

Grand Café Capucines, l'art du pâté-croûté

Le Grand Café Capucines, lieu incontournable des Grands Boulevards présente sa spécialité gastronomique authentique & exquise : un pâté-croûte d'exception, une création signée Stéphane Baury, charcutier de talent, finaliste du prestigieux Championnat du Monde du pâté-croûte 2022.







Cette création mêle avec finesse le fondant du foie gras de canard, la délicatesse des ris de veau, la douceur fruitée des figues, ainsi qu'un savoureux duo de viandes de porc et de veau, pour une harmonie de saveurs à la fois riche et raffinée. Le pâté-croûte est proposé à la carte au prix de 19,90€.

Au cœur du 9ème arrondissement, Grand Café Capucines accueille tous les jours et en service continu de 7h à 1h, cette institution a su préserver son charme d'antan. À deux pas des théâtres et salles de spectacle, le Grand Café Capucines incarne l'élégance des brasseries parisiennes.

Informations pratiques:

Grand Café Capucines

4 Boulevard des Capucines, 75009 Paris