



LA COUPOLE

1927



**VOTRE  
ÉVÈNEMENT  
À LA  
COUPOLE**

-

# GALERIE



Le bar de la salle du restaurant



Salle du Dancing



Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

# PRÉSENTATION

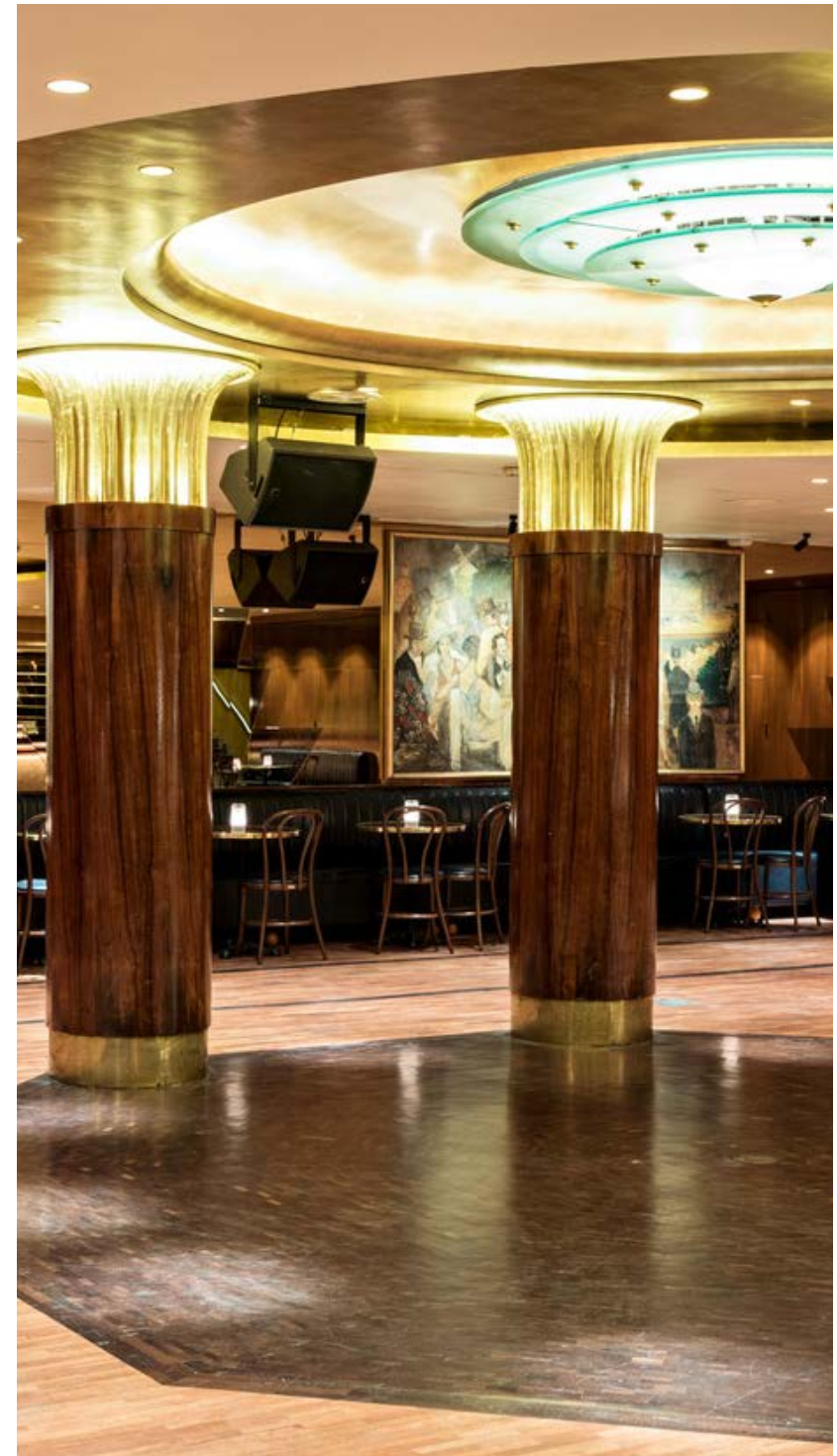
## LA COUPOLE LA BRASSERIE ET LE DANCING

Depuis 1927, La Brasserie et le dancing de La Coupole sont les symboles incontournables de l'histoire du Montparnasse.

Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, organisez pour vos évènements privés et professionnels.

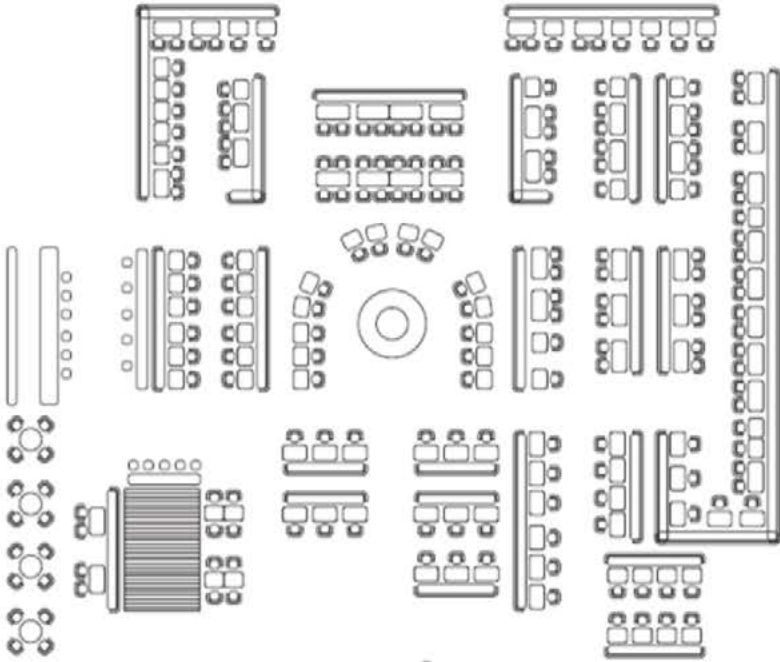
Le salon privé, ancien dancing de La Coupole, est le lieu idéal pour vos séminaires ou soirée dansantes.

La Coupole est un lieu d'exception qui peut accueillir vos évènements en privatisation totale ou partielle, jusqu'à 500 personnes.



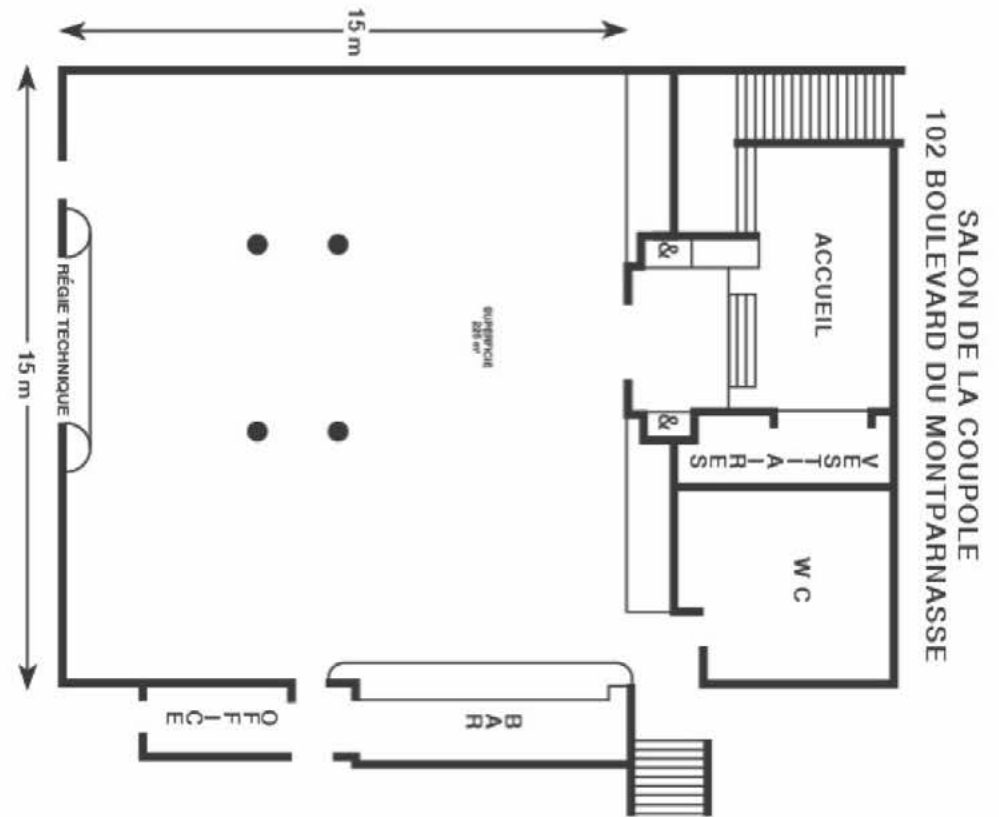
# VOTRE ESPACE

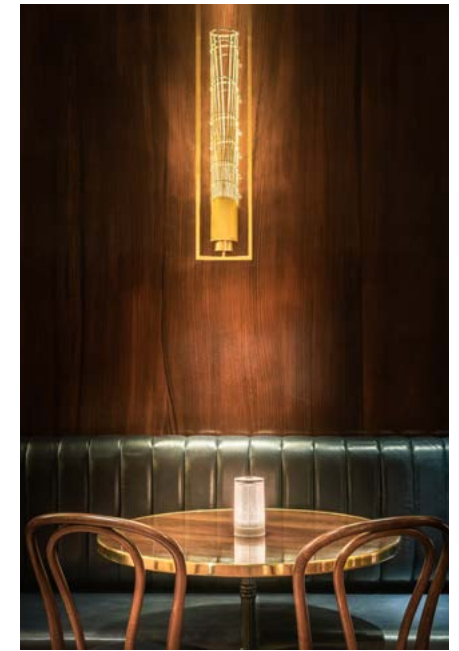
## PLAN DU RESTAURANT



Plan du rez-de-chaussée du restaurant

## PLAN DU SALON PRIVÉ





## RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

**SALLE DU RESTAURANT**  
(800M<sup>2</sup>)

**400**

REPAS ASSIS

-

**500**

COCKTAIL

-

**500**

SOIRÉE  
DANSANTE

**DANCING**  
(225M<sup>2</sup>)

**150**

REPAS ASSIS

-

**250**

COCKTAIL

**150**

CONFÉRENCE

-

**300**

SOIRÉE  
DANSANTE

# LA CARTE



## COCKTAIL TRADITION

20 PIÈCES = 50,00€ TTC (45,45€ HT)

### LES PIÈCES SALÉES FROIDES 10 PIÈCES

- Panier Palace Gambas aux deux sauces et deux topping
- Wrap de pintade confite, citron & cumin
- Bœuf carotte, éclats de gingembre & sésame wasabi
- Foie gras boule glacée au tаниn de Porto, noisettes hachées
- Bulle camembert & pain au muesli
- Couronne potiron, parmesan & miel
- Cube de saumon fumé norvégien, crème wasabi et concombre
- Carré brioché magret de canard fumé & fromage frais aux poivres
- Le petit provençal, pain à l'olive et romarin & tomme de chèvre (valeurs 2 pièces)

### 1 MINI PLAT CHAUD (VALEUR 3 PIÈCES)

- Dos de cabillaud et son lisse de potimarron ou Veau façon osso bucco, mini penne

### LES PIÈCES SALEES CHAUDES 3 PIÈCES

- Croque Monte Cristo volaille moutarde douce
- Gougère au fromage
- Samoussa de bœuf aux épices douces

### LES PIÈCES SUCRÉES 4 PIÈCES

- Brochette de fruits
- Cheese cake
- Le clafoutis aux cerises
- Eclair lunch chocolat

# LA CARTE



## BOISSON / CARTE

### LES VINS

**Forfait 1 Vin rouge St Nicolas de Bourgueil -  
Domaine des Valettes / Vin blanc Côtes du Rhône  
« Parallèle45 »**

1 bouteille pour 3 personnes 10€TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 14 €TTC

**Forfait 2 Vin rouge Côte du Rhône  
« Pure Guarrigue » - Honoré Laubanel  
/ Vin blanc Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie  
« Les Barboires »**

1 bouteille pour 3 personnes 15€TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 18 €TTC

**Forfait 3 Vin rouge Crozes Hermitage  
Les Jalets Paul Jaboulet / Vin blanc Mâcon Lugny  
« Les charmes » Albert Bichot**

1 bouteille pour 3 personnes 22€TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 32 €TTC

## BOISSONS

### LES APÉRITIFS

#### CHAMPAGNE JACQUART

La coupe 9,58€HT / 12,50€TTC  
La bouteille 54,17€HT / 65,00€TTC

### LES COCKTAILS

Le cocktail 10,00€HT / 12,00€TTC  
(Cocktail à définir)

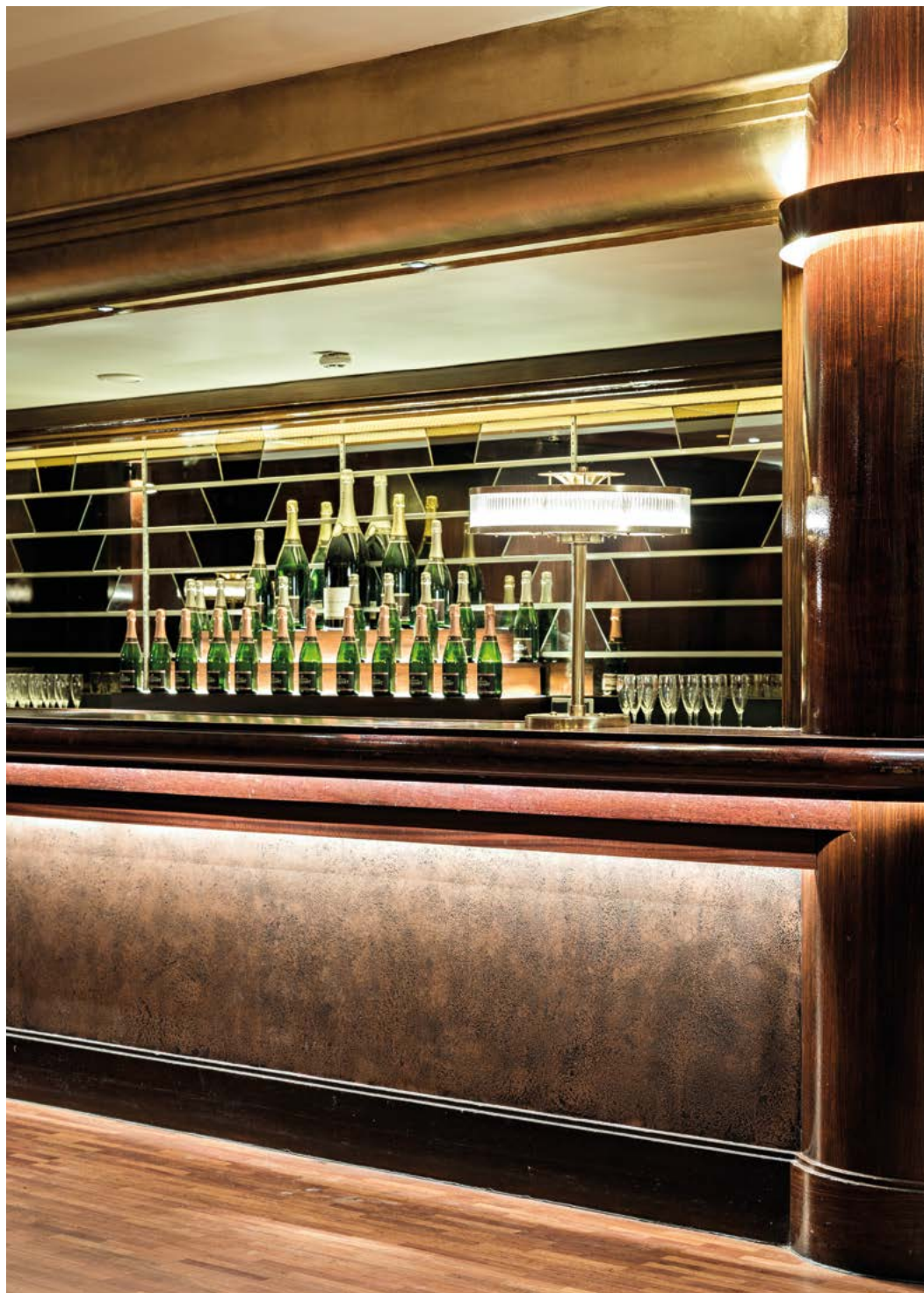
### LES SOFTS

À discrétion 5,91€HT / 6,50€TTC  
(Forfaits softs : Jus de fruits, sodas, eaux minérales)



LA COUPOLE

1927

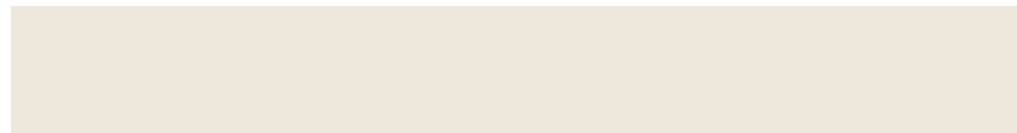


**VOTRE  
SÉMINAIRE  
À LA  
COUPOLE**

-



GALERIE



# PRÉSENTATION

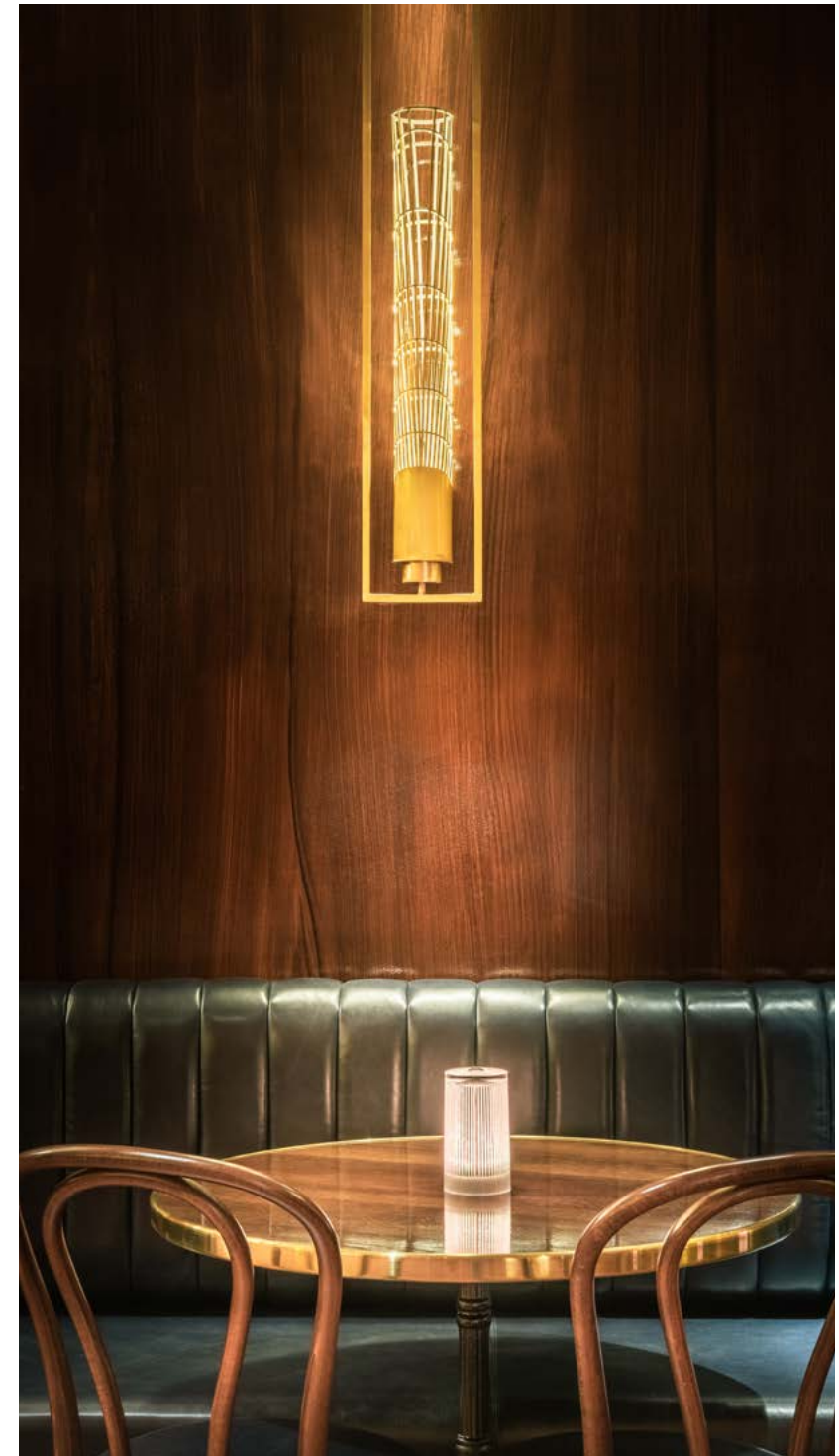
## LA COUPOLE LA BRASSERIE ET LE DANCING

Depuis 1927, La Brasserie et le dancing de La Coupole sont les symboles incontournables de l'histoire du Montparnasse.

Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, organisez pour vos évènements privés et professionnels.

Le salon privé, ancien dancing de La Coupole, est le lieu idéal pour vos séminaires ou soirée dansantes.

La Coupole est un lieu d'exception qui peut accueillir vos évènements en privatisation totale ou partielle, jusqu'à 500 personnes.



# DEMI-JOURNÉE D'ETUDE **66€ TTC** (À PARTIR DE 20 PAX)



## Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur, Wifi

—

## Petit Déjeuner

Boisson chaude

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

—

## Pause

Boisson chaude

Jus de fruits

—

## Déjeuner

**MENU DALI**

## MENU **DALI**

49,00€ TTC (43,80€ HT)

KIR AU VIN BLANC D'ALSACE

—

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE (PAR 6),

*ou* SALADE DE HARICOTS VERTS À L'HUILE DE TRUFFE  
copeaux de parmesan

*ou* PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE DE CANARD  
façon Houdan

—

PALERON FONDANT EN CROÛTE D'HERBE,  
tian provençale

*ou* DOS DE SAUMON RÔTI,  
polenta crémeuse et pistou de roquette

*ou* PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES,  
risotto à la truffe d'été

—

TARTE CITRON MERINGUÉE

*ou* CRÈME BRULÉE

*ou* CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE

—

25 cl de vin blanc Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie  
«Les Barboires» - Domaine David

*ou* 25cl de vin rouge St Nicolas de Bourgueil  
Domaine des Valettes

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

## CONFIGURATIONS POSSIBLES

Repas assis : 150 places • Théâtre : 150 places • Classe : 36 places • Cabaret : 80 places

# JOURNÉE D'ETUDE 88€ TTC (À PARTIR DE 20 PAX)



## Mise à disposition du salon privatif

Ecran, vidéoprojecteur, Wifi

-

## Petit Déjeuner

Boisson chaude

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

-

## Pause matin

Boisson chaude

Jus de fruits

-

## Déjeuner

### MENU DALI

-

## Pause après-midi

Boisson chaude

Jus de fruits

-

## Goûter

Boisson chaude

Jus de fruits

Chouquettes

## MENU DALI

49,00€ TTC (43,80€ HT)

KIR AU VIN BLANC D'ALSACE

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE (PAR 6),

*ou* SALADE DE HARICOTS VERTS À L'HUILE DE TRUFFE  
copeaux de parmesan

*ou* PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE DE CANARD  
façon Houdan

PALERON FONDANT EN CROÛTE D'HERBE,  
tian provençale

*ou* DOS DE SAUMON RÔTI,  
polenta crémeuse et pistou de roquette

*ou* PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES,  
risotto à la truffe d'été

TARTE CITRON MERINGUÉE

*ou* CRÈME BRULÉE

*ou* CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE

25 cl de vin blanc Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie  
«Les Barboires» - Domaine David

*ou* 25cl de vin rouge St Nicolas de Bourgueil  
Domaine des Valettes

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

## CONFIGURATIONS POSSIBLES

Repas assis : 150 places • Théâtre : 150 places • Classe : 36 places • Cabaret : 80 places

# VOTRE CONTACT

## SERVICE COMMERCIAL & ÉVÈNEMENTIEL

Rudy COINON

Mélanie DOUMENC

01 75 18 57 15

commercial@lacouple-paris.com

# INFORMATIONS PRATIQUES

## ADRESSE

102 Boulevard du Montparnasse

75014 Paris

M° Vavin (ligne 4)

M° Montparnasse (lignes 4,6,12,13)

[www.lacouple-paris.com](http://www.lacouple-paris.com)

## OUVERTURE

Ouvert 7J/7

Lundi de 8h à 23h

Du mardi au vendredi de 8h à 00h

Samedi de 8h30 à 00h

Dimanche de 8h30 à 23h

Service voiturier

Parking Raspail Montparnasse





# LA COUPOLE

1927

LES OFFRES DÉJEUNER ET DÎNER





# LA COUPOLE

1927

LES OFFRES DÉJEUNER ET DÎNER

## MENU DALI

49,00€ TTC (43,80€ HT)

KIR AU VIN BLANC D'ALSACE

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE (PAR 6),

*ou* SALADE DE HARICOTS VERTS À L'HUILE DE TRUFFE  
copeaux de parmesan

*ou* PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET FOIE DE CANARD  
façon Houdan

PALERON FONDANT EN CROÛTE D'HERBE,  
tian provençale

*ou* DOS DE SAUMON RÔTI,  
polenta crémeuse et pistou de roquette

*ou* PAVÉ DE VEAU AUX MORILLES,  
risotto à la truffe d'été

TARTE CITRON MERINGUÉE

*ou* CRÈME BRULÉE

*ou* CROUSTILLANT CHOCOLAT NOISETTE

25 cl de vin blanc Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie  
«Les Barboires» - Domaine David

*ou* 25cl de vin rouge St Nicolas de Bourgueil  
Domaine des Valettes

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER  
1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS

*La Coupole*

102, boulevard de Montparnasse 75014 PARIS  
01 43 20 14 20 - Ouvert 7/7  
LACOUPOLE-PARIS.COM

VOS CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ÉVÉNEMENTIEL  
RUDY COINON | MELANIE DOUMENC  
01 75 18 57 15  
commercial@lacoupole-paris.com





# LA COUPOLE

1927

LES OFFRES DÉJEUNER ET DÎNER

## MENU

### MISTINGUETT

59,00€ TTC (52,74€ HT)

#### COUPE DE CRÉMANT

FRAÎCHEUR DE TOMATES ET BURRATA,  
sauce pesto

*ou* SALADE AVOCAT CREVETTE,  
sauce cocktail

*ou* TARTARE DE CRABE AU CITRON VERT,  
légumes croquants

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DE VENDÉE,  
minute de légumes à la plancha

*ou* DOS DE CABILLAUD RÔTI,  
pressé de légumes au romarin

*ou* CUISSÉ DE CANARD,  
pomme écrasée et jus corsé

#### BABA AU RHUM

*ou* MI-CUIT AU CHOCOLAT,  
crème anglaise

*ou* NAGE DE MANGUE ET INFUSION DE THÉ VERT

25cl de vin blanc Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie  
« Les Barboires » - Domaine David

*ou* 25cl Côte du Rhône « Pure Garrigue » - Honoré Laubanel

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER  
1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS

*La Coupole*

102, boulevard de Montparnasse 75014 PARIS  
01 43 20 14 20 - Ouvert 7/7  
LACOUPOLE-PARIS.COM

#### VOS CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ÉVÉNEMENTIEL  
RUDY COINON | MELANIE DOUMENC  
01 75 18 57 15  
commercial@lacoupole-paris.com



# LA COUPOLE

1927

LES OFFRES DÉJEUNER ET DÎNER

## MENU

### ERNEST HEMINGWAY

69,00€ TTC (61,68€ HT)

COUPE DE CHAMPAGNE JACQUART BRUT

VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES,  
crèmeux au mascarpone , noisettes

*ou* TARTARE DE THON AUX HERBES FRAÎCHES

*ou* FOIE GRAS DE CANARD,  
chutney de saison, pain de campagne

MAGRET DE CANARD RÔTI,  
poêlée de pomme grenaille et fève

*ou* RAVIOLES DE GAMBAS  
et émulsion de crustacés

*ou* FILET DE BAR RÔTI,  
caponnate de légumes provençaux au beurre blanc

OPÉRA CHOCOLAT ANGELINA

*ou* TARTE AUX FRAISES ET ÉCLATS DE PISTACHE

*ou* SOUPE DE FRUITS ROUGES

25cl Mâcon-Lugny "Les Charmes" - Albert Bichot

*ou* 25cl Crozes Hermitage "Inspiration" - Domaine de la Ville Rouge

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

\*tuber aestivum

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER  
1 ENTRÉE , 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS

*La Coupole*

102, boulevard de Montparnasse 75014 PARIS  
01 43 20 14 20 - Ouvert 7/7  
LACOUPOLE-PARIS.COM

#### VOS CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ÉVÉNEMENTIEL  
RUDY COINON | MELANIE DOUMENC  
01 75 18 57 15  
commercial@lacoupole-paris.com



# LA COUPOLE

1927

LES OFFRES DÉJEUNER ET DÎNER

## MENU FRUITS DE MER

109,00€ TTC (97,46€ HT)

COUPE DE CHAMPAGNE JACQUART BRUT

3 AMUSES-BOUCHES

PLATEAU LA COUPOLE

TARTE AUX FRAISES

*ou* MONT BLANC DE LA MAISON ANGELINA  
DEPUIS 1903

*ou* DESSERT SIGNATURE LA COUPOLE  
et son coulis de framboise

25cl Mâcon-Lugny "Les Charmes" - Albert Bichot

*ou* 25cl Crozes Hermitage "Inspiration" - Domaine de la Ville Rouge

50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER  
1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS

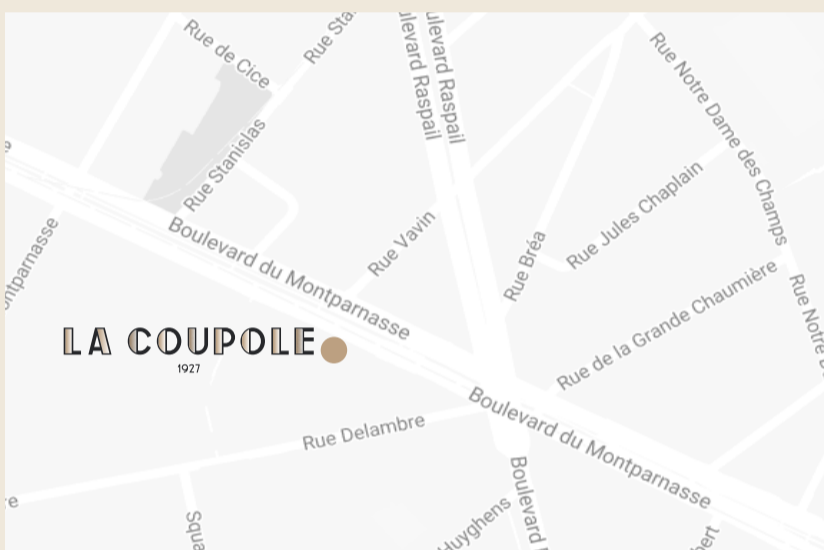
*La Coupole*

102, boulevard de Montparnasse 75014 PARIS  
01 43 20 14 20 - Ouvert 7/7  
LACOUPOLE-PARIS.COM

VOS CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ÉVÉNEMENTIEL  
RUDY COINON | MELANIE DOUMENC  
01 75 18 57 15  
commercial@lacoupole-paris.com





## *La Coupole*

102, boulevard de Montparnasse 75014 PARIS

01 43 20 14 20 | Ouvert 7/7

Service voiturier

Parking Raspail Montparnasse

M° 4 Vavin | Gare : Montparnasse

[LACOUPOLE-PARIS.COM](http://LACOUPOLE-PARIS.COM)

### **VOS CONTACTS**

**SERVICE COMMERCIAL ÉVÉNEMENTIEL**

RUDY COINON | MELANIE DOUMENC

01 75 18 57 15

[commercial@lacoupole-paris.com](mailto:commercial@lacoupole-paris.com)