



LA COUPOLE

1927

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA COUPOLE



“

PRÉSENTATION

La Brasserie

Depuis 1927, La brasserie La Coupole est le symbole incontournable de l'histoire du Montparnasse. Son décor Art déco, inscrit au patrimoine historique, voit défiler chaque jour des personnalités politiques, de l'art, du spectacle, mais aussi des visiteurs du monde entier. Sa réputation n'est plus à faire, elle est aujourd'hui une des brasseries les plus connues au monde !

L'immense salle de restaurant, peut accueillir jusqu'à 400 personnes pour un repas assis ou 500 personnes pour un cocktail dînatoire ou encore une soirée dansante. Un lieu d'exception mêlant l'élégance et l'histoire du Montparnasse des années folles pour vos événements privés ou professionnels : petit-déjeuner, repas d'affaires, séminaire, soirée d'entreprise, mais aussi pour un anniversaire entre amis ou en famille.



Le Dancing

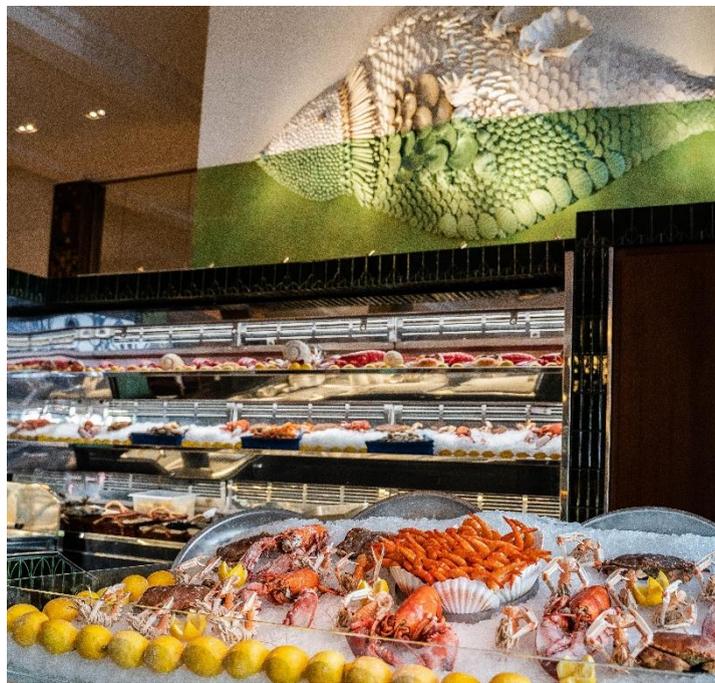
Le Dancing de La Coupole vous accueille dans un décor Art Déco. Ce salon privé est dédié aux événements privés ou professionnels et vous accueille tous les jours de 7h à 5h du matin.

Cet immense salon privé de 225m² entièrement modulable est une salle de réception idéale pour organiser vos réunions et conférences jusqu'à 150 personnes, dans un cadre unique qui s'adapte à toutes vos envies : en format théâtre, classe, ou en U, nos équipes sont à votre disposition.

Ici ça bouge et ça swingue jusqu'au bout de la nuit ; pour l'organisation de vos cocktails dînatoires et de vos soirées dansantes ou à thème jusqu'à 300 personnes.

Le Dancing est équipé du matériel son et lumière pour accompagner vos événements les plus festifs. Un DJ est à votre disposition (sur demande) et une multitude d'animations peuvent vous être proposées.

”



“
LA CUISINE

La Coupole vous garantit une carte haute en saveurs. Le Chef et sa brigade sélectionnent avec soin les produits pour leur fraîcheur et leur goût, et les cuisinent au quotidien avec passion,

Vous retrouverez les plats incontournables des grandes Brasseries Parisiennes tel que les choucroutes, 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 Américain.

”





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LA BRASSERIE
(800m²)

400
REPAS ASSIS

500
COCKTAIL

500
SOIRÉE DANSANTE

LE DANCINGE
(225 m²)

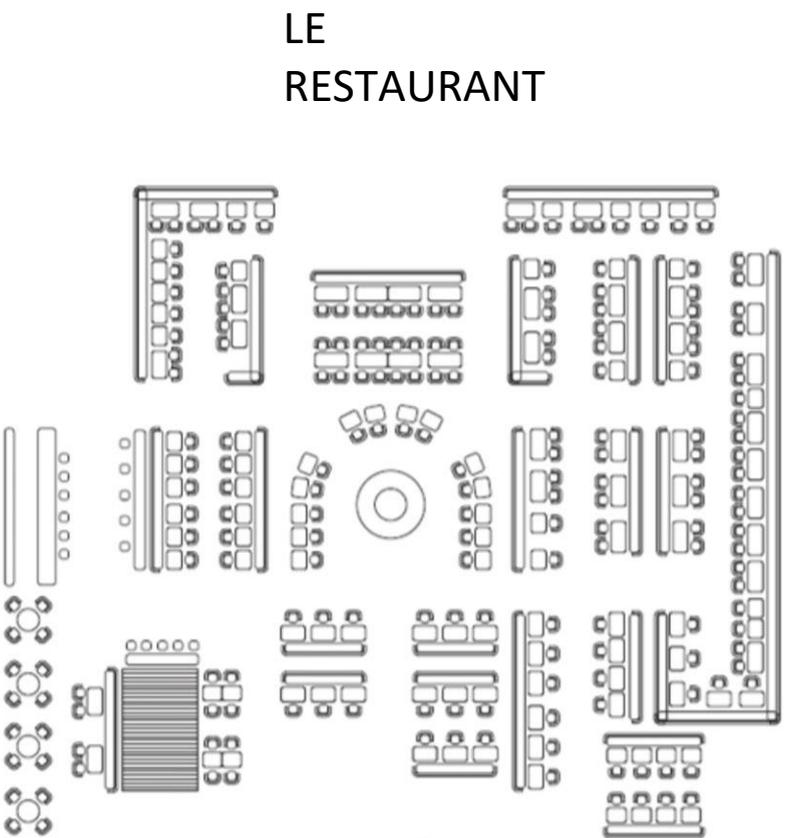
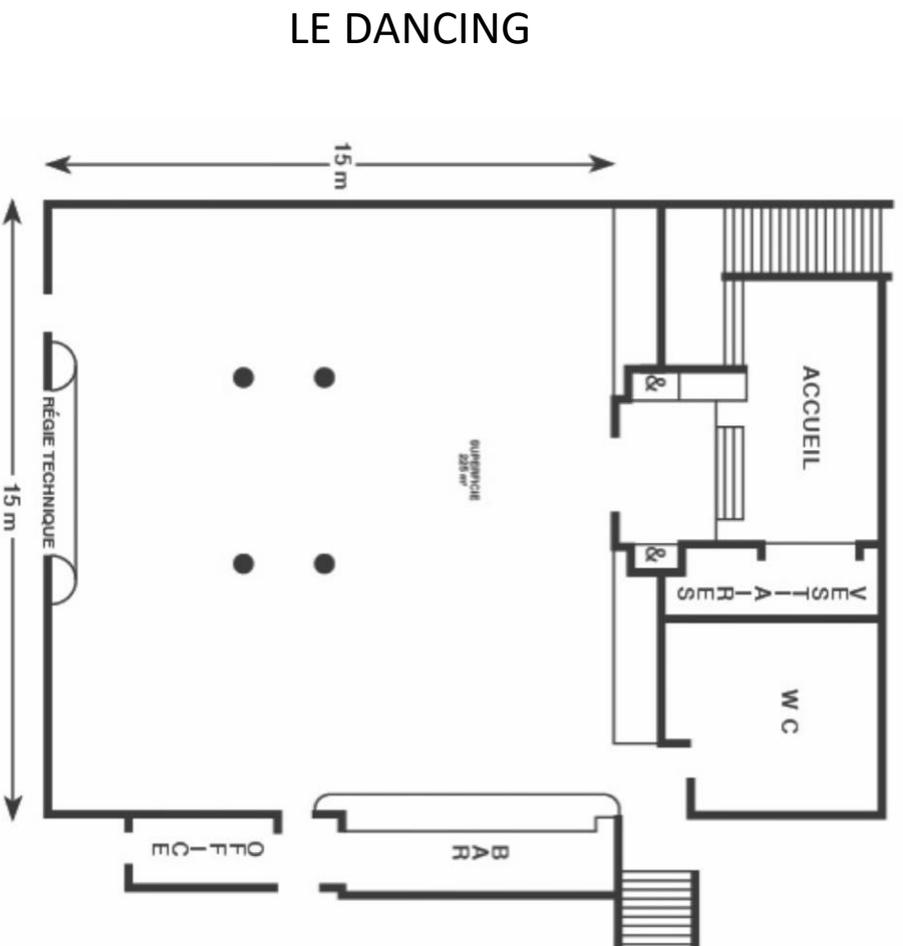
150
REPAS ASSIS

250
COCKTAIL

150
CONFÉRENCE

300
SOIRÉE DANSANTE

SALON DE LA COUPOLE
102 BOULEVARD DU MONT-PARNASSE





MENU DEJEUNER

MENU DALI

43,80€ HT - 49,00€ TTC

ENTRÉES

Œuf mimosa

ou Terrine de volaille, crème de moutarde à l'ancienne

ou Gazpacho Andalou, croûtons dorés, basilic

-

PLATS

Suprême de volaille, tian de légumes et jus corsé aux herbes

ou Veau confit au basilic, suc de tomates et pommes fondantes

ou Dos de julienne rôti, pistou de roquette, gnocchi

-

DESSERTS

Carpaccio d'ananas, sorbet mangue

ou Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

ou Chou glacé vanille, sauce chocolat

-

BOISSONS

25 cl de vin blanc Saumur « Les Plantagènets »

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

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

Café ou thé



MENU MISTINGUETT

52,74€ HT - 59,00€ TTC

APERITIF

Coupe de crémant

-

ENTRÉES

Cocktail d'avocats crevettes

ou Pressé de chèvre frais et courgettes, tuile de thym

ou Crémeux de petits pois, croûtons dorés, crème fouettée à la menthe

-

PLATS

Filet de daurade rôti, bouillon fruité et raviole de légumes

ou Onglet de veau, mousseline de patate douce

ou Curry de volaille, riz basmati

-

DESSERTS

Tarte au citron meringué

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

-

BOISSONS

25 cl de vin blanc Saumur « Les Plantagénets »

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

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

Café ou thé



MENU ERNEST HEMINGWAY

61,68€ HT - 69,00€ TTC

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart brut Mozaique

-

ENTRÉES

Saumon mariné à l'aneth façon Gravelax

ou Burrata crémeuse, suc de tomates, coulis basilic

ou Pâté croûte au canard

-

PLATS

Dos de cabillaud rôti, petits légumes, émulsion coquillages

ou Suprême de volaille fermier, jus truffé pommes dauphines

ou Fondant de veau, pommes purée jus corsé et fines herbes

-

DESSERTS

Millefeuille de vanille bourbon

ou Eclair aux fruits frais

ou Feuillantine tout chocolat

-

BOISSONS

25 cl de vin blanc Saumur « Les Plantagénets »

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

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

Café ou thé



MENU JOSEPHINE BAKER

79,47€ HT - 89,00€ TTC

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart brut Mozaique
Amuse-bouche

-

ENTRÉES

Fraîcheur de crabe, coulis d'herbes épicé
ou Vol au vent de langoustines, émulsion de crustacés
ou Tartare de daurade royale et caviar, vinaigrette au citron vert

-

PLATS

Ravioles de lotte et de crevettes bouillon fruité
ou Pavé de veau sauce morilles, millefeuille de pommes de terre
ou Dos de bar juste rôti, houmous de petit pois, émulsion au champagne

-

DESSERTS

Feuillantine chocolat blanc
ou Pavlova aux fruits rouges
ou Soufflé glacé au Grand Marnier

-

BOISSONS

25cl Valençay – Les Surins ou 25cl Crozes Hermitage – Domaine esprit
50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)
Café ou thé



COCKTAIL DINATOIRE équivalent 20 pièces

54,54€ HT – 60,00€ TTC

7 PIÈCES SALEES FROIDES

Boeuf comme un tataki, crème de mascarpone à la flouve et poivre caviar

Volaille basse température, petit pois et persil, infusion de flouve

Saumon Norvégien infusé à la framboise, betterave de saumon, crème wasabi et pickles de chou rouge

Thon mi cuit au condiment agrumes et pois gourmand

Tartare de légumes bien assaisonné, enveloppé d'une fine

Caviar d'aubergines fumées, petite olive noire Taggiasca de Ligurie, basilic, biscuit au parmesan

Palet de concombre & fromage frais à la menthe de Milly, julienne de citron confit et oignons pickles

-

5 PIÈCES SALEES CHAUDES

Gougère croustillante au comté, parmesan et cheddar

Pain perdu au foie gras, confit de figes et d'oignons

Yakitori thaï laqué au poulet & sauce sweet chili

Mini wrap veggy, ricotta, épinards, tomates confites, concombre et amandes fumées

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

-

5 PIÈCES SUCREES

Crèmeux fraise et gelée d'hibiscus, coque de chocolat rubis

Choux aux fruits rouges & surprise d'absinthe

Fine feuille de pomme acidulée, crèmeux de citron basilic, framboise et éclats de noisettes

Financier chocolat, crèmeux guanaja et éclats de chocolat noir

Palet croustillant, caramel salé et quartier d'abricot grillé-



LES BOISSONS en supplément

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 / pers

1 bouteille pour 2 personnes

14 € TTC / pers

FORFAIT 2

Vin rouge Côtes de Rhône « Pure Guarrigue » - Honoré Laubanel

Vin blanc Côtes Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « Les Barboires »

1 bouteille pour 3 personnes

15 € TTC / pers

1 bouteille pour 2 personnes

18 € TTC / pers

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 / pers

1 bouteille pour 2 personnes

32 € TTC / pers

LES APERITIFS

CHAMPAGNE JACQUART

La coupe

12,50 € TTC

La bouteille

65,00 € TTC

COCKTAIL

Au choix

12,00 € TTC

SOFTS

A discrétion : jus de fruits, sodas, eaux minérales

6,50 € TTC / pers



SEMINAIRES

½ JOURNEE D'ETUDE

66 € TTC - à partir de 20 pax

Accueil petit déjeuner

Boissons chaudes, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne

-

Pause

Boissons chaudes, jus de fruits

-

Déjeuner avec le MENU DALI

-

Mise à disposition du salon privatif le Dancing

MATERIEL MIS A DISPOSITION

Ecran, vidéoprojecteur, Wifi,

CONFIGURATIONS POSSIBLES

Repas assis : 150 places • Théâtre : 150 places

Classe : 36 places • Cabaret : 80 places



SEMINAIRES

JOURNEE D'ETUDE COMPLETE

88 € TTC - à partir de 20 pax

Accueil petit déjeuner

Boissons chaudes, jus de fruits, 3 mini viennoiseries par personne

-

Pause matin

Boissons chaudes, jus de fruits

-

Déjeuner avec le MENU DALI

-

Pause après-midi

Boissons chaudes, jus de fruits, chouquettes

-

Mise à disposition du salon privatif le Dancing

MATERIEL MIS A DISPOSITION

Ecran, vidéoprojecteur, Wifi,

CONFIGURATIONS POSSIBLES

Repas assis : 150 places • Théâtre : 150 places

Classe : 36 places • Cabaret : 80 places



VOTRE CONTACT

RUDY COINON Responsable commercial
rcoinon@groupe-bertrand.com

Clémentine PONS commerciale
c.pons@groupe-bertrand.com

01 75 18 57 15

INFORMATIONS PRATIQUES

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

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



bertrandrestauration

La Coupole est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Detraz / Yann Deret / Ilya Kagan
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com