

The background image shows the interior of the Grand Café Capucines. It features plush green velvet chairs and round brass tables. The tables are set with white tablecloths, silverware, salt and pepper shakers, and wine glasses. The lighting is warm and golden, creating a classic and elegant atmosphere. The text is overlaid on a semi-transparent white rectangular area in the center 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 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

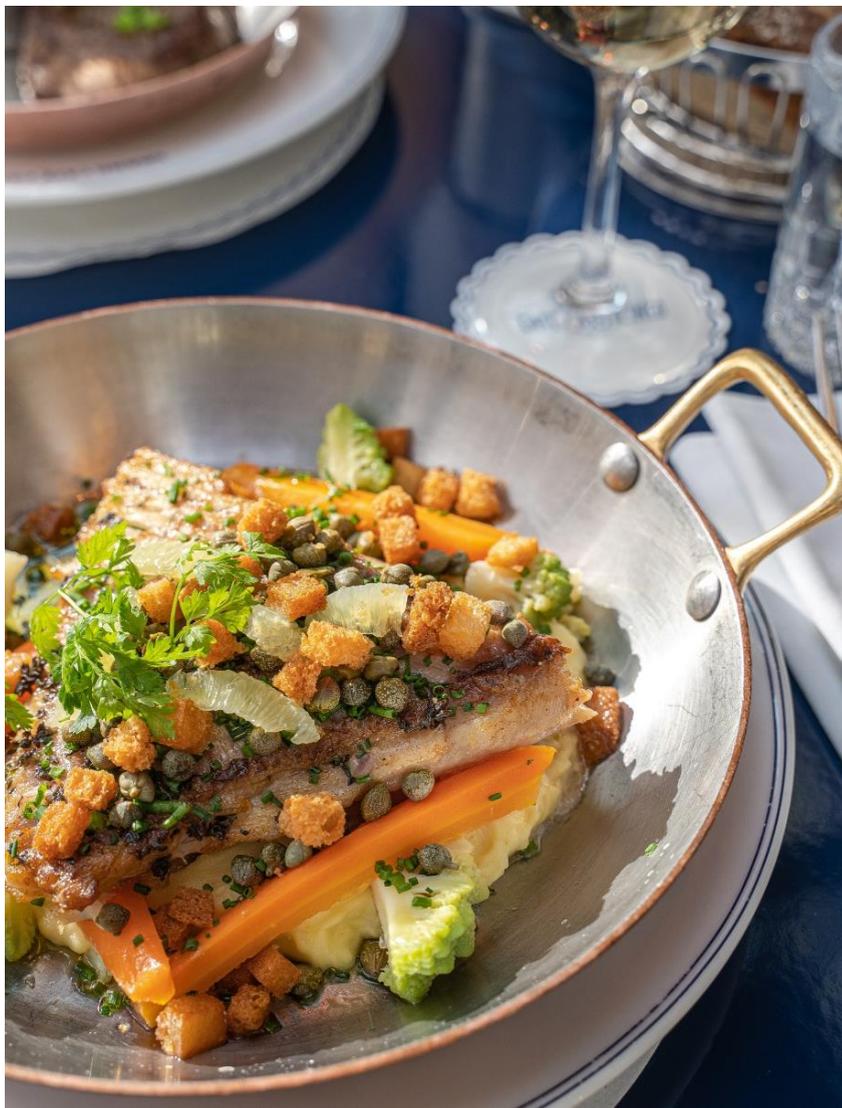


“

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

–

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

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

Burratina, tomate au pesto et olives taggiasche, bouquet de roquette

Ou Œuf mayonnaise du Grand Café, jeunes pousses de salade

PLATS

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

Ou Risotto aux courgettes et citron confit, crème de parmesan et copeaux de parmégiano reggiano

Ou Brandade de poissons, beurre blanc, mesclun de jeunes pousses

DESSERTS

Tiramisu du Grand Café

Ou Salade de fruits de saison

Ou crème brûlée à la vanille, sucre roux

BOISSONS

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix

Château Gantonnet blanc

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge

Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes **plate et/ou **gazeuse****

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



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 (12 cl)

ENTRÉES

6 Escargots de Bourgogne Label Rouge,

Ou Tartare de saumon condiment échalotes gingembre, pickles de légumes

Ou Pâté en croute, pistache

PLATS

Médaille de veau, gratin de pâtes Zita, sauce aux Morilles

Ou Fondant de bœuf, carottes fanes purée de pommes de terre, oignons frits

Ou Pavé de lieu noir, risotto crémeux aux courgettes et citron confit, sauce vierge

DESSERTS

Baba au rhum,

Ou Tarte chocolat praliné

Ou île flottante du Grand Café

BOISSONS

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix

Château Gantonnet blanc

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge

Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes **plate** et/ou **gazeuse**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



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

Tartare de thon et pastèque, condiment échalote gingembre

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

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au parmesan.

PLATS

Filet de bar rôti, risotto aux courgettes et citron confit, beurre blanc au thym citron

Ou Demi-Magret de canard, pommes de terre grenailles et haricots verts façon sarladaise, sauce Balsamique,

Ou Dos de cabillaud rôti, niçoise de légumes, sauce vierge et pesto

DESSERTS

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat (2 boules)

Ou Pavlova aux fruits rouges

Ou Millefeuille à la vanille de Madagascar

BOISSONS

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix

Château Gantonnet blanc

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge

Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes **plate et/ou **gazeuse****

Café/thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



MENU FRUITS DE MER

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

106,36€ HT -120,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart (12 cl)

ENTRÉES

Assortiment de tartares de poissons (tartare de saumon, carpaccio de poule, tartare de thon et pastèque).

Amuse-bouche du chef selon les arrivages (2 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

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix

Château Gantonnet blanc

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge

Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes **plate** et/ou **gazeuse**
bouteille pour 2)

Café/thé

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



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

Tartare de thon et pastèque, condiment échalotte gingembre

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

Velouté de petits pois basilic, mascarpone au citron confit

Toast de foie gras de canard et chutney de mangue

Terrine de mitonné de bœuf, rafraichi aux carottes et tomates confites

LE SALÉ CHAUD

Plat chaud individuel

Volaille rôtie 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 chantilly fraise

BOISSONS

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix

Château Gantonnet blanc

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge

Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes **plate** et/ou **gazeuse**

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



SUPLÉMENTS

Café ou thé : 4,09€ HT/4,50€ TTC

Coupe de Champagne (12cl) : 11 HT / 13,20€ TTC

Apéritif Maison : 4,16€ HT /5,00€ TTC

Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl) :5,81€ HT/6,40€ TTC

Canapés (3 pièces) :10,90€ HT/ 12,00€ TTC

Assiette de Fromages :11,36€ HT/12,50€

Droit de bouchon : 20,83€ HT/25€ TTC 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 allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.

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



GRAND CAFE CAPUCINES

• 1875 •



NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
 - Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**hors épidémie de grippe aviaire*



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
 - Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement
- 100% de nos collaborateurs sont en CDI
- Ils ont 7 années d'ancienneté en moyenne
- Nous avons régulièrement 4 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers
 - 7,9% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Les entreprises de plus de 50 salariés doivent calculer et publier un index de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes basé sur quatre critères. Les données concernant les effectifs de notre entreprise donnent un résultat d'index incalculable. Il n'en demeure pas moins que nous nous engageons pleinement en matière de diversité, de parité et d'égalité et que nous agissons pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération et de carrière que les hommes.



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr

Crédit Photographe – Simon Detraz

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