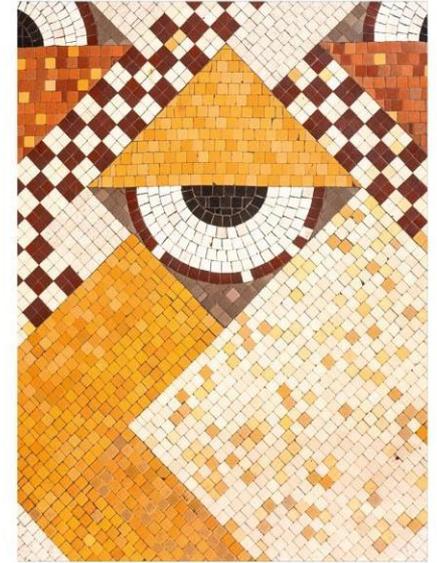
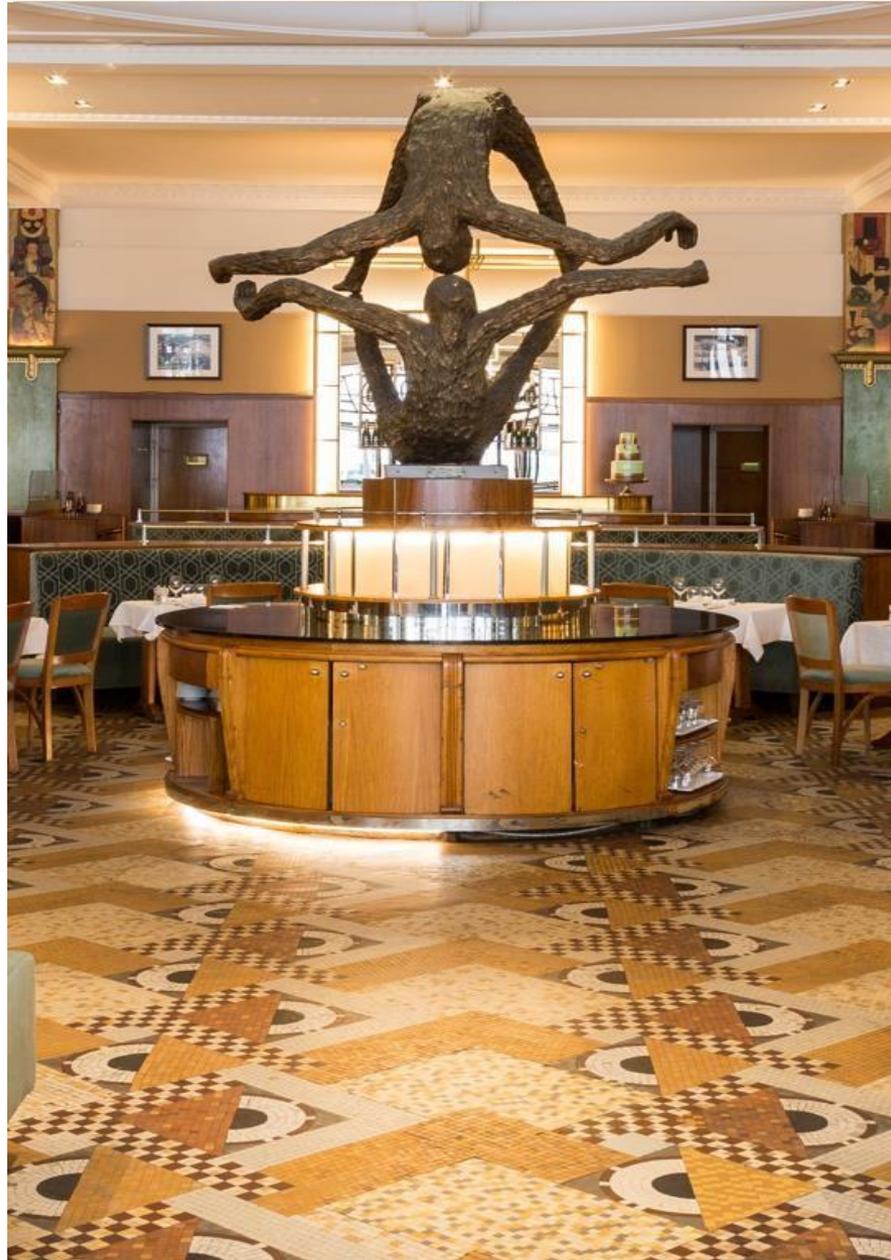




LA COUPOLE
1927



**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



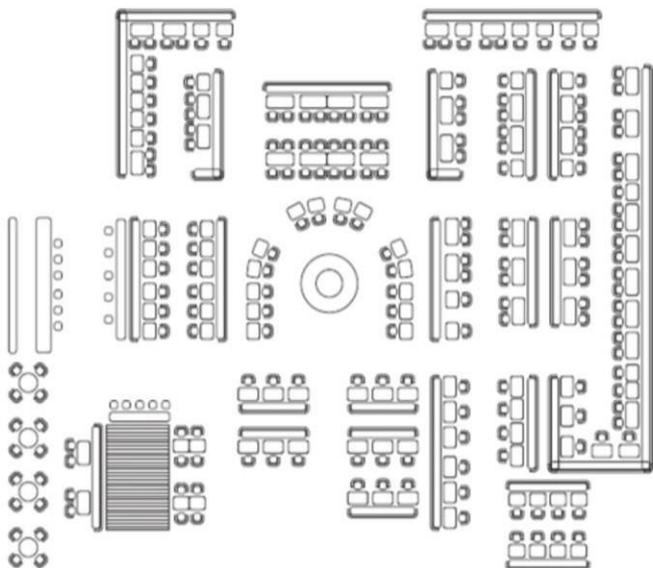
Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

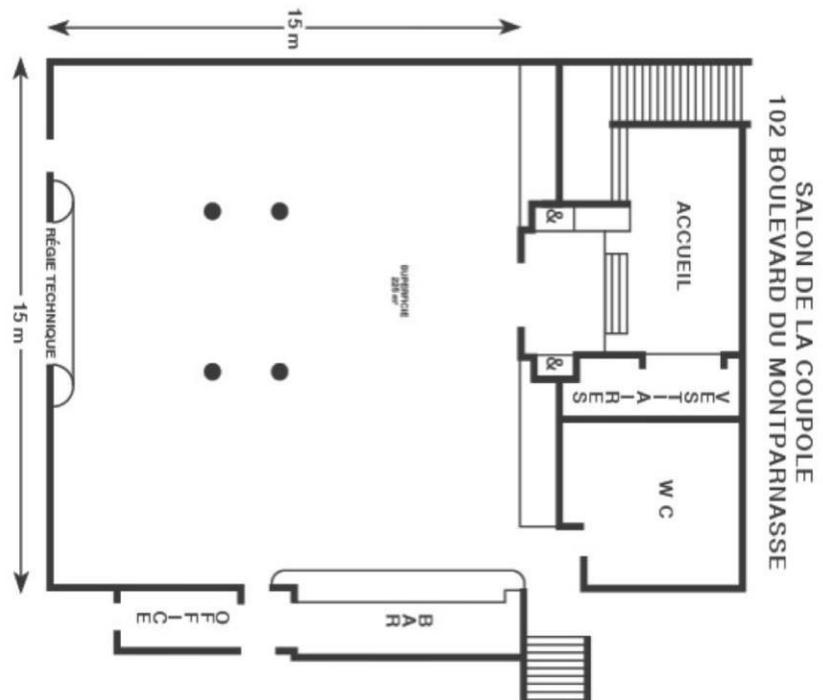
VOTRE ESPACE

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)

350

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 d'artichaut

OU Rillettes de thon, croustille de pain

•
Paleron braisé, pomme purée

OU Fondant de veau, pommes confites au romarin

OU Dos de julienne rôti en pissaladière, pistou de roquettes

•
Crème brûlée

OU Crumble de fruits du moment

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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)

Kir vin blanc

•
Cocktail d'avocats crevettes

OU Velouté de petit pois, crémeux de chèvre

OU Burrata crémeuse, tomates confites

•
Navarin de veau safrané

OU Suprême de volaille, crème de morilles, purée maison

OU Pavé de saumon d'Ecosse rôti, jus de coquillages, coques, risotto safrané, petit pois

•
Ile flottante, caramel au beurre salé, amandes effilées

OU Carpaccio d'ananas, sorbet mangue

OU Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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 (61,94HT)



MENU ERNEST HEMINGWAY

69,00€ TTC (61,94€ HT)

Kir Royal

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

OU Gravelax de saumon « Gilbert Bécaud »

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

•
Filet de bar rôti, risotto au parmesan

OU Côte de cochon Francilien, macaronis au parmesan

OU Médaillon de veau, petits légumes, jus corsé et fines herbes

•
Tarte à la framboise

OU Baba au rhum ambre, chantilly maison

OU Profiteroles au chocolat chaud

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

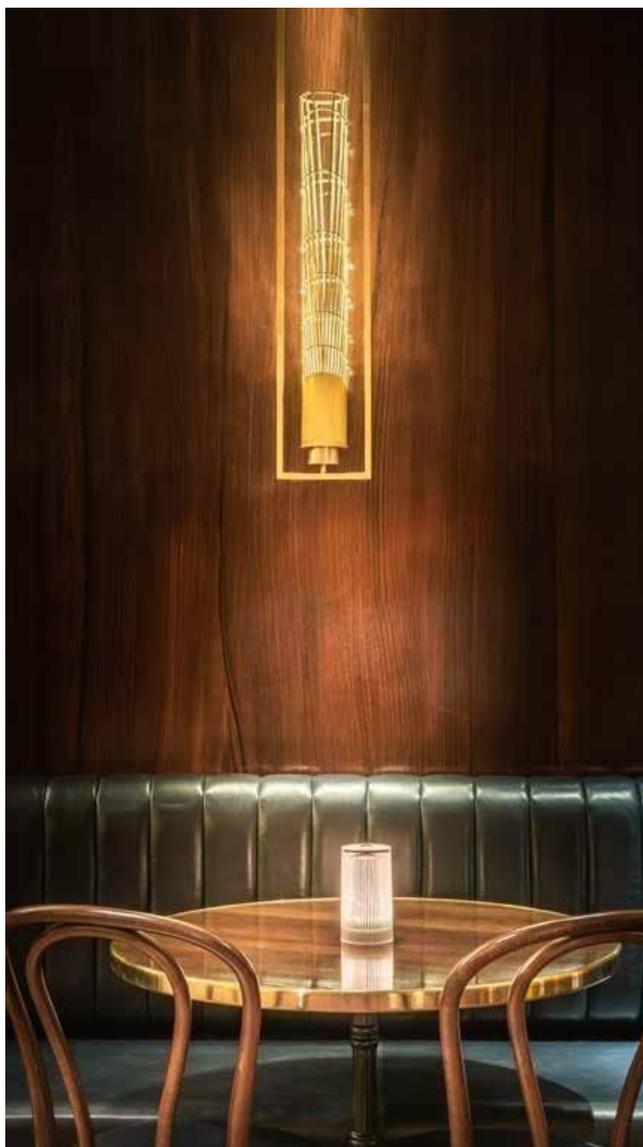
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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 JOSEPHINE BAKER 89€ TTC (79,90 HT)



MENU JOSEPHINE BAKER

89,00€ TTC (79,90€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut
Amuses bouches

•
Ceviche de Bar

ou Pâté-croûte volaille, pistache, champignons,
salade

ou Fine de Clair N°3 par 5

•
Pavé de thon, Pissaladière, beurre citronnelle

ou Pavé de veau sauce morilles, fricassée de
champignons

ou Aïoli de Cabillaud, petits légumes

•
Feuillantine tout chocolat

ou Millefeuille caramélisé, crème à la vanille
Bourbon

ou Minestrone de fruits frais, sorbet Yuzu

25cl Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

ou 25cl Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines
Edmond de Rothschild 2020

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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 = 65€ TTC (59,09€ HT)



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

6 pièces

- Poire pochée à la betterave, royale de foie gras, noisette torréfiée et feuille d'or
- Cube de bœuf rôti, pointe béarnaise et croc de vitelotte
- Volaille basse température, petits pois & persil, infusion de flouve
- Céleri infusé & crème d'ail, petite moule marinière
- Saumon fumé aux herbes du Grand chemin et sablé moutarde
- Pastèque mentholée au fromage frais
- Tomate & féta ...et olive taggiate
- Lentille corail au bouillon coco, gingembre

SANDWICHES & CO

2 pièces

- Tarte briochée façon antipasti, origan & pistou de roquette
- Finger de houmous, herbes fraîches, petits pois & cébette du jardin

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

2 pièces

- Mini cheese burger et sauce barbecue
- La tête de Viau & fécule de pomme de terre croustillante
- P'tite lasagne française à la tomate confite, volaille & condiment gremolata
- La gougère croustillante au comté, parmesan et cheddar

PIECES LUNCH

2 pièces

- Œuf mayo & meli mélo de radis rose
- Ratatouille de légumes marinés en coque d'oignon, chapelure fine & piment d'Espelette

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

- Chou Chou abricot
- Sablé amande chantilly de tilleuls fraise fraîche du jardin
- Breton à la verveine, compoté de pêche jaune groseille du Grand Chemin
- La plaisir d'enfance: sucette au Nocciolata, noisettes caramélisées
- Sablé au caramel beurre salé ! P'tit chou framboise, crémeux vanille et son crispy
- Brownies pécan & crème praliné

LA CARTE



Carte des boissons

LES VINS

Forfait 1

Vin rouge St Nicolas de Bourgeuil –
Domaine des Valettes / Vin blanc Saumur
« Les Plantagènets »

1 bouteille pour 3 personnes 10 €TTC
1 bouteille pour 2 personnes 14 €TTC

Forfait 2

Vin rouge Côtes-Du-Rhône – Domaine de
Verquière / 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 Haut Médoc AOP « Les
Granges » - Domaines Edmond de
Rothschild / Vin blanc Petit Chablis AOP –
« La Chablisienne »

1 bouteille pour 3 personnes 24 €TTC
1 bouteille pour 2 personnes 34 € TTC

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNE JACQUART

La coupe 10,23€HT / 13,00 €TTC
La bouteille 62,50 €HT / 75 €TTC

LES COCKTAILS

Le cocktail 10,42 €HT / 12,50 €TTC
(Cocktail à définir)

LES SOFTS

À discrétion 6,36€HT / 7,00 €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, W ifi

—

Petit Déjeuner

Boisson chaude

Jus de fruits

3 mini-viennoiseries

—

Pause

Boisson chaude

Jus de fruits

—

Déjeuner

MENU **DALI**

MENU **DALI**

• Uniquement pour le déjeuner •
49,00€ TTC (44,15€ HT)

Œuf mimosa

OU Crèmeux d'artichaut

OU Rillettes de thon, croustille de pain

•

Paleron braisé, pomme purée

OU Fondant de veau, pommes confites au romarin

OU Dos de julienne rôti en pissaladière, pistou de roquettes

•

Crème brûlée

OU Crumble de fruits du moment

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

CONFIGURATIONS POSSIBLES

Repas assis : 150 places • Théâtre : 150 places • Classe : 36 places • Cabaret : 80 places

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

JOURNÉE D'ETUDE 88€ TTC (À PARTIR DE 20 PAX)



Mise à disposition du salon privatif
Ecran, vidéoprojecteur, W ifi

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

• **Uniquement pour le déjeuner** •
49,00€ TTC (44,15€ HT)

Œuf mimosa

OU Crémeux d'artichaut

OU Rillettes de thon, croustille de pain

•
Paleron braisé, pomme purée

OU Fondant de veau, pommes confites au romarin

OU Dos de julienne rôti en pissaladière, pistou de roquettes

•
Crème brûlée

OU Crumble de fruits du moment

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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

Olivier COULIBALY

Loïc BILLARD

06.12.41.95.86

o.coulibaly@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

