

The image shows the interior of the Grand Café Capucines. The ceiling is a striking feature, composed of numerous white, rectangular, three-dimensional geometric blocks arranged in a staggered, honeycomb-like pattern. The walls are clad in vertical wood panels, and large mirrors are interspersed, reflecting the interior and the ceiling. The lighting is warm and ambient, with several pendant lights visible. The seating includes round tables with dark, reflective tops and red upholstered chairs. In the background, there are blue upholstered booths and more tables set for dining. The overall atmosphere is one of classic Parisian elegance with a modern architectural twist.

GRAND CAFÉ CAPUCINES

• 1875 •

VOTRE ÉVÉNEMENT



Présentation



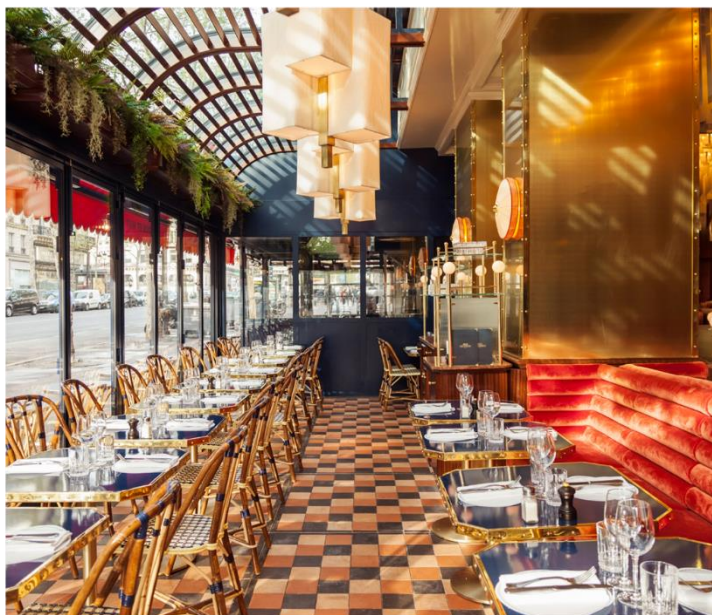
Inauguré en 1875, le Grand Café Capucines devient très vite l'un des repaires les plus prisés de la capitale et des parisiens d'un jour. Pour redonner à l'adresse toute sa grandeur, les architectes de talent Hugo Toro et Maxime Liautard (Klay, Perruche, Restaurant BB) ont repensé le restaurant en y apportant 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.



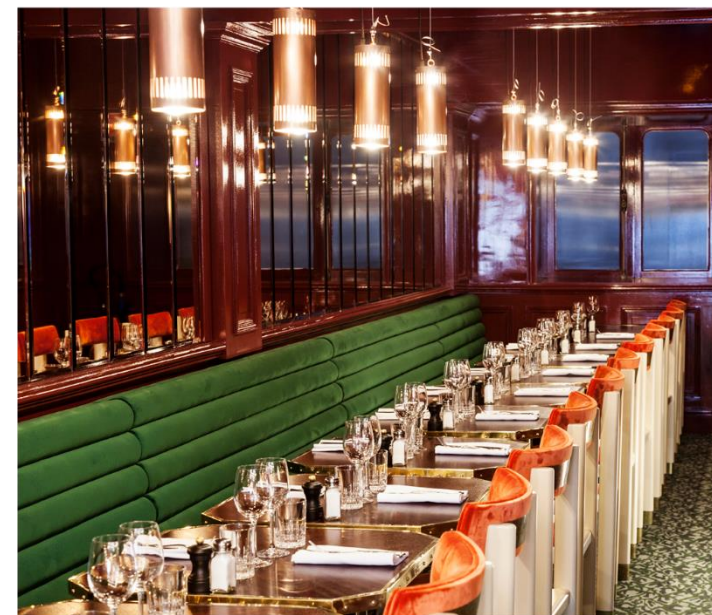
RESTAURANT

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.



MENU Capucines

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

43,56€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

Œufs mayonnaise du Grand Café

Ou Soupe à l'oignon à la parisienne, *gratinée* à l'Emmental

Ou Terrine de campagne à l'ancienne, *cornichons*

PLATS

Suprême de volaille française, *purée de pommes de terre*, *sauce morilles*

Ou Saumon d'Ecosse à l'oseille, riz basmati

Ou Risotto crémeux aux champignons

DESSERTS

Tiramisu aux agrumes

Ou Île flottante, crème anglaise, caramel beurre salé

Ou Crème brûlée 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.*



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 Opéra

APÉRITIF ENTRÉE • PLAT • DESSERT

61,06€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, *crème de parmesan*

Ou Tartare de saumon d'Ecosse au citron vert

Ou Poireaux fondants mimosa, sauce ravigote

PLATS

Filet d'églefin, épinards frais, beurre blanc

Ou Filet de dorade, risotto crémeux aux champignons, sauce homardine

Ou Paleron de bœuf, purée de pommes de terre au beurre

DESSERTS

Baba au Rhum, *crème fouettée*

Ou Paris Brest du Grand Café

Ou Tarte tatin, crème fraîche d'Isigny AOP

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 Lumières

APÉRITIF
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

70,30€HT - 79,00€ TTC

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

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart « Signature » (12 cl)

ENTRÉES

Foie gras de canard français mi-cuit au poivre de Sarawak, *chutney de fruits*
Ou Pâte en croûte de volaille et trompettes de la mort, crème de moutarde
Ou 6 Huîtres spéciales Saint-Vaast La Tatihou

PLATS

Filet de bar rôti, risotto crémeux aux champignons, sauce homardine
Ou Pavé de veau, pommes de terre grenailles, sauce morilles
Ou Magret de canard français rôti, légumes d'hiver, sauce au poivre

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques, fruit de la passion, mangue, ananas
Ou Profiteroles au chocolat chaud, crème glacée à la vanille Procopio
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

109,92€ 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 au citron vert, tartare de bar
carpaccio de Saint-Jacques)

PLATS

Plateau Opéra (3 Spéciales Saint-Vaast la Tatiou 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 (Pavlova aux fruits exotiques, crème brûlée à la vanille Bourbon,
fondant au chocolat)

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

79,09€HT - 89,00€ TTC

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12 cl)

LE SALÉ FROID

Saumon d'Ecosse mariné, sauce thaï
Pâté en croûte volaille, pistaches et trompettes de la mort, crème de moutarde
Tartelette de foie gras de canard, chutney de fruits
Poireaux fondants sauce ravigote
Velouté Dubarry servi froid

LE SALÉ CHAUD

Fricassée de volaille au vin du Jura, champignons
Goujonnettes d'églefin, sauce tartare

LE SUCRÉ

Moelleux au chocolat
Baba au Rhum
Verrine de fruits exotiques
Choux craquelin chantilly, poire pochée

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 « Signature » 12cl : 14€

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

Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl) : 7,50€

Bouteille de vin supplémentaire : à partir de 30€ par bouteille

Alcool fort : sur demande

Canapés (3 pièces) : 12,00€

Assiette de Fromages : 13€

Droit de bouchon : 30€ par bouteille de 75cl 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.



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

*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

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.



- 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 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.



- 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.

