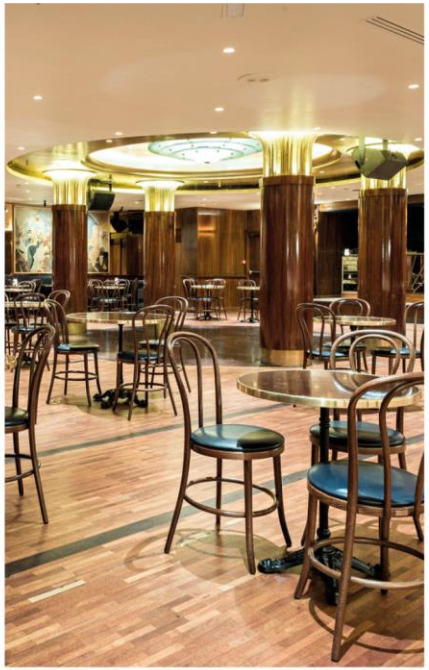
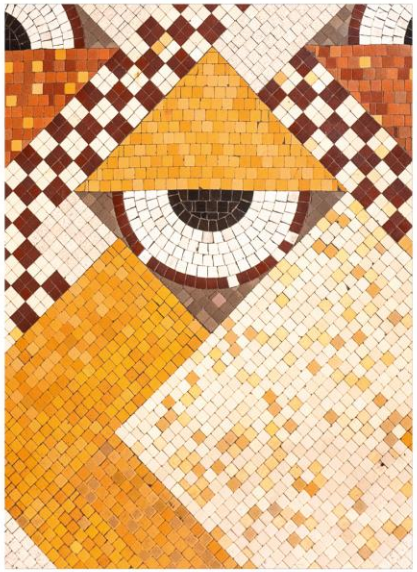
LA COUPOLE

1927





VOTRE ÉVÈNEMENT À LA COUPOLE

-

PRÉSENTATION

Depuis 1927, La brasserie La Coupole est le symbole incontournable de l'histoire du Montparnasse.

Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, le Chef propose des plats incontournables des grandes Brasseries Parisiennes tel que La raie à la grenobloise, Le véritable steak au poivre et les plateaux de fruits de mer.

La Coupole s'adapte à toutes vos envies, du petit déjeuner, déjeuner, dîner, en passant par l'heure de l'apéritif avec ses cocktails création et son bar American.

INFORMATIONS

ADRESSE

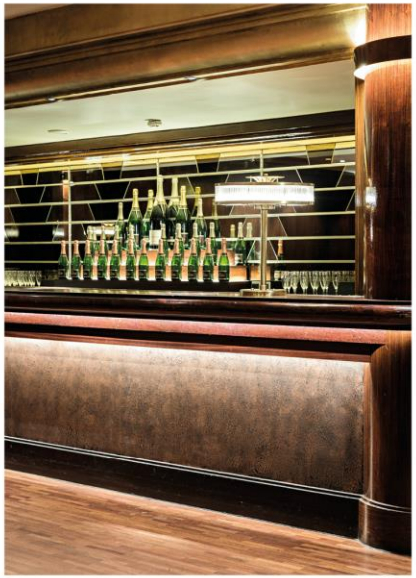
102 Boulevard du
Montparnasse
75014 Paris

M° Vavin (ligne 4)
M° Montparnasse (lignes 4,6,12,13)

Parking payant à proximité

GALERIE

Le bar de la salle du restaurant



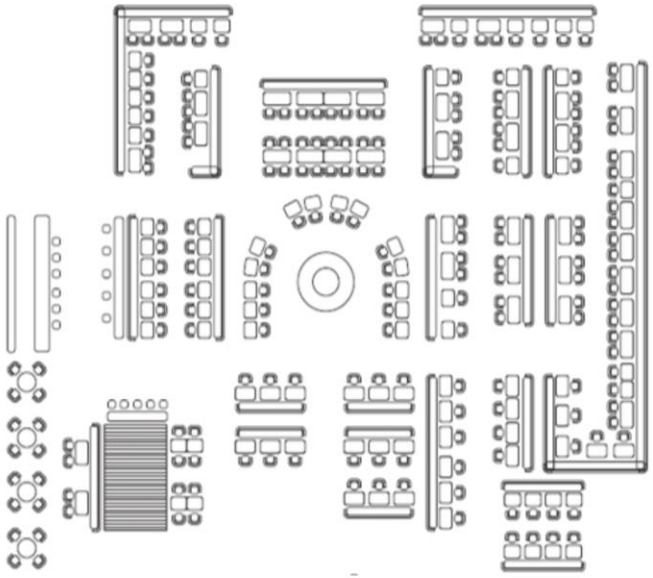
Le bar du Dancing

Salle du Dancing

Salle principale du restaurant

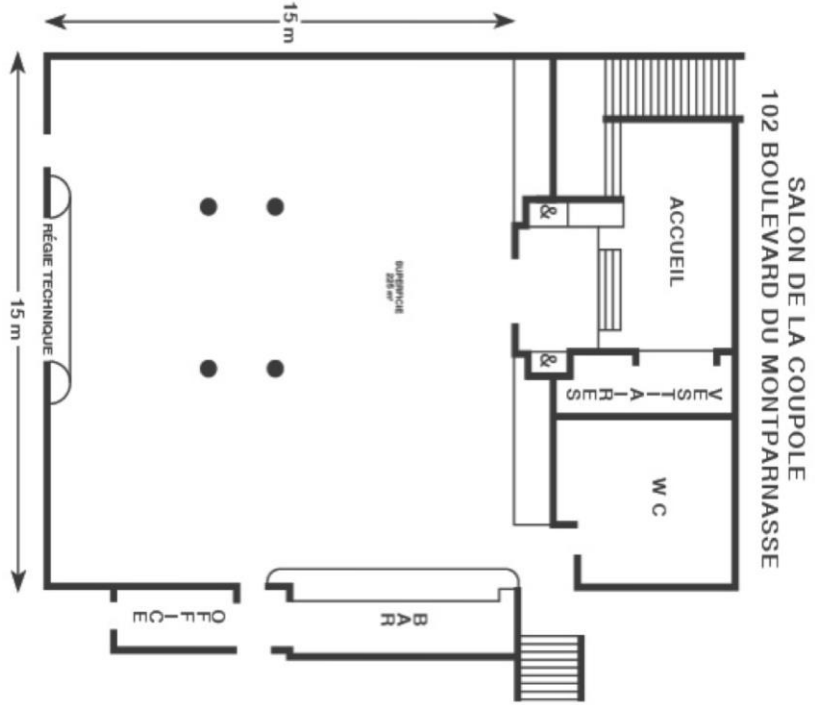
VOTRE ESPACE

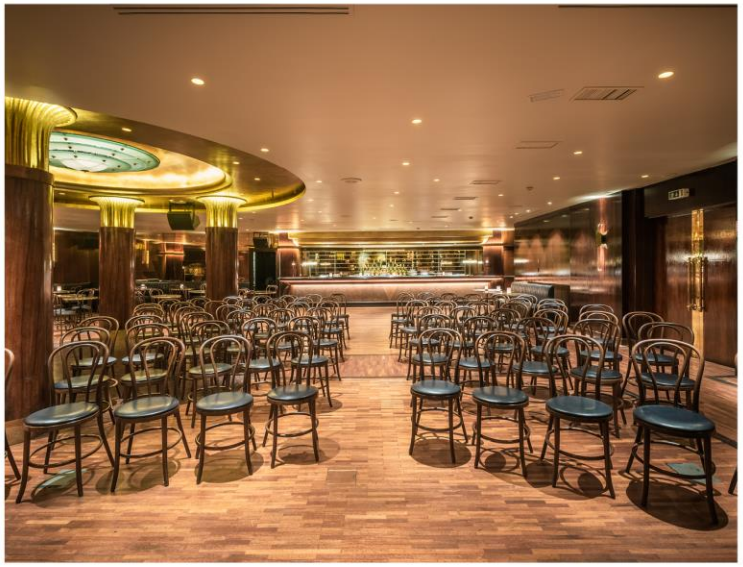
PLAN DU RESTAURANT

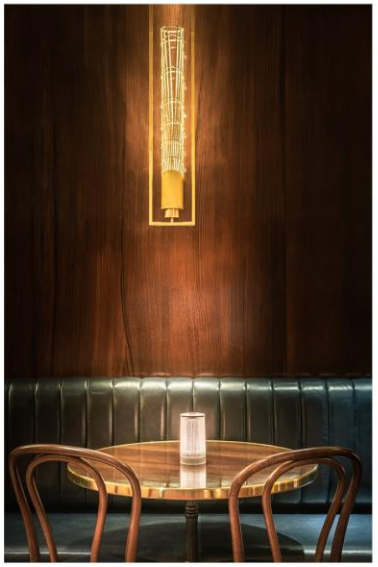


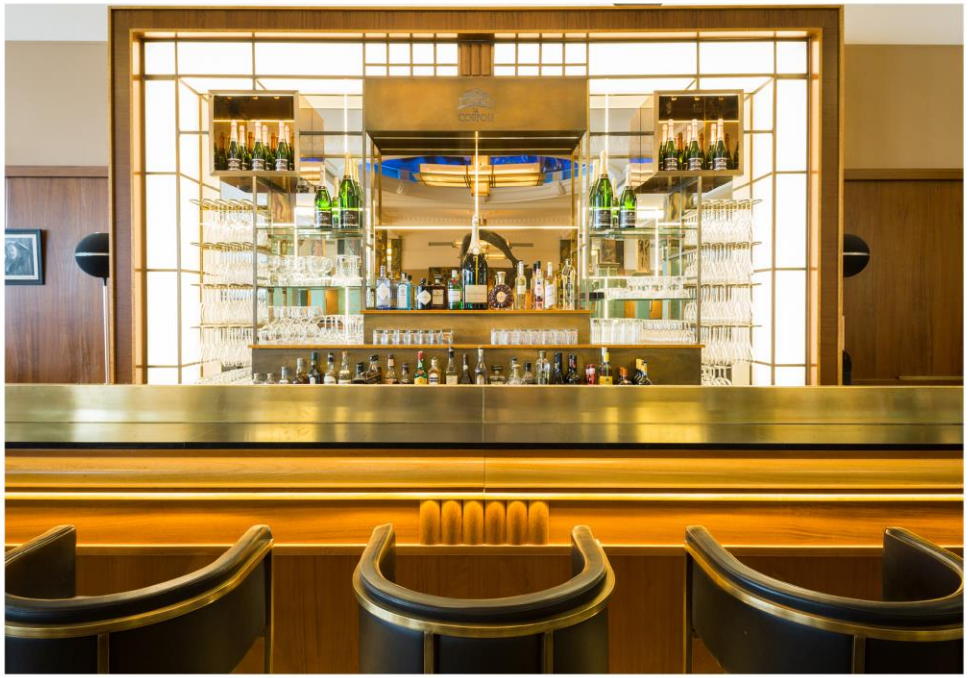
Plan du rez-de-chaussée du restaurant

PLAN DU SALON PRIVÉ









RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

SALLE DU RESTAURANT
(800M²)

400
REPAS ASSIS
-
500
COCKTAIL
-
500
SOIRÉE DANSANTE

DANCING
(225M²)

150
REPAS ASSIS
-
250
COCKTAIL

150
CONFÉRENCE
-
300
SOIRÉE DANSANTE

LA CUISINE

Portée par le souhait de proposer des produits de qualité, La Coupole vous garantit une carte haute en saveurs.

Notre Chef et sa brigade sélectionnent avec soin leurs produits pour leur fraîcheur et leur goût, et les cuisinent au quotidien avec passion.

Vous retrouverez les grands classiques de la brasserie, des plats à l'image du lieu : simples, conviviaux et chaleureux.

MENU DALI 66€ TTC (43,80 HT)

MENU
DALI

49,00€ TTC (43,80€ HT)

Kir au vin blanc d'Alsace

Gaspacho de petit pois et crème fouetté
ou Œuf mimosas croûtons dorés
ou Rillettes de thon aux fines herbes

•

Merlan façon brandade
ou Paleron de bœuf braisé, vichyssoise de carottes
ou Curry de volaille riz basmati

•

Ile flottante, caramel au beurre salé
ou Crème brulée
ou Mi-cuit au chocolat

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 1entrée, 1plat et 1dessert unique pour l'ensemble des convives

MENU MISTINGUETT 59€ TTC (52,74HT)

MENU

MISTINGUETT

59,00€ TTC (52,74€ HT)

Coupe de crémant

•

Ravioles du Dauphiné crème de parmesan
ou Ceviche de bar
ou Pâté en croûte

•

Dos de cabillaud rôti mousseline d'artichaut
ou Epaule de veau confite aux olives et tian de légumes
ou Suprême de volaille rôti jus perlé et pommes darphin

•

Millefeuille
ou Clafoutis fruits de saison
ou Chou glacé vanille sauce chocolat

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 1entrée, 1plat et 1dessert unique pour l'ensemble des convives

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

MENU

ERNEST HEMINGWAY

69,00€ TTC (61,68€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut

•

Foie gras de canard mi-cuit, chutney et pain de campagne
ou Fraîcheur de crabe et guacamole épicé
ou Burrata tomates confites et pesto de roquette

•

Ravioles de homard bouillon fruité
ou Filet de bar rôti et légumes de saison sauce vierge
ou Pavé de veau aux morilles millefeuille de légumes

•

Sablé aux fruits de saison
ou Feuillantine tout chocolat
ou Assiette de fruits rouges frais, chantilly maison

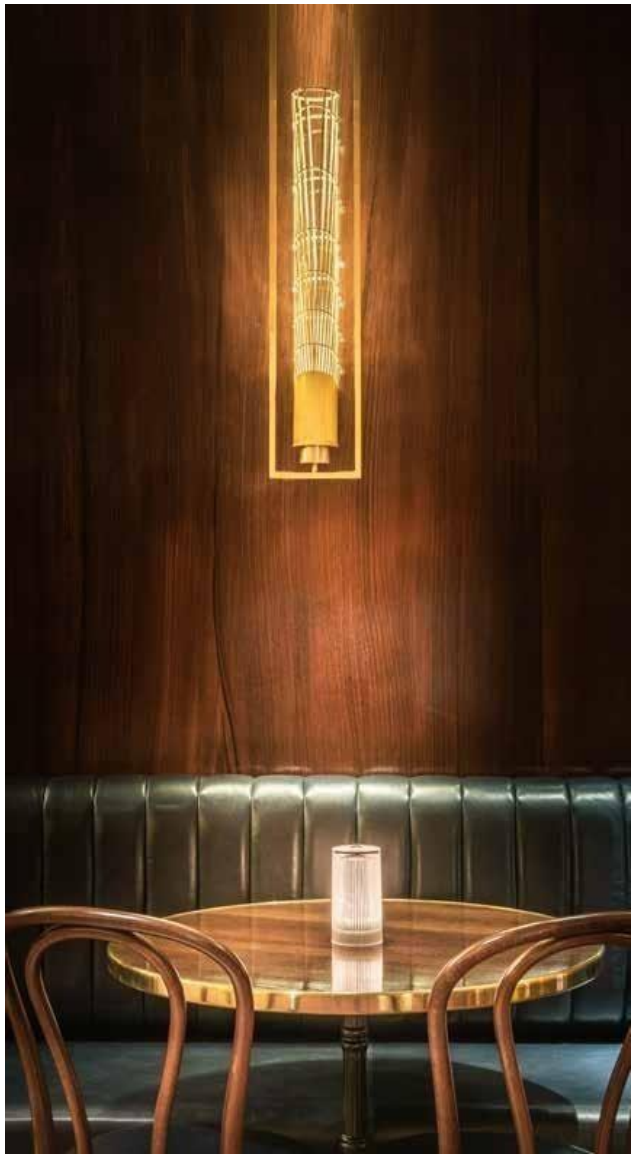
25cl Mâcon-Lugny "Les Charmes" - Albert Bichot
ou 25cl Graves Château Pouyanne
50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)
Café ou thé

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

LA CARTE

COCKTAIL TRADITION

20 PIÉCES = 50€ TTC (45,45€ HT)



LES PIÉCES SALÉES FROIDES
7 PIÉCES

- Cabécou & poivrons sur son craquant
- Le petit pois mentholé en tartelette, ricotta& crispy oignons
- Tartare de légumes bien assaisonné, feuille de radis noir
- Canard fumé à l'ail noir, enroulé de daïkon et crème de sésame noir
- Bœuf comme un tataki, crème de mascarpone à la flouve et poivre caviar
- Mini wrap veggy, ricotta, épinard, tomate confite et concombre
- Briochin au 2 saumons, rillette de saumon cuit & fumé

LES PIÉCES SALÉES CHAUDES
5 PIÉCES

- Gougère croustillante au comté, parmesan et cheddar
- Pain perdu au foie gras, confit de figues et d'oignons
- Yakitori thaï laqué au poulet & sauce sweet chili
- Sandwich cheddar, pain noir grillé & beurre aux herbes
- Pizza à la truffe & roquette comme une focaccia

1 MINI PLAT CHAUD
(Valeur 3 pièces)

Répartition entre deux propositions

- Blanquette de volaille à l'ancienne et son riz basmati
- Cabillaud rôti et mousseline de patate douce
- Risotto aux champignons des bois
- Vapeur de crevette au curry et ses petits légumes

LES PIÉCES SUCRÉES
5 PIÉCES

- Flan parisien, à la vanille et son crémeux
- Sablé nature & dôme cheese cake
- Palet croustillant, caramel salé et quartier d'abricot grillé
- Financier chocolat, crémeux guanaja, éclats de chocolat noir
- Fraises et crème légère sur sablé breton

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

LES SOFTS

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

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

Gaspacho de petit pois et crème fouetté
ou Œuf mimosas croûtons dorés
ou Rillettes de thon aux fines herbes
•
Merlan façon brandade
ou Paleron de bœuf braisé, vichyssoise de carottes
ou Curry de volaille riz basmati
•
Ile flottante, caramel au beurre salé
ou Crème brulée
ou Mi-cuit au chocolat

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

Gaspacho de petit pois et crème fouetté
ou Œuf mimosas croûtons dorés
ou Rillettes de thon aux fines herbes
•
Merlan façon brandade
ou Paleron de bœuf braisé, vichyssoise de carottes
ou Curry de volaille riz basmati
•
Ile flottante, caramel au beurre salé
ou Crème brulée
ou Mi-cuit au chocolat

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

LES PRESTATIONS ÉVÈNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations évènementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité, voiturier

–

Aménagement d'espace sur mesure

–

Son, lumière, vidéo

–

Décorations spécifiques : fleurs, tentes, signalétique extérieure

–

Animations : musicales, ludiques, ateliers artistiques et culinaires, soirées dansantes

VOTRE CONTACT

SERVICE COMMERCIAL & ÉVÈNEMENTIEL

Rudy COINON
Clémentine PONS
01 75 18 57 15
r.coinon@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE

102 Boulevard du Montparnasse
75014 Paris
M° Vavin (ligne 4)
M° Montparnasse (lignes 4,6,12,13)
www.lacoupole-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