



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} 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

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

Poireaux rôtis en ballottine, sauce gribiche

Ou Terrine de campagne, mesclun de jeunes pousses, cornichons et pickles d'oignons rouges

Ou Œuf mayonnaise du Grand Café, jeunes pousses de salade

PLATS

Suprême de volaille française, purée de pommes de terre, sauce Morilles

Ou Frégola Sarda en risotto à la courge butternut, crème de parmesan et copeaux de parmégiano reggiano

Ou Filet de d'églefin, tombée d'épinards, sauce beurre blanc safrané

DESSERTS

Profiteroles sauce chocolat

Ou Salade de fruits de saison

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

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 de volaille, pistaché

PLATS

Fondant de bœuf, carotte fane purée de pomme de terre, oignons frits

Ou Cuisse de canard confite, pomme de terre grenaille, tombée d'oignons, persillade

Ou Pavé de saumon, mousseline de butternut, champignons de paris sautés, beurre blanc

DESSERTS

Baba au Rhum, crème fouettée

Ou Tarte au chocolat praliné noisette

Ou Ile flottante, crème anglaise, caramel au beurre salé du Grand café

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

Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse

Ou Foie gras de canard français mi-cuit au poivre de Sarawak, chutney de fruits

Ou Ravioles du Dauphiné Label Rouge, gratinées au parmesan

PLATS

Filet de bar rôti, risotto à la courge butternut, émulsion champagne, copeaux de parmegiano di reggiano

Ou Demi-Magret de canard, gratin dauphinois, jus de canard

Ou Cabillaud beurre blanc, pavé rôti, fricassée de pleurotes, purée de pommes de terre au beurre

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques

Ou Paris-Brest du Grand café

Ou Millefeuille brasserie 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

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

110,91 € HT -125,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de champagne Jacquart (12 cl)

ENTRÉES

Amuse-bouche du chef selon les arrivages (2 pièces par personne)

Assortiment de tartare de poissons (Tartare de saumon aux agrumes, carpaccio de saint jacques aux perles d'Arenga, tartare de bar gingembre citron vert)

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

Château Gantonnet Blanc (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 Ecosse marinée sauce thaï

Tartare de bar, condiment échalotte gingembre et citron vert

Pâté en croute volaille, pistaché et trompettes de la mort, crème de moutarde

Crevettes cocktail, avocat, pamplemousse

Tartelette de foie gras de canard et chutney de fruits

Terrine de bœuf mitonné, rafraîchie aux carottes et tomates confites

LE SALÉ CHAUD

Plat chaud individuel

Volaille rôtie en ballotine à l'estragon sauce crème de morilles

Goujonnettes de merlan, sauce tartare

LE SUCRÉ

Moelleux au chocolat

Baba ivre au limoncello

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) : 14€

Apéritif Maison : 5,00€

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

Canapés (3 pièces) : 12,00€

Assiette de Fromages : 13€

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



GRAND CAFÉ 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 hachés, 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.

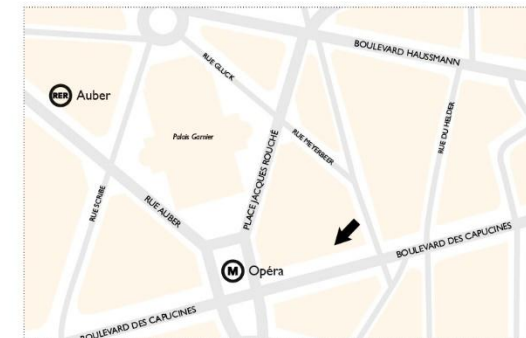


VOTRE CONTACT

NAJATE IENG
Commerciale
07-65-75-33-26
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