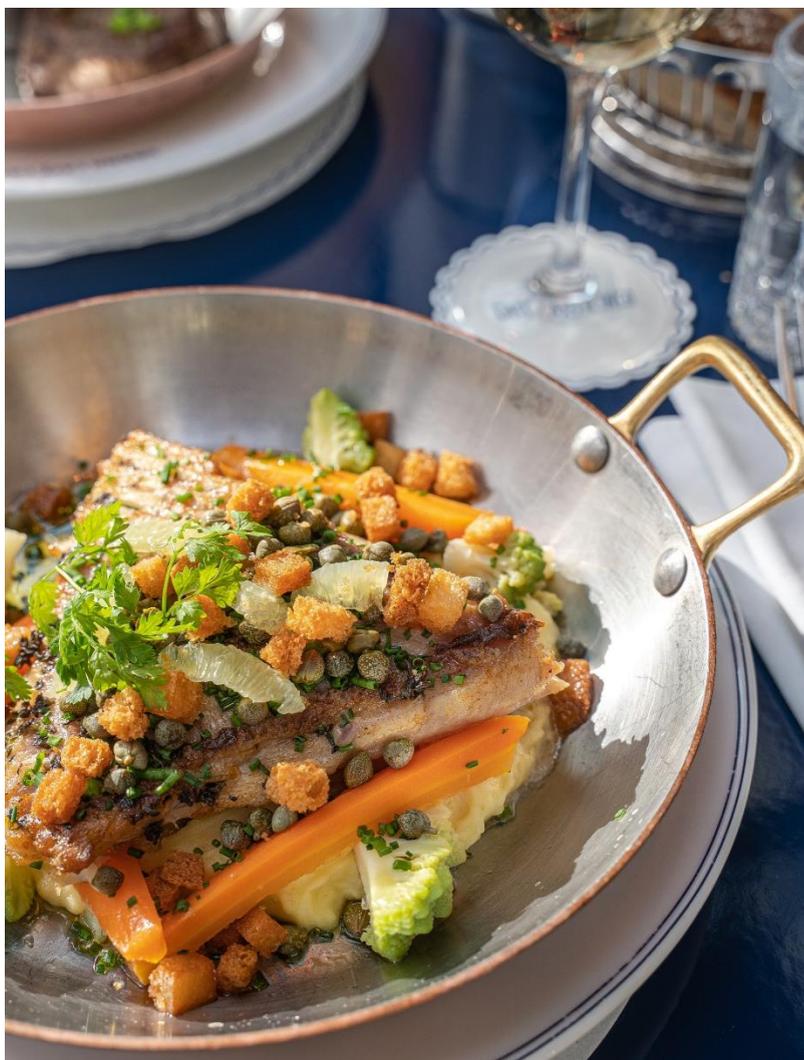


“

## 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**

Presse de chèvre frais, courgettes grillées poivron péquillos, jeunes pousses de salade et pesto

Ou Velouté froid de tomates miel romarin

Ou Œufs mayonnaise du Grand café, jeunes pousses de salade

### **PLATS**

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

Ou Risotto verde petits pois et fèves, roquette et copeaux de parmesan

Ou Brandade de duo de poissons parfumée au citron verts, mesclun de salade

### **DESSERTS**

Tarte chocolat praliné

Ou Panacotta abricot

Ou crème brûlée à la vanille Bourbon

### **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/thé



## **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 au vin blanc

### **ENTRÉES**

6 Escargots de Bourgogne Label Rouge,

Ou Tartare de saumon et pickles de légumes,

Ou Burrata, compotée de tomate et crumble de parmesan.

### **PLATS**

Pavé de quasi de veau, petits pois févettes et pommes grenailles, jus de veau à la verveine,

Ou Fondant de bœuf, purée de pommes de terre,

Ou Dos de cabillaud rôti au beurre blanc aux algues, tombé d'épinards frais.

### **DESSERTS**

Baba au rhum,

Ou Profiteroles à la vanille, sauce chocolat,

Ou tarte aux fruits de saison,

### **BOISSONS**

Château Gantonnet blanc (1 bouteille pour 3)

Ou Château Moulin Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café/thé



## **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 daurade royale, gingembre citron vert, coriandre fraîche sauce léché de tigre au lait de coco.

Ou Foie gras de canard mi cuit, chutney de mangue,

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinés au parmesan.

### **PLATS**

Filet de bar rôti, légumes, tian de légumes et sauce pesto,

Ou Demi Magret de canard, petits pois et pomme de terre grenaille, jus de canard au balsamique,

Ou Thon mi cuit, caviar d'aubergine, sauce vierge

### **DESSERTS**

Opéra du Grand Café

Ou Fraisier

Ou Millefeuille à la vanille.

### **BOISSONS**

Château Gantonnet blanc (1 bouteille pour 3)

Ou Château Moulin Vignolle Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café/thé



## **MENU FRUITS DE MER**

**Apéritif-Entrée-Plat-Dessert**

**97,58€ HT -110,00€ TTC**

### **APÉRITIF**

Coupe de champagne Jacquart

### **ENTRÉES**

Assortiment de tartare de poissons

Ou Amuse-bouche du chef selon les arrivages (3pièces par personne)

### **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,

3 Amandes, 3 Palourdes, 3 Praires, 1 Clam, Bulots, Crevettes Grises

### **DESSERTS**

Assortiment de desserts signatures

### **BOISSONS**

Petit Chablis – La chablisienne ( 1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2)

Café/thé



## Cocktail dînatoire du Grand Café Capucines

78,64€ HT – 89,00€ TTC

### APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

### LE SALÉ FROID

Saumon Islande marinée, sauce thaï

Ceviche de Daurade, lèche de tigres

Paté en croute canard, pistache et trompette de la mort crème de moutarde

Velouté froid de tomates miel et romarin

Toast de foie gras de canard et chutney de mangue

### LE SALÉ CHAUD

#### Plat chaud individuel

Volaille rôti ballotine, estragon et sauce morille

Goujonnettes de merlan, sauce tartare

### LE SUCRÉ

L'Opéra du grand café,

Baba ivre au rhume brun,

Verrine de fruits de saison,

Choux craquelin chantilly.

### 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/thé



## 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](mailto: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](http://www.legrandcafe.com)



**bertrand**restauration

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](http://evenement.groupe-bertrand.com)