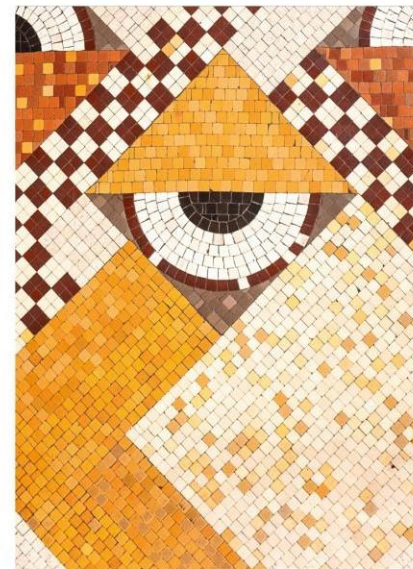
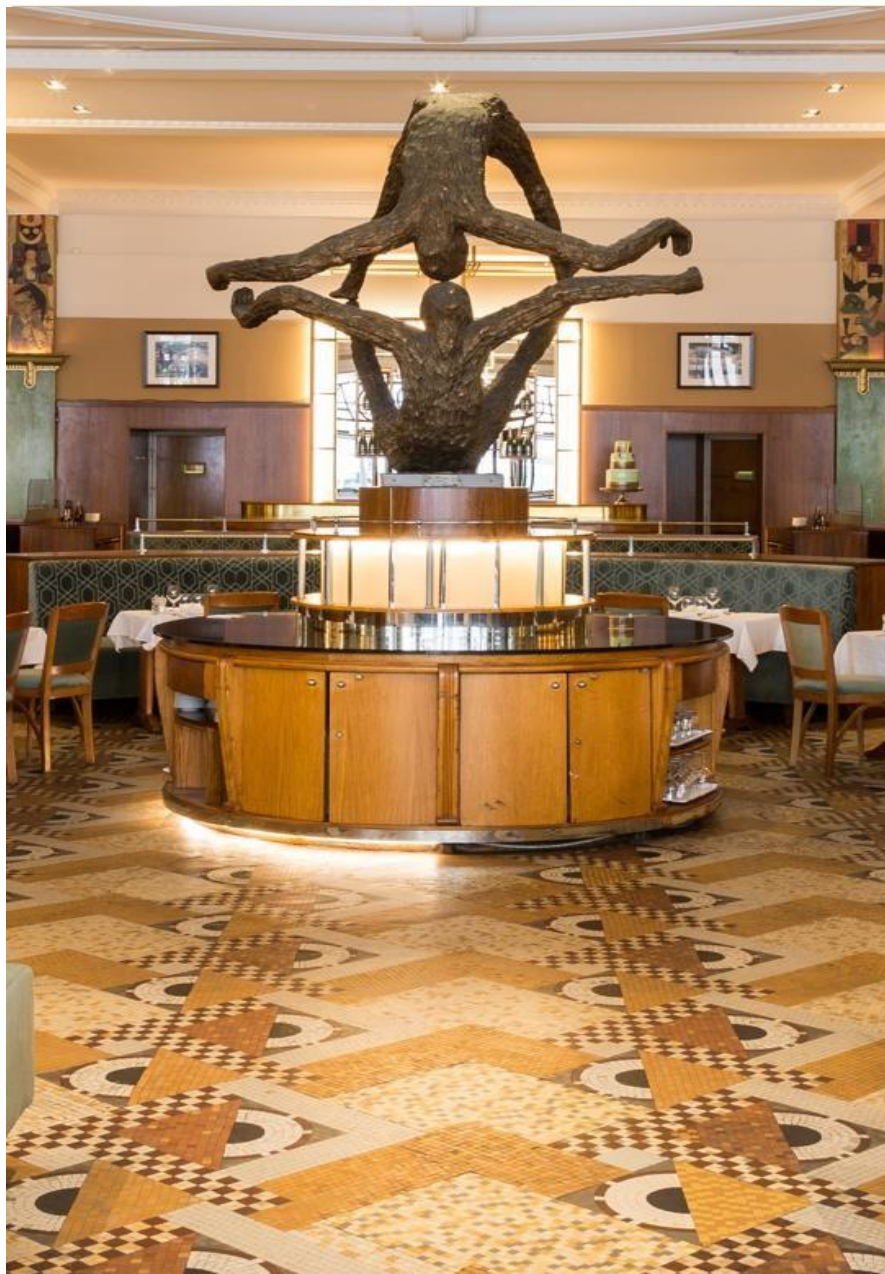




LA COUPOLE
1927



**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

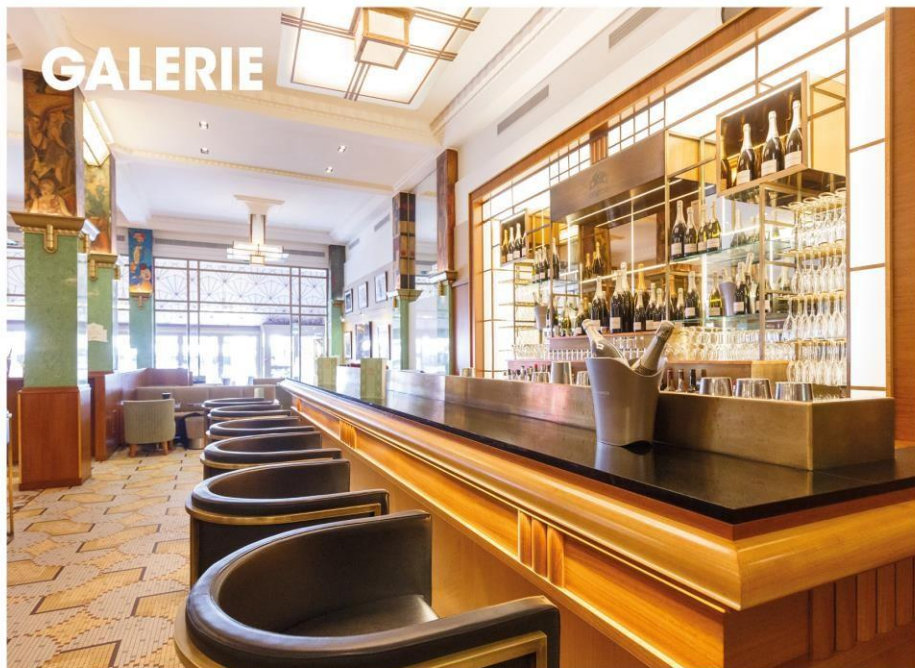
102 Boulevard du
Montparnasse
75014 Paris

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



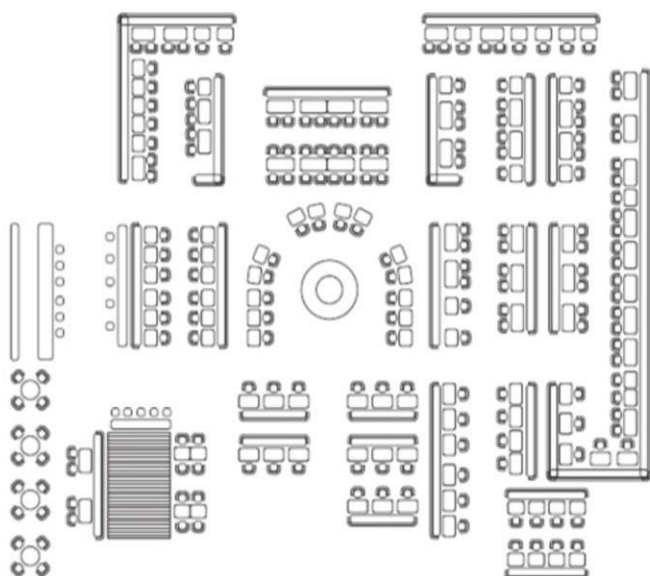
Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

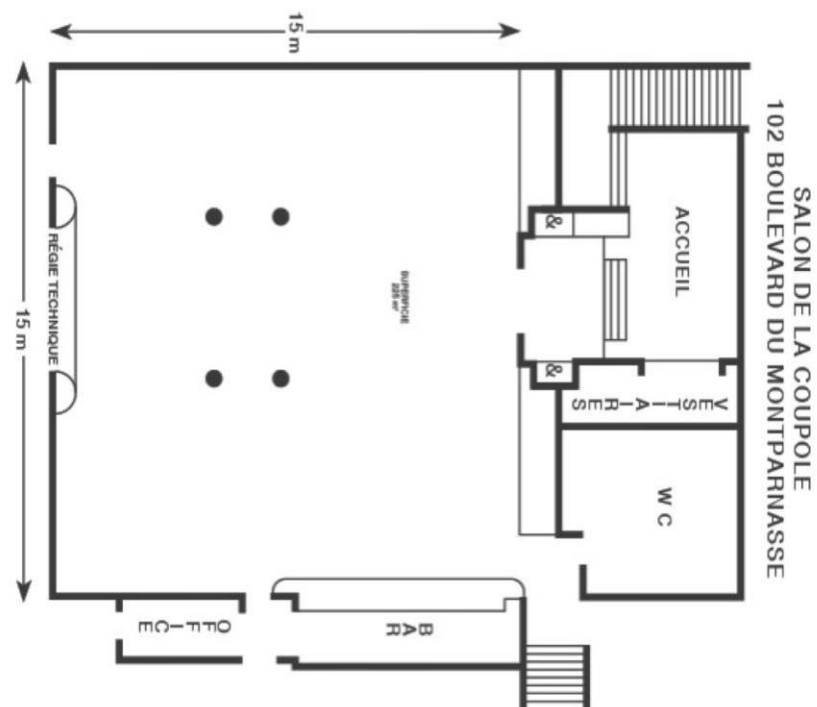
VOTRE ESPACE

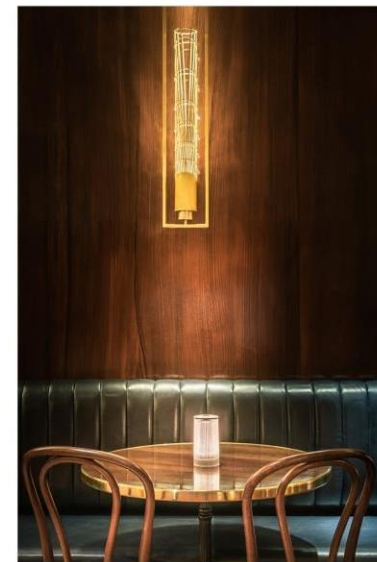
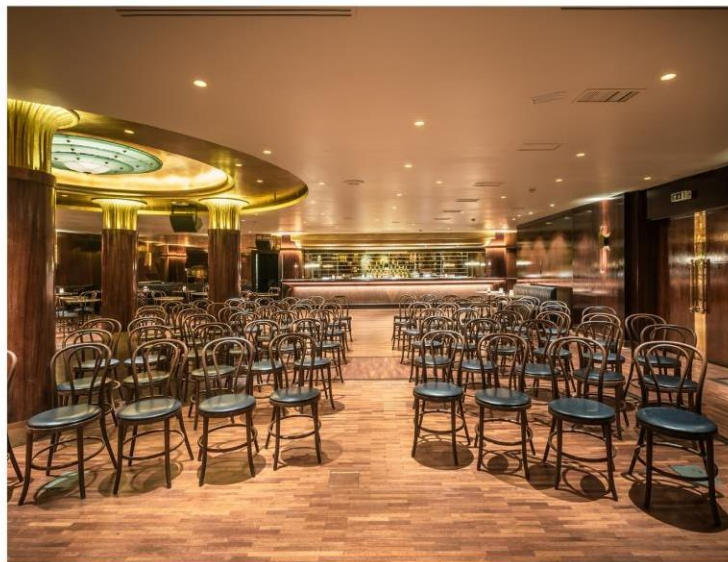
PLAN DU RESTAURANT



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 50€ TTC (44,62 HT) - Uniquement pour le déjeuner -



MENU DALI

• **Uniquement pour le déjeuner** •
du lundi au vendredi

50,00€ TTC (44,62€ HT)

Rillettes de thon, croustilles de pain

ou Œuf mimosa de La Coupole

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

•

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 à la vanille Bourbon

ou Salade de fruits de saison

ou Mousse chocolat

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
2021 (vin biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3
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 60€ TTC (53,56HT)



MENU MISTINGUETT

60,00€ TTC (53,56€ HT)

Kir vin blanc

•
Ravioles du Dauphiné

ou Œuf Meurette

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

•
Paleron de Bœuf braisé, carottes fondantes

ou Curry de volaille et son riz basmati maison

ou Dos de cabillaud rôti, petits légumes, émulsion
coquillage

•
Tarte fine aux pommes

ou Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

ou Mi-cuit au chocolat, crème anglaise

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
2021 (vin biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3

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 70€ TTC (62,05HT)



MENU ERNEST HEMINGWAY

70,00€ TTC (62,05€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut

•
Pâté croute volaille, pistache, champignons, salade

ou Tartare de Bar, légumes de saison croquants,
herbes fraîches

ou Cocktail avocat crevette

•
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti, purée de patate
douce

ou Suprême de volaille, crème de morilles, écrasé de
pomme de terre

ou Fondant de veau, petits légumes de saisons

•
Millefeuille caramélisé, crème à la vanille Bourdon

ou Carpaccio ananas

ou Tarte au citron meringué

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de
Vignolle 2021 (vin biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3
Café ou thé

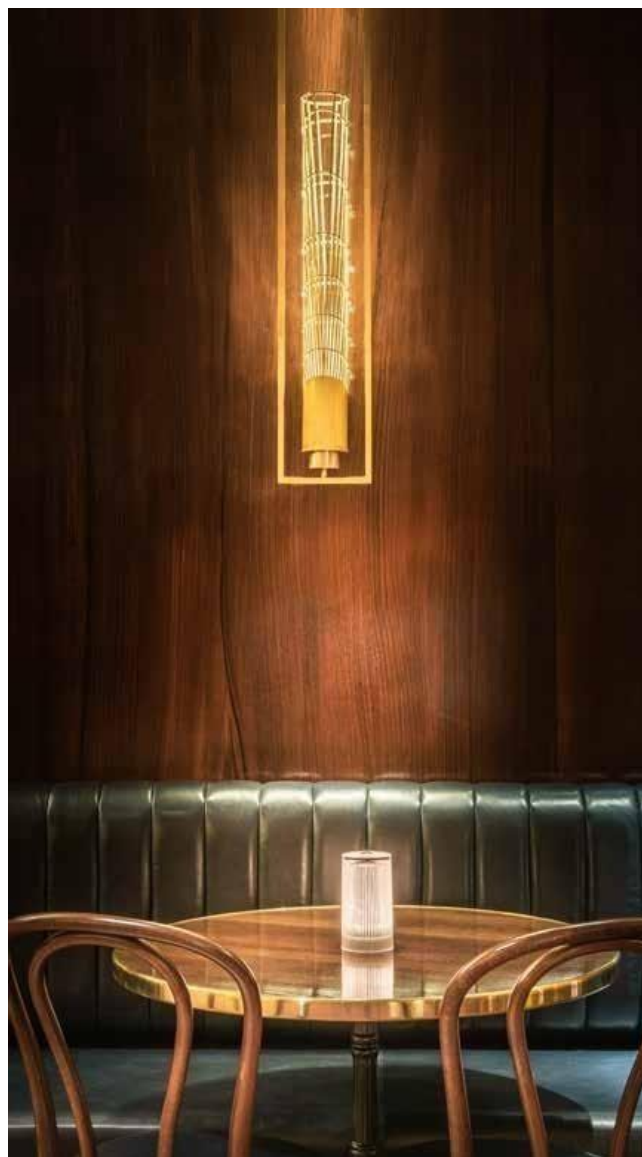
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

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 90€ TTC (79,55HT)



MENU JOSEPHINE BAKER

90,00€ TTC (79,55€ HT)

Coupe de champagne Jacquart brut
Amuses bouches

•

Fines de clair Breuil N°3

ou Foie gras (50g) et chutney de mangue

ou Saumon fumé Bio, blinis et crème d'aneth

•

Filet de bar rôti, petits légumes de saisons

ou Pavé de veau sauce morilles, fricassée de
champignons

ou Ravioles de Homard, bouillon fruité

•

Baba au rhum ambre, chantilly maison

ou Pavlova aux fruits exotique, mangues, fruits de la
passion

ou Feuillantine tout chocolat

Vin Blanc Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020

ou

Vin Rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges »
Domaines Edmond de Rothschild 2020 – 1 bouteille
pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3
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 = 68€ TTC (61,82€ HT)



LES PIÈCES SALÉES FROIDES

6 pièces

- Poire pochée à la betterave, royale de foie gras, noisette torréfiée et feuille d'or
- Bœuf séché de grison, confiture de piment d'Espelette, comté, noisette torréfiée et herbes du Grand Chemin
- Canard rosé à l'oignon balsamique, pané à la pistache
- Fine feuille de radis pastèque, pomme Granny & Avruga
- Carrelet poché & gel d'estragon, salicorne fraîche et rondelle de kumquat
- Poire confite, fourme d'Ambert et baie de gogi
- Quartier de potimarron, cream cheese et graines de fruits de la passion
- Pétale de chiogga & légumes croquants, poivre de Timut

SANDWICHES & CO

2 pièces

- Finger de polenta au saumon fumé, lamelles de gingembre, rose de navet mariné et rouelle de cebette
- Tarte brioché au potimarron & noisette
- Focaccia d'automne, caviar de champignons, légumes de saison et copeaux de fromage
- Mini wrap veggy, fromage frais, épinards, chou rouge, champignon et amandes fumées

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

2 pièces

- La croquette de coquille au parmesan
- La gougère croustillante, au comté, parmesan et cheddar
- Mini cheese burger et sauce barbecue
- Petit croc' roulé au parmesan & comté, bressaola et tartare de cornichons

2 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

DESSERTS LUNCH

2 pièces

- Brownie aux noix de pécan et crème pralinée
- Moelleux poire spéculoos, biscuit moelleux à la poire et éclats de spéculoos
- Chouquette vanille, chouquette garnie d'une crème onctueuse à la vanille

LES PIÈCES SUCRÉES

5 pièces

- Guimauve parfumée au yuzu, enroulée de coco râpée & gel de kalamansi
- Quartier de mini poire infusée au reglisse & crème de noix caramélisées
- Pain d'épice, orange amère & crème vanille
- Crème de noisette enrobée de chocolat au lait & amandes caramélisées
- Petit chou streusel & cacao garni à la mangue et chantilly lactée
- Mini cannelés bordelais

LA CARTE



Carte des boissons

LES VINS

Forfait Cave

Vin rouge Bordeaux AOP
Château Moulin de Vignolle
2021 (vin biologique) / Vin blanc
Bordeaux AOP Château Gantonnet 2022

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

Forfait Cave Supérieur

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 11,66€HT / 14,00 €TTC
La bouteille 64,16 €HT / 77 €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**
du lundi au vendredi

50,00€ TTC (44,62€ HT)

Rillettes de thon, croustilles de pain

ou Œuf mimosa de La Coupole

ou Poireaux, 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 à la vanille Bourbon

ou Salade de fruits de saison

ou Mousse chocolat

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
2021 (vin biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3
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, 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

• **Uniquement pour le déjeuner** •
du lundi au vendredi
50,00€ TTC (44,62€ HT)

Rillettes de thon, croustilles de pain
ou Œuf mimosa de La Coupole
ou Poireaux, 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 à la vanille Bourbon
ou Salade de fruits de saison
ou Mousse chocolat

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou
Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle
2021 (vin biologique) - 1 bouteille pour 3

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3
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

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

