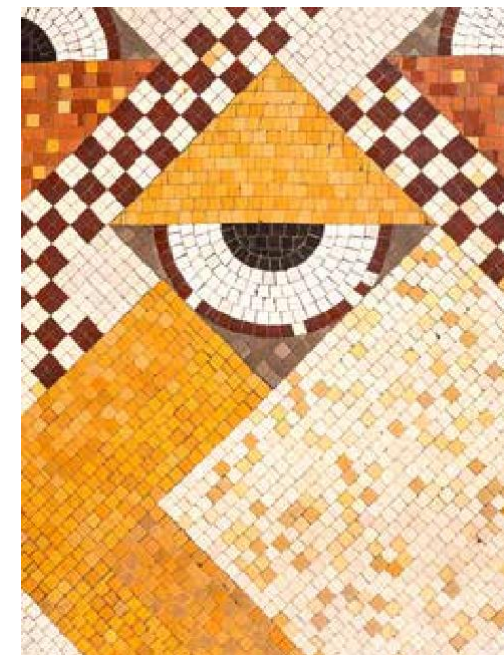




LA COUPOLE

1927



VOTRE  
SÉMINAIRE  
À LA  
COUPOLE

-

# GALERIE



# PRÉSENTATION

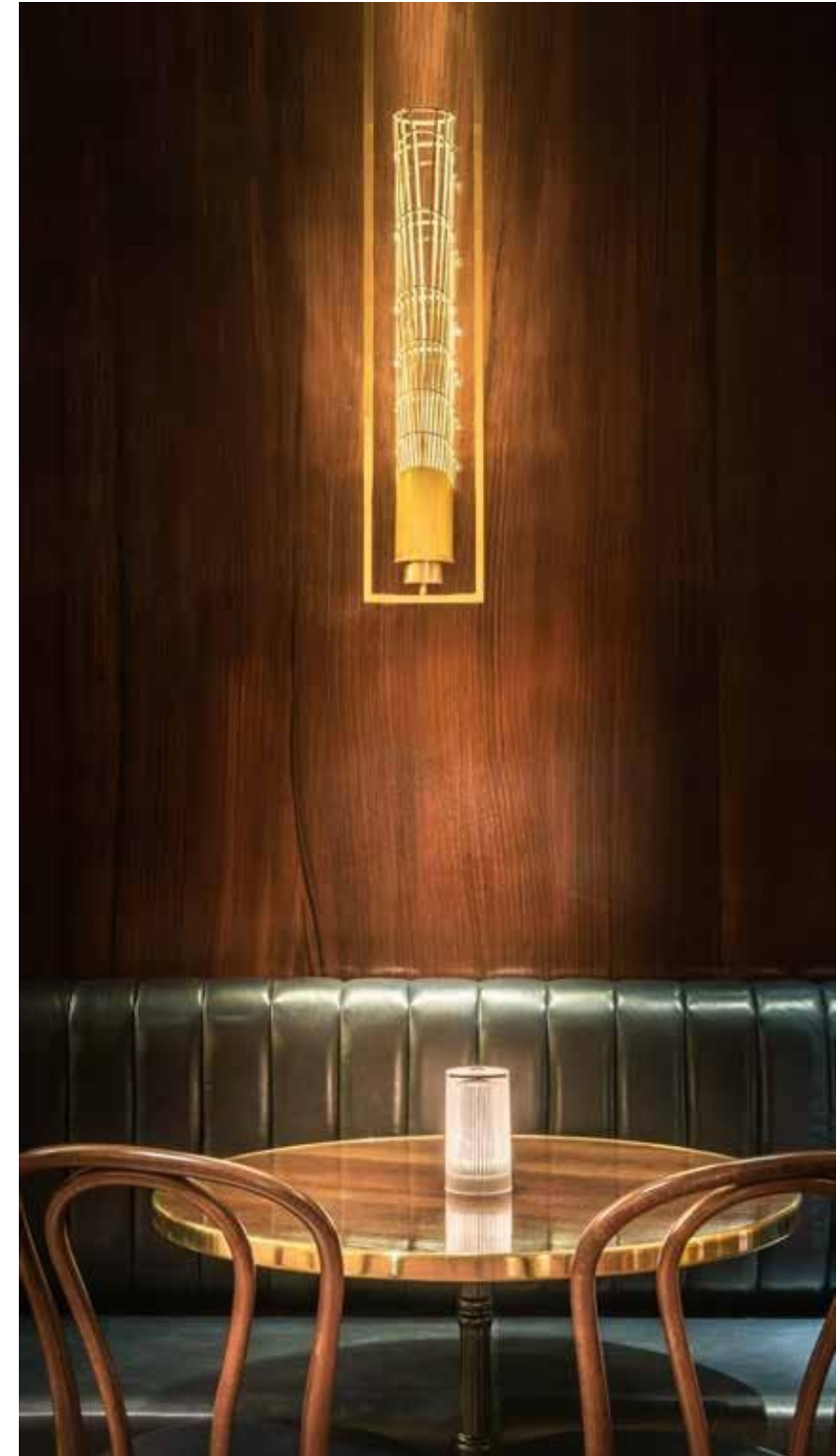
## LA COUPOLE LA BRASSERIE ET LE DANCING

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.



# MENU MISTINGUETT 59€ TTC (52,74 HT)



## MENU MISTINGUETT

### Coupe de Crémant

Velouté de châtaignes à la truffe

**Ou** Fraîcheur de crabe au citron vert, légumes croquants

**Ou** Pâté en croûte de volaille au foie gras de canard

Suprême de volaille jaune de Vendée, pommes écrasées et sauce morille

**Ou** Filet de daurade rôti, risotto tetragone et émulsion de coquillages

**Ou** Cuisse de canard confite, galette de pommes de terre forestière

Tarte au citron

**Ou** Tiramisu au chocolat Inaya

**Ou** Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé

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

**Ou** 25cl de vin rouge Côtes du Rhône « Pure Grrigue » - Honoré Laubanel

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

Café ou Thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES,**  
Merci de sélectionner l'entrée, l'plat et le dessert unique pour l'ensemble des convives

# MENU DALI 66€ TTC (43,80 HT)



## MENU DALI

Velouté de champignons, croutons dorés

**Ou** Salade de haricots verts à l'huile de truffe  
copeaux de parmesan

**Ou** Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan

Filet de merlan, fondue de poireaux au beurre blanc

**Ou** Blanquette de volaille et son riz parfumé

**Ou** Paleron de bœuf braisé, millefeuille de légumes

Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

**Ou** Crème brûlée

**Ou** Mi-cuit au chocolat, crème glacée au lait de ferme de  
Marguerite

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

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

Café ou Thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES,**  
Merci de sélectionner l'entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

# MENU ERNEST HEMINGWAY 69€ TTC (61,68 HT)



## MENU ERNEST HEMINGWAY

Coupe de champagne Jacquart brut

6 huîtres spéciales St Vaast « Tatihou » N°3

**Ou** Saumon fumé d'Écosse, crème à l'aneth,  
blini maison

**Ou** Foie gras de canard, chutney de saison, pain  
de campagne

Magret de canard rôti aux deux pommes

**Ou** Pavé de cabillaud rôti, petits légumes d'hiver  
sauce Noilly

**Ou** Fondant de veau, gratin de pommes de terre  
sauce morille

Opéra chocolat ANGELINA

**Ou** Amandine aux poires glace vanille

**Ou** Baba aux fruits de la passion

25 cl de vin blanc Macon Lugny « Les Charmes » - Albert  
Bichot

**Ou** 25cl de vin rouge Graves Château Pouyanne  
50 cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)

Café ou Thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES,**  
Merci de sélectionner l'entrée, l'plat et le dessert unique pour l'ensemble des convives

# MENU FRUITS DE MER 109€ TTC (97,46 HT)



## MENU FRUITS DE MER

Coupe de champagne Jacquart brut

3 AMUSES BOUCHES

PLATEAU LA COUPOLE

Opéra chocolat ANGELINA

**Ou** Amandine aux poires glace vanille

**Ou** Baba aux fruits de la passion

25 cl de vin blanc Macon Lugny « Les Charmes » - Albert Bichot

**Ou** 25cl de vin rouge Graves Château Pouyanne  
50 cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)  
Café ou Thé

**POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES,**  
Merci de sélectionner l'entrée, l'plat et le dessert unique pour l'ensemble des convives

# 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**

Velouté de champignons, croutons dorés

**Ou** Salade de haricots verts à l'huile de truffe copeaux de parmesan

**Ou** Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan

—

Filet de merlan, fondue de poireaux au beurre blanc

**Ou** Blanquette de volaille et son riz parfumé

**Ou** Paleron de bœuf braisé, millefeuille de légumes

—

Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

**Ou** Crème brûlée

**Ou** Mi-cuit au chocolat, crème glacée au lait de ferme de Marguerite

—

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

50 cl 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



# DEMI-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**

—

Velouté de champignons, croutons dorés

**Ou** Salade de haricots verts à l'huile de truffe copeaux de parmesan

**Ou** Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan

—

Filet de merlan, fondue de poireaux au beurre blanc

**Ou** Blanquette de volaille et son riz parfumé

**Ou** Paleron de bœuf braisé, millefeuille de légumes

—

Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

**Ou** Crème brûlée

**Ou** Mi-cuit au chocolat, crème glacée au lait de ferme de Marguerite

—

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

50 cl 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](mailto: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

