

The image shows the interior of the Grand Café Capucines, a restaurant with a classic and elegant atmosphere. The ceiling is a striking feature, composed of numerous white, geometric, cube-like structures that create a complex, three-dimensional pattern. The walls are finished with vertical wood paneling and large, ornate mirrors. The seating includes blue upholstered booths and red chairs. Several round tables are set with white tablecloths, glassware, and silverware. A white text box with a black border is centered in the image, containing the restaurant's name and founding year. At the bottom, a red banner contains the text 'VOTRE ÉVÉNEMENT'.

GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •

VOTRE ÉVÉNEMENT



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.



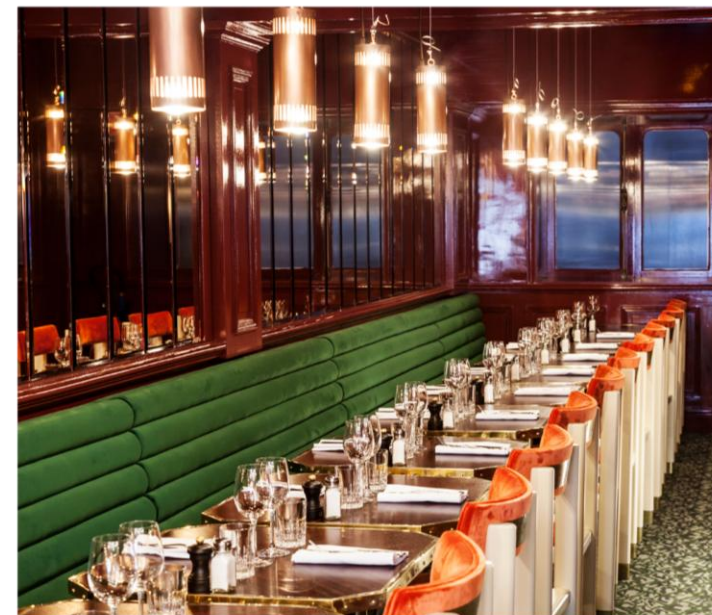
RESTAURANT

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

PRIVATISATION
LE RESTAURANT

220

REPAS ASSIS

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE

110

REPAS ASSIS

120

COCKTAIL

PRIVATISATION
1^{ER} ÉTAGE - SALON

20

REPAS ASSIS



La cuisine



Produits de saison et cuisine de qualité, la carte du 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.





*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 Capucines

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

43,79€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 mimosa, œufs de poissons et citron vert

Ou Soupe de tomates glacée

Ou Quenelle de chèvre frais

PLATS

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

Ou Tartare de saumon, mesclun de jeunes pousses

Ou Tomates farcies aux légumes, riz pilaf

DESSERTS

Tarte amandine fraise, crème fouettée

Ou Panna cotta verveine aux fruits rouges

Ou Crème brûlée à la vanille Bourbon, sucre roux

BOISSONS

Château Gantonnet blanc (1 bouteille 75cl pour 3)

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille 75cl pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 3)

Café/thé



MENU Opéra

APÉRITIF
ENTRÉE ♦ PLAT ♦ DESSERT

61,21€HT - 69,00€ TTC

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

APÉRITIF

Coupe de Prosecco (12 cl)

ENTRÉES

- Ravioles du Dauphiné Label Rouge, *gratinées au parmesan*
Ou Tartare de saumon, pickles de légumes, *huile d'olive et kalamansi*
Ou Ballotine de volaille, *mesclun de jeunes pousses*

PLATS

- Pavé de lieu noir risotto *crémeux aux courgettes citron confit, sauce vierge*
Ou Thon mi-cuit, *piperade et olives*
Ou Demi-Magret de canard, *petit pois, oignons nouveaux, pommes de terre grenaille*

DESSERTS

- Baba au Rhum, *crème fouettée*
Ou Paris Brest du Grand Café
Ou Ile flottante, *crème anglaise, caramel au beurre salé du Grand café*

BOISSONS

- Château Gantonnet blanc (1 bouteille 75cl pour 3)
Ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille 75cl pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 3)
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.*

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.*

MENU Lumières

APÉRITIF
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

69,47€HT - 79,00€ TTC

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

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12 cl)

ENTRÉES

Tartare de thon

- Ou* Foie gras de canard français mi-cuit au poivre de Sarawak, *chutney de mangue*
- Ou* Burrata crémeuse, *tomates anciennes, oignons nouveaux et pesto basilic*

PLATS

Dos de cabillaud, *cajonata de légumes*

- Ou* Filet de bar rôti, risotto verdé, *copeaux de parmesiano di reggiano*
- Ou* Pavé de veau morilles, *pommes de terre grenaille*

DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges

- Ou* Profiteroles sauce chocolat
- Ou* Millefeuille brasserie à la vanille Bourbon

BOISSONS

Château Gantonnet blanc (1 bouteille 75cl pour 3)

- Ou* Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille 75cl pour 3)
- Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 3)
- 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

111,52€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 tartares de poissons (tartare de saumon,
carpaccio de Poulpe, tartare de thon 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

Chablis – Grande Cuvée (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 2)
Café/thé



COCKTAIL DÎNATOIRE
du Grand Café
Capucines

79,24€HT - 89,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12 cl)

LE SALÉ FROID

Saumon d'Écosse mariné, sauce thaï

Tartare de thon, condiment échalotte gingembre et citron vert

Pâté en croûte volaille, pistaches et trompettes de la mort, crème de moutarde

Verrine de velouté de tomates glacée

Tartelette de foie gras de canard, chutney de fruits

Terrine de mitonné de bœuf, 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 Rhum

Verrine de fruits de saison

Choux craquelin chantilly à la fraise

BOISSONS

Château Gantonnet blanc (1 bouteille 75cl pour 3)

Ou Château Moulin de Vignolle Rouge (1 bouteille 75cl pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille 1L pour 3)

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.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SUPPLÉMENTS

Café ou thé 4,50€

Coupe de Champagne Jacquart Brut 12cl : 14€

Coupe de Champagne Moët & Chandon « Brut Impérial » 12cl : 18€

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

Canapés (3 pièces) : 12,00€

Assiette de Fromages : 13€

Droit de bouchon : 30€ 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.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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

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 3 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
 - 92% de nos collaborateurs sont en CDI
 - Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne. Nous avons régulièrement 7 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 6,89% 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.



DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES ET DURABLES, CERTIFIÉS PAR LE LABEL RSE BEEVENT, NIVEAU INSPIRANT.

