



# LA COUPOLE

1927

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA COUPOLE



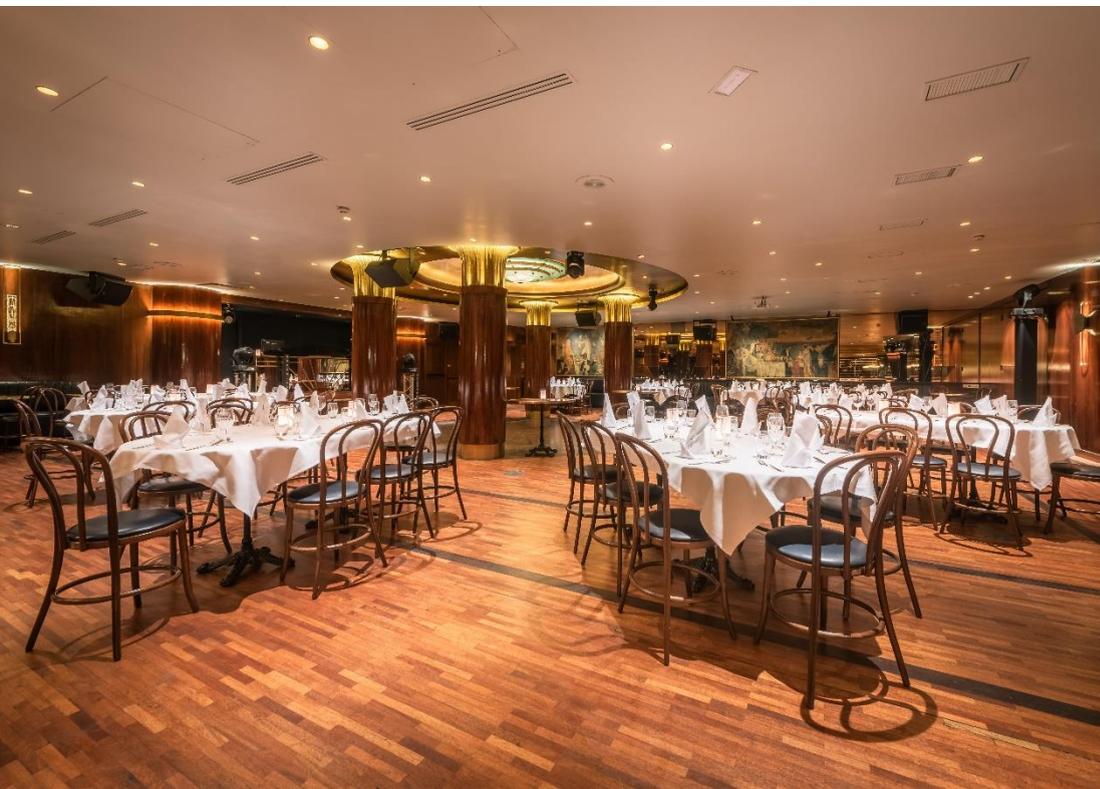
“

## 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

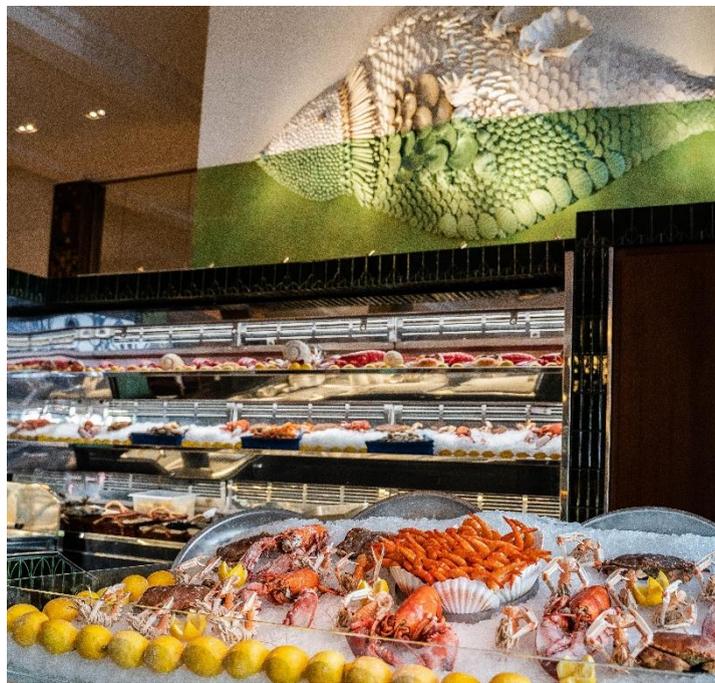
Le Dancing de La Coupole vous accueille dans un décor Art Déco. Ce salon privé est dédié aux événements privés ou professionnels et vous accueille tous les jours de 7h à 5h du matin.

Cet immense salon privé de 225m<sup>2</sup> 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  
(800m<sup>2</sup>)

**400**  
REPAS ASSIS

**500**  
COCKTAIL

**500**  
SOIRÉE DANSANTE

LE DANCINGE  
(225 m<sup>2</sup>)

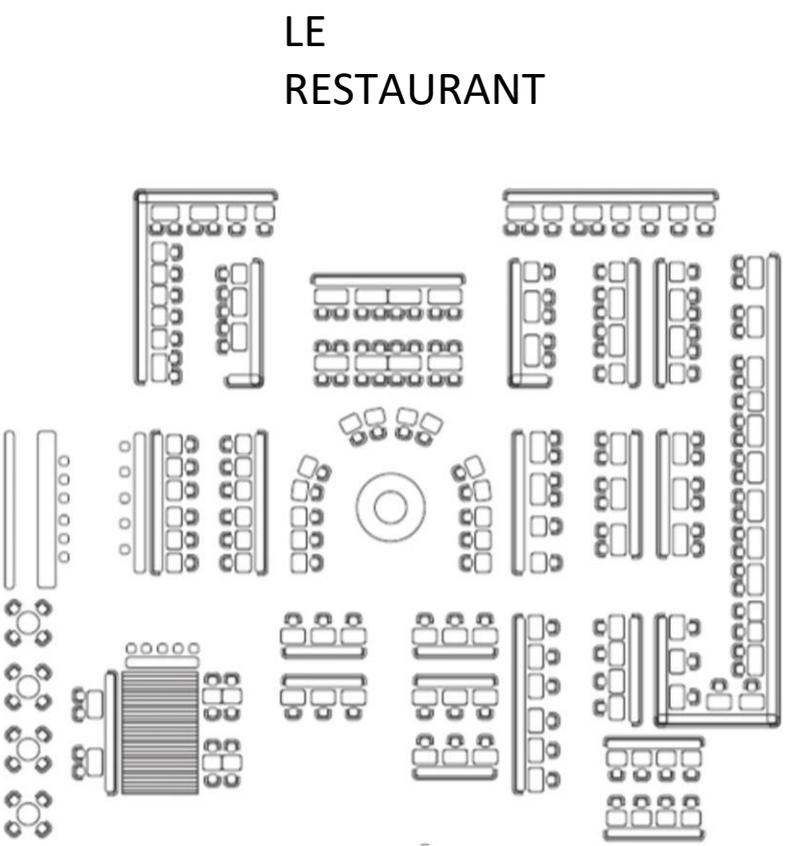
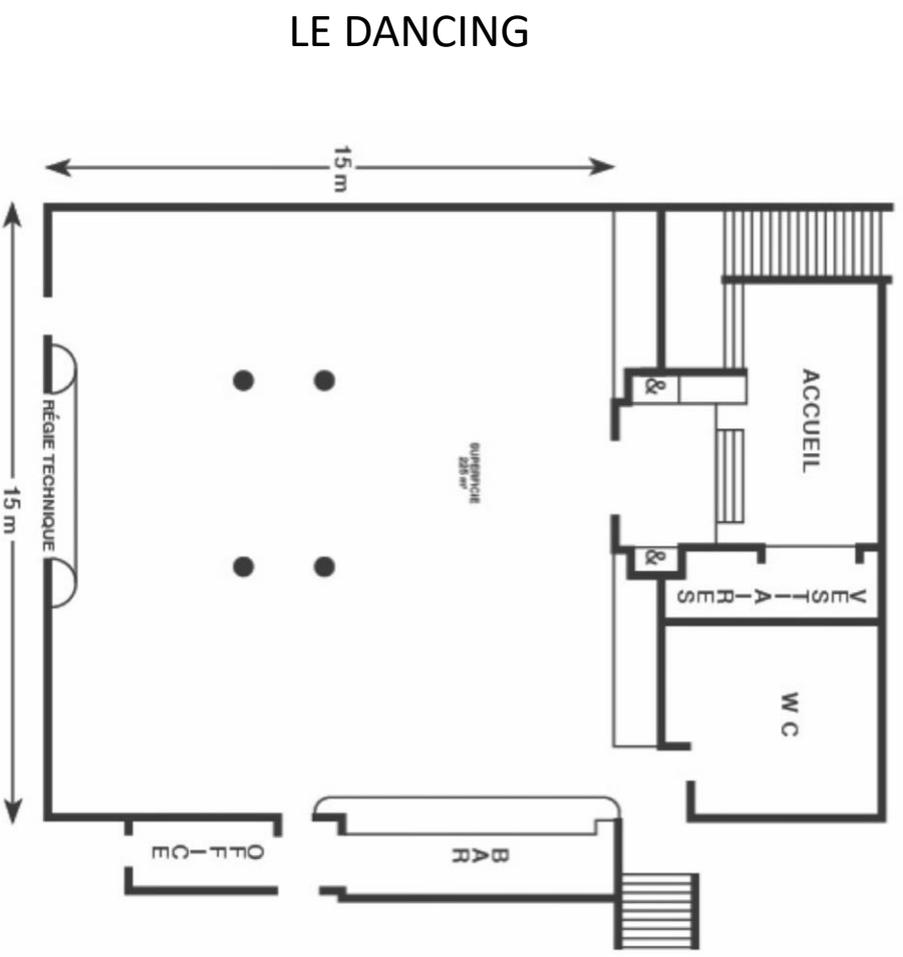
**150**  
REPAS ASSIS

**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

Filet de daurade rôti, bouillon fruité et raviole de légumes

ou Onglet de veau, mousseline de patate douce

ou Curry de volaille, riz basmati

-

### 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

À 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

