

RESTAURANT – BAR – TERRASSES
Vos évènements destination le Grand Café Capucines



LE RESTAURANT

Créé lors de l'inauguration de l'Opéra Garnier en 1875, le Grand Café Capucines devient rapidement un lieu incontournable des Grands Boulevards.

Le Grand Café est un lieu où l'on retrouve le goût de la fantaisie marié à celui du plaisir dans une mise en scène Belle Époque. Bordé des plus grands hôtels, des cinémas et des théâtres les plus prestigieux, Le Grand Café propose, dans une ambiance festive, conviviale et divertissante, une carte dans l'air du temps où fruits de mer et plats typiques des brasseries parisiennes sont subtilement mis en scène.



VOTRE ESPACE



SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
1 ^{er} ETAGE	1er	120 m ²	115	OUI	OUI	OUI
SALON CAPUCINES	1er	25 m ²	20	SEMI-PRIVATISABLE	NON	OUI



LES MENUS

MENU CAPUCINES 34,92€ HT – 39,00€ TTC

Entrée-Plat-Dessert

(Menu valable le midi uniquement)

Entrées

- Pressé de chèvre frais aux légumes grillés, sauce basilic
ou
Salade de haricots verts frais et parmesan
ou
Gaspacho de tomates et asperges vertes

Plats

- Filet de merlan aux épinards frais, sauce beurre blanc
ou
Suprême de volaille, petits légumes et crème de ciboulette
ou
Pavé de rumsteck, pommes de terre charlotte sautées et champignons de Paris

Desserts

- Profiteroles au chocolat chaud
ou
Crème brûlée à la vanille
ou
Assortiment de glaces et sorbets

Boissons

- Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café





LES MENUS

MENU OPERA

43,64€ HT – 49,00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

Apéritif

Kir vin blanc (12cl)

Entrées

Œuf bio mollet, asperges vertes, sauce gribiche

ou

Pâté en croûte Saint Ferdinand

ou

Fraîcheur de cabillaud, gaspacho de tomates

Plats

Filet de canette rôti, sauce aux épices douces, haricots verts

ou

Dos de merlu à la plancha, poêlée de courgettes et aubergines

ou

Pavé de rumsteck, sauce au poivre, purée maison

Desserts

Tarte fine aux pommes, glace vanille bourbon

ou

Croustillant praline au chocolat

ou

Salade de fruits frais de saison

Boissons

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café



LES MENUS

MENU LUMIERES 52,80€ HT – 59,00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

Apéritif

Coupe de crémant d'Alsace (12cl)

Entrées

Tartare de crabe et avocat aux crevette roses

ou

Saumon norvégien légèrement fumé, crème de Raifort

ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison

Plats

Saumon grillé, niçoise de légumes, beurre blanc

ou

Magret de canard rôti au poivre de Sichuan

ou

Pavé de veau cuit au sautoir, fricassé de champignons et pommes grenailles

Desserts

Baba au rhum, crème fouettée

ou

Saint-Honoré à la vanille

ou

Tarte au chocolat praliné

Boissons

Muscadet Sèvre et Maine "Les Barboires" Blanc ou Bordeaux Les Hauts de la Gaffelière rouge
(1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café



AUTRES INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café ou thé	2,50€
Coupe de Champagne (12cl)	9,70€
Apéritif Maison	5,00€
Bouteille d'eau minérale ou pétillante (100cl)	6,40€
Canapés (3 pièces)	6,00€
Assiette de Fromages	8,50€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

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.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.

