

VOTRE ÉVÈNEMENT AU GRAND CAFÉ CAPUCINES

RESTAURANT – BAR – TERRASSES
Vos évènements au 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

35,08€ HT – 39,00€ TTC

Entrée-Plat-Dessert

(Menu valable le midi uniquement)

{ Entrées }

Soupe à l'oignon gratinée

ou

Œuf mollet, fondue de poireaux, sauce gribiche et parmesan

ou

Pressé de chèvre et légumes grillées

{ Plats }

Filet de merlan aux épinards frais, sauce beurre blanc

ou

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises

ou

Onglet de bœuf aux échalotes, purée de pommes de terre

{ Desserts }

Profiteroles au chocolat chaud

ou

Île flottante et sa crème anglaise

ou

Nougat glacé, coulis de framboises

{ 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 et mignardise

	TTC	HT
10,00%	34,00 €	30,91 €
20,00%	5,00 €	4,17 €
Total	39,00 €	35,08 €



LES MENUS

MENU OPERA

43,56€ HT – 49,00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ Apéritif }

Kir vin blanc (12cl)

{ Entrées }

Velouté de topinambours à la fourme d'Ambert et ses croûtons dorés

OU

Pâté en croûte Saint Ferdinand

OU

Croquante d'haricots verts aux copeaux de parmesan, huile de noisettes

{ Plats }

Filet de daurade royale avec sa poêlée de légumes de saison

OU

Suprême de volaille fermier, sauce morilles, petits légumes

OU

Pavé de rumsteck, sauce au poivre, purée maison

{ Desserts }

Tarte fine aux pommes, glace vanille Bourbon

OU

Crème brûlée à la vanille

OU

Trilogie de desserts

Opéra, Paris Brest, crumble, tiramisu...

{ 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 et mignardise

	TTC	HT
10,00%	36,00 €	32,73 €
20,00%	13,00 €	10,83 €
Total	49,00 €	43,56 €



LES MENUS

MENU LUMIERES

52,88€ HT – 59,00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ Apéritif }

Coupe de Vouvray (12cl)

{ Entrées }

Tartare de crabe et avocat aux crevette roses, pamplemousse

OU

Saumon d'Ecosse fumé, crème de ciboulette et toasts

OU

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, brioche maison

{ Plats }

Pièce de bœuf d'Angus et son jus corsé, frites maison

OU

Filet de bar, risotto de puntalettes au cresson

OU

Fondant de veau aux petits légumes

{ Desserts }

Opéra du Grand Café

OU

Paris Brest

OU

Tarte au chocolat et pralinée

{ 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 et mignardise

	TTC	HT
10,00%	49,00 €	44,55 €
20,00%	10,00 €	8,33 €
Total	59,00 €	52,88 €



LES MENUS

MENU PRESTIGE

97,12€ HT – 110,00€ TTC

Apéritif-Entrée-Plat-Dessert

{ Apéritif }

Coupe de Champagne Roederer Brut (12cl)

{ Entrées }

Saumon d'Ecosse fumé, crème de ciboulette et toasts

ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison, brioche maison

ou

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette et coques à l'aneth

{ Plats }

Pavé de cabillaud rôti, sauce morilles et purée de pommes de terre

ou

Dos de homard en risotto

ou

Filet de bœuf, sauce foie gras et haricots verts

{ Fromages }

Saint-Marcellin, mesclun et pain aux fruits

{ Desserts }

Paris Brest

ou

Opéra Grand Café

ou

Carpaccio de mangues, sirop de verveine et sorbet maison

{ Boissons }

Chablis Le Finage ou Haut Brillette (1 bouteille pour 2 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 2 personnes)

Café et mignardise

	TTC	HT
10,00%	72,00 €	65,45 €
20,00%	38,00 €	31,67 €
Total	110,00 €	97,12 €



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.



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Évènementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

s.commercial_bg@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours 24h/24h

4, boulevard des Capucines - 75009 Paris

Métro Opéra

