

The image shows the interior of the Grand Café Capucines. The room features a high ceiling with a complex, geometric, white, stepped structure. The walls are lined with vertical wood panels. In the foreground, there are tables set with white tablecloths, glassware, and plates. The chairs have red and blue upholstery. A white semi-transparent overlay is centered on the image, containing the text 'GRAND CAFE CAPUCINES' and '• 1875 •'. Below this, the text 'VOTRE ÉVÉNEMENT AU GRAND CAFÉ CAPUCINES' is written in a dark blue font. A large white curved graphic element is on the left side of the image.

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 100 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} ÉTAGE - 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

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

Pressé de chèvre frais, courgettes grillé poivron péquillos, jeunes pousses de salade et pesto

Ou Velouté de Butternut et châtaignes, crème mascarpone

Ou Œuf mayonnaise du Grand Café, jeunes pousses de salade

PLATS

Suprême de poulet, purée de pommes de terre, sauce Albufera

Ou Risotto de champignons, crème de parmesan et copeaux de parmégiano reggiano

Ou Pavé de saumon grillé, mousseline de butternut, champignons sautés, beurre blanc anisé

DESSERTS

Tarte chocolat praliné

Ou Ile flottante

Ou Crème Brûlée à la vanille, sucre roux

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

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 Pâté en croute, pistache

PLATS

Médailon de veau, millefeuille de céleri, pommes de terre et trompette, jus corsé

Ou Fondant de bœuf, purée de pomme de terre

Ou Pavé de lieu noir, risotto crémeux aux champignons, sauce champagne

DESSERTS

Baba au rhum

Ou Profiteroles à la vanille, sauce chocolat

Ou Tarte au citron yusu meringuée

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

70,31€ HT – 79,00€ TTC

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

APÉRITIF

Coupe champagne Jacquart

ENTRÉES

Fraicheur de crabe et avocat

Ou Foie gras de canard mi cuit, chutney de mangue

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinés au parmesan

PLATS

Filet de bar rôti, céleri la crème de parmesan, fricassé de champignons

Ou Demi-Magret de canard, pomme de terre grenaille et champignons sautés, sauce balsamique

Ou Dos de cabillaud rôti, embeurrée de choux, sauce matelote

DESSERTS

Salade de fruits exotiques et madeleine au miel

Ou Paris-Brest

Ou Millefeuille à la vanille Bourbon

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

106,36€ HT -120,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart

ENTRÉES

Assortiment de tartare de poissons

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

PLATS

Plateau Opéra (3 Spéciales Saint-Vaast la Tatihou N3, 3 Creuses de Bretagne N3, plates du Belon Cadoret, 3 crevettes roses, 3 palourdes, 3 praires, 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, fruits exotique (mangue, passion)

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

Smoothie de carotte, gingembre

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

Moelleux au chocolat

Baba ivre au rhume brun

Verrine de fruits de saison

Choux craquelin façon 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), 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 allergie 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