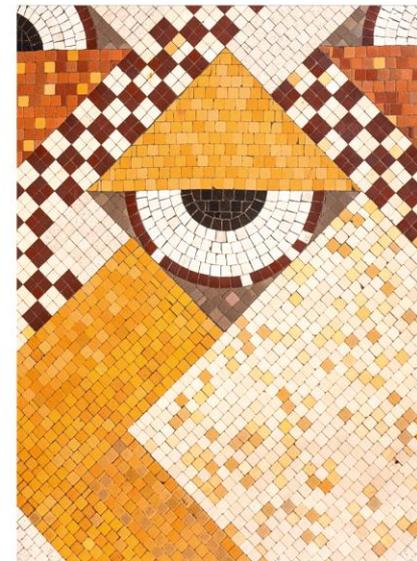
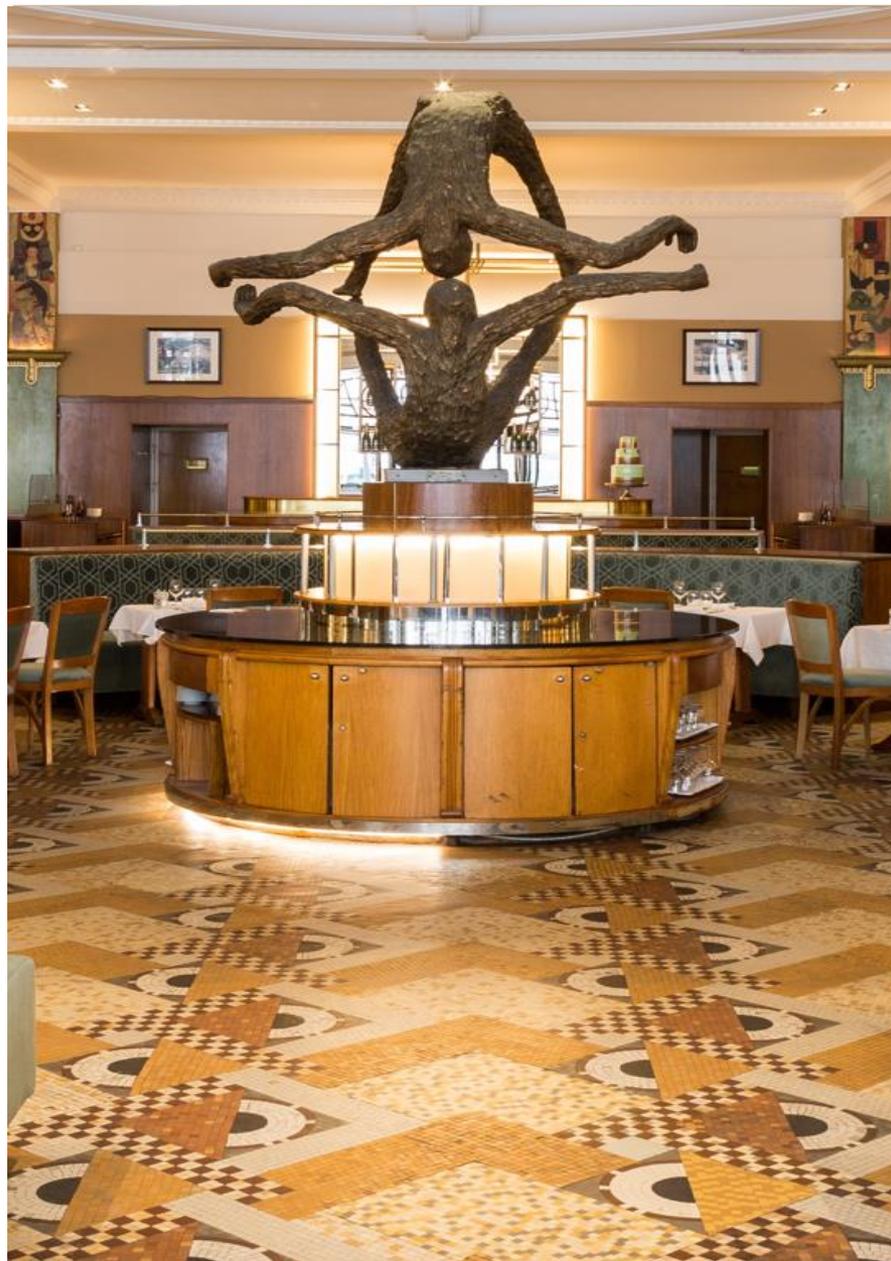




LA COUPOLE

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 Américain.



INFORMATIONS

ADRESSE

102 Boulevard du
Montparnasse
75014 Paris

M° Vavin (ligne 4)

M° Montparnasse (lignes 4,6,12,13)

Parking payant à proximité





Le bar de la salle du restaurant



Salle du Dancing



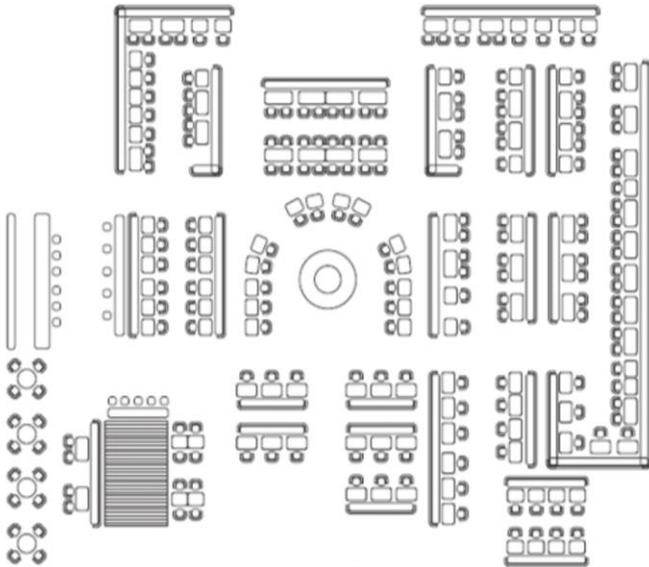
Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

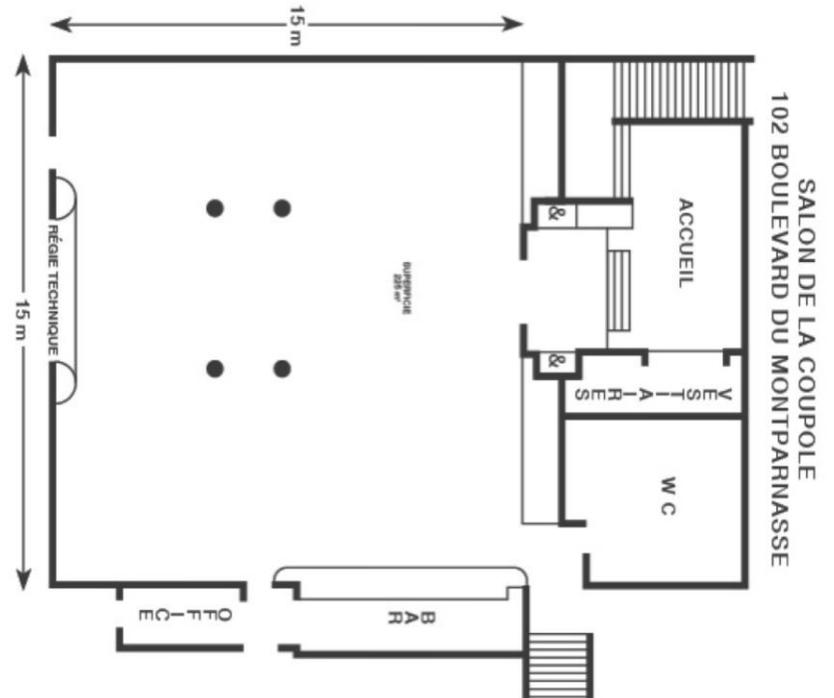
VOTRE ESPACE

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)

DANCING
(225M²)

400

REPAS ASSIS

-

500

COCKTAIL

-

500

SOIRÉE
DANSANTE

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 49€ TTC (44,15 HT) - Uniquement pour le déjeuner -



MENU DALI

• Uniquement pour le déjeuner •

49,00€ TTC (44,15€ HT)

Œuf mimosa

ou Crèmeux de lentilles

ou Poireaux sauce moutarde à l'ancienne, vinaigre de Xéres

•
Blanquette de volaille, riz pilaf

ou Poitrine de veau rôti, pommes fondantes, jus au romarin

ou Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

•
Crème brûlée

ou Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

ou Chou glacé vanille, sauce chocolat

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

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU MISTINGUETT 59€ TTC (53,05HT)



MENU MISTINGUETT

59,00€ TTC (53,05€ HT)

Coupe de crémant

•

Cocktail d'avocats crevettes

ou Velouté de butternut, brisures de châtaignes

ou Salade de haricots verts à l'huile de truffe et éclats de noisettes

•

Poitrine de veau confite , mousseline de patate douce

ou Suprême de volaille, crème de morilles, pomme dauphine

ou Dos de cabillaud rôti, petits légumes, émulsion coquillage

•

Tarte au citron meringué

ou Carpaccio d'ananas, sorbet mangue

ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

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

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU ERNEST HEMINGWAY 69€ TTC (61,94 HT)



MENU ERNEST HEMINGWAY

69,00€ TTC (61,94€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut

•
Ravioles du Dauphiné Label Rouge, à la crème de truffe

ou Œuf façon meurette, sauce Bordelaise, champignons de Paris

ou Bisque de homard maison, crème fouettée à l'estragon

•
Filet de bar rôti, risotto au parmesan

ou Paleron braisé, pomme purée

ou Fondant de veau, petits légumes, jus corsé et fines herbes

•
Millefeuille caramélisé, crème à la vanille bourbon

ou Baba au rhum ambre, chantilly maison

ou Feuillantine tout chocolat

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)

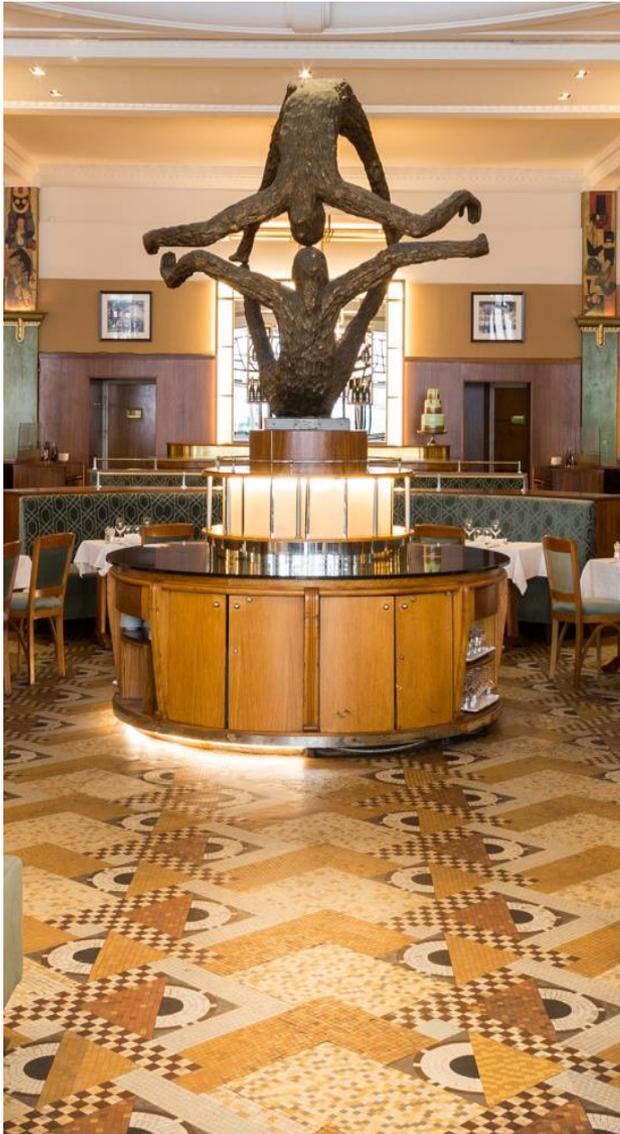
Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

MENU JOSEPHINE BAKER 89€ TTC (79,90 HT)



MENU JOSEPHINE BAKER

89,00€ TTC (79,90€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut
Amuses bouches

•
Fraîcheur de crabe, coulis d'herbes épicé
ou Pâté-croûte volaille, pistache, champignons,
salade

ou Fine de Clair N°3 par 5

•
Noix de St Jacques rôti, purée de butternut émulsion
champagne

ou Pavé de veau sauce morilles, fricassée de
champignons

ou Risotto de homards, chlorophylle d'herbes

•
Tarte au chocolat, chantilly à la praline
ou Pavlova aux fruits exotique, mangues, fruits de la
passion

ou Tarte tatin, crème d'Isigny

•
25cl Graves Château Pouyanne
ou 25cl Crozes Hermitage – Domaine esprit
50cl d'eau minérale (Vittel ou Perrier Fines Bulles)
Café ou thé

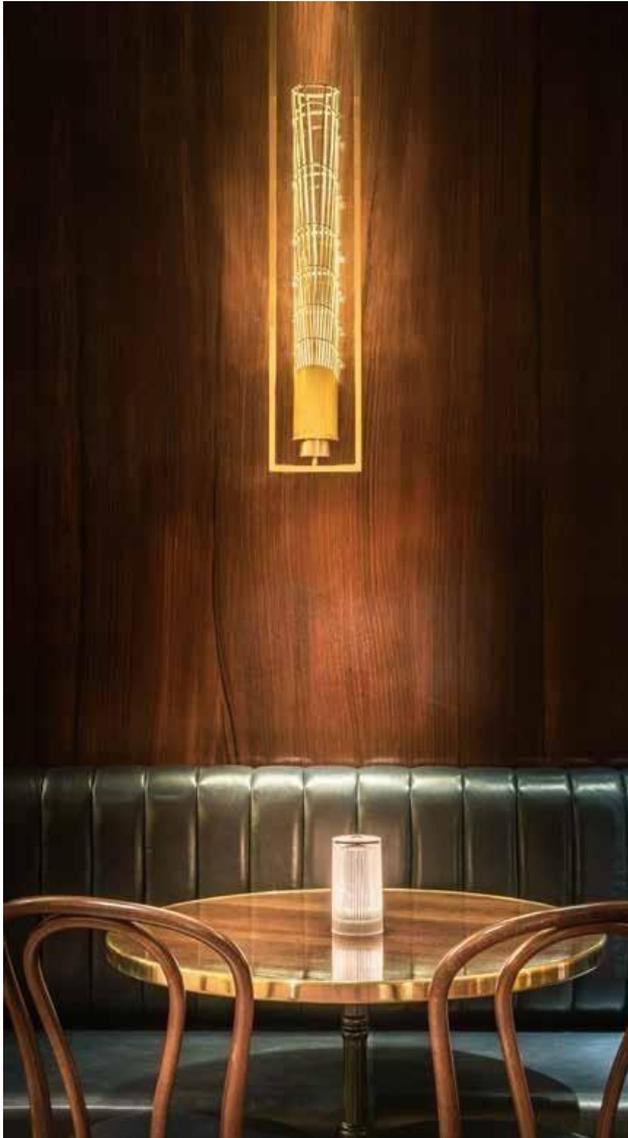
POUR LES GROUPES DE PLUS DE 10 PERSONNES

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

LA CARTE

COCKTAIL TRADITION 20 PIÈCES = 60€ TTC (54,54€ HT)



LES PIÈCES SALÉES FROIDES 6 PIÈCES

- Bœuf comme un tataki, crème de mascarpone à la flouve et poivre caviar
- Volaille basse température, duxelles de champignons & noisette torréfiée
- Saumon norvégien infusé à la betterave & crème de vinaigre de concombre
- Fromage frais & petits légumes croquants d'hiver sur fond sablé Cabécou
- Fine feuille de radis pastèque, pomme Granny & Avruga
- Gâteau sablé, crémeux carotte & gingembre, neige de fromage

SANDWICHES & CO 2 PIÈCES (valeurs 4 pièces)

- Le p'tit pita légumes croquants à l'orange & aux épices douces
- Tarte briochée épinards, fourme d'Ambert et noix

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES 2 PIÈCES

- Petit croc' roulé au parmesan & comté, bresaola et tartare de cornichons
- Le pain perdu au foie gras

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 PIÈCES SUCRÉES 5 PIÈCES

- Croustillant de cacahuètes, cornflakes & chocolat au lait
- Moelleux d'automne à la châtaigne, ganache chocolat et poire
- Cube de pomme à la liqueur de sapin, bille mandarine & pomme, poivre de sapin
- Brochette de fruits de saison (valeur 2 pièces)

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 Garrigue » - 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)

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

Œuf mimosa

OU Crèmeux de lentilles

OU Poireux sauce moutarde à l'ancienne, vinaigre de Xéres

•

Blanquette de volaille, riz pilaf

OU Poitrine de veau rôti, pommes fondants jus au romarin

OU Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

•

Crème brûlée

OU Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

OU Chou glacé vanille, sauce chocolat

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

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

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

Œuf mimosa
OU Crèmeux de lentilles
OU Poireux sauce moutarde à l'ancienne, vinaigre de Xéres

•
Blanquette de volaille, riz pilaf
OU Poitrine de veau rôti, pommes fondants jus au romarin
OU Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

•
Crème brûlée
OU Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes
OU Chou glacé vanille, sauce chocolat

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

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

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 événementielles 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

Loïc BILLARD

06.12.41.95.86

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

