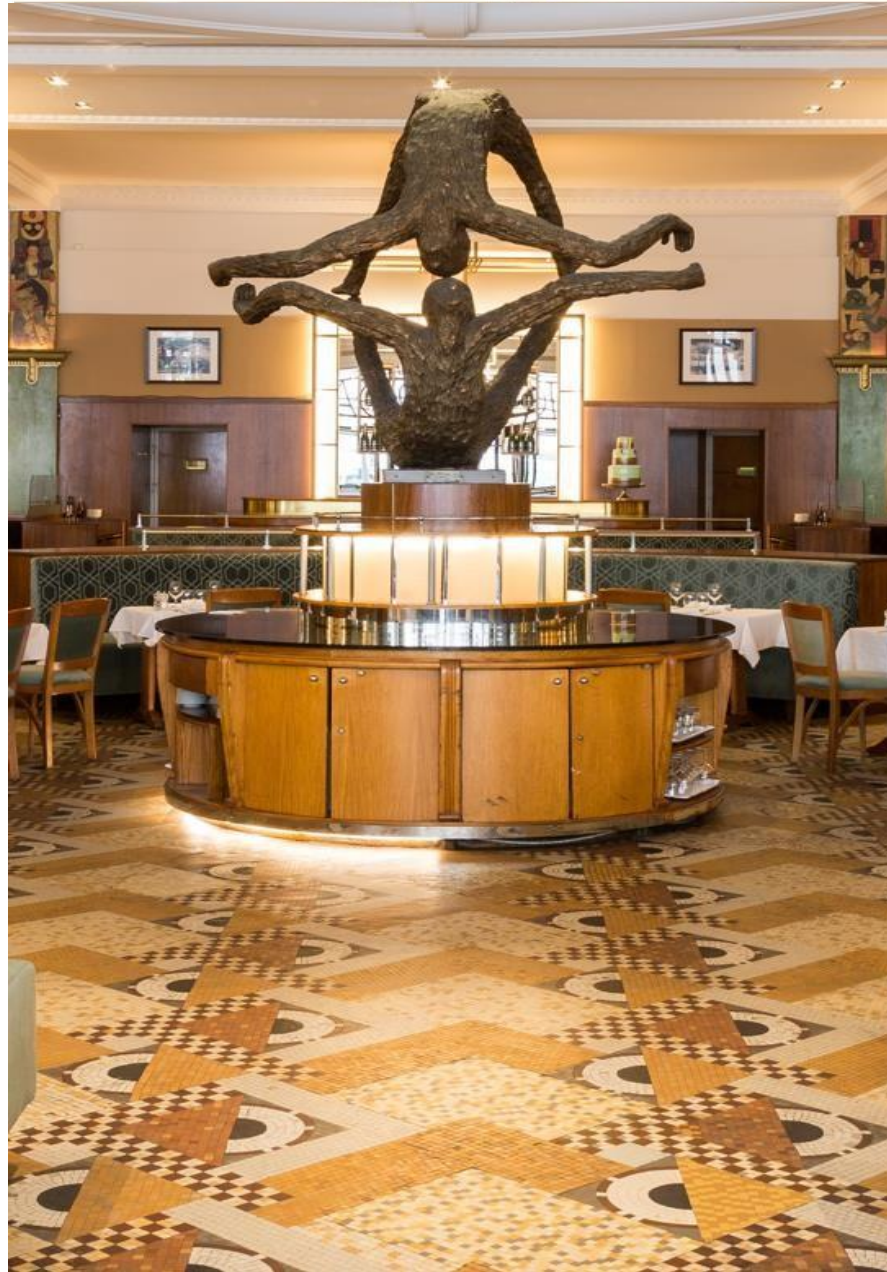




LA COUPOLE  
1927



**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



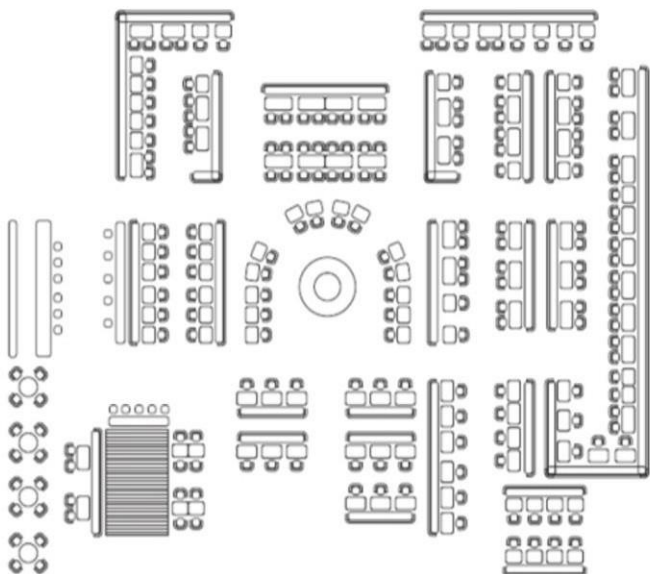
Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

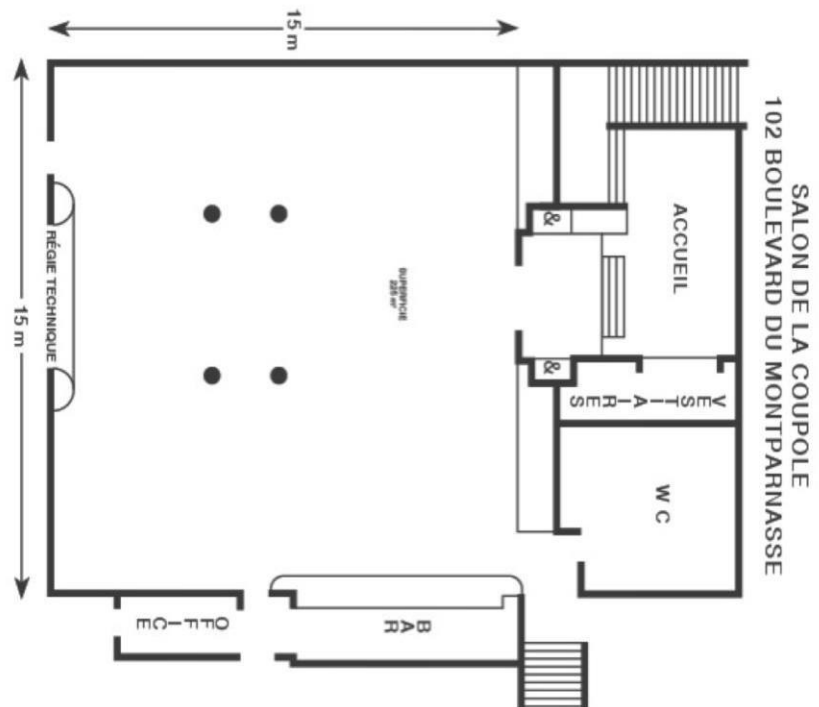
# VOTRE ESPACE

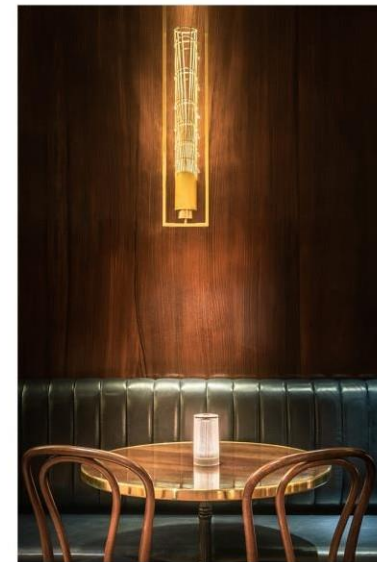
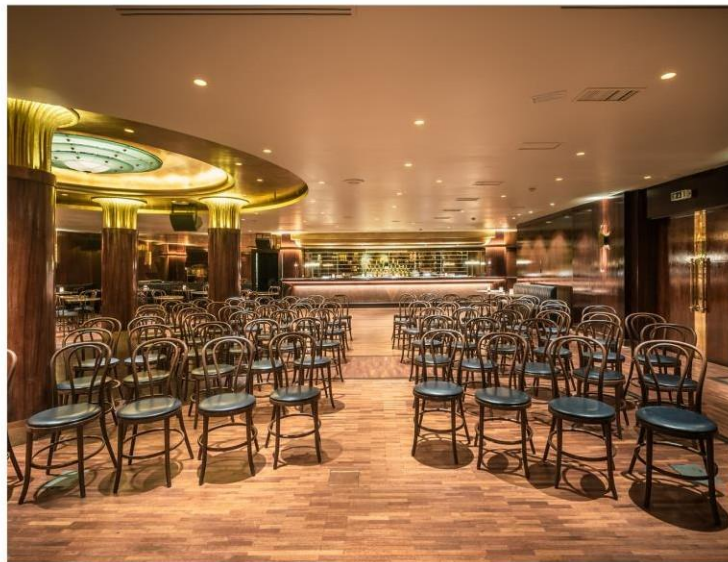
## PLAN DU RESTAURANT



Plan du rez-de-chaussée du restaurant

## PLAN DU SALON PRIVÉ





## RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

SALLE DU RESTAURANT  
(800M<sup>2</sup>)

DANCING  
(225M<sup>2</sup>)

**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

Gaspatcho de tomate, croutons dorés

*OU* Œufs mimosa de La Coupole

*OU* Caviar d'aubergines

•

Curry de volaille et son riz basmati

*OU* Médaillon de veau rôti, pommes grenailles et son jus corsé

*OU* Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

•

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*OU* Crumble pomme

*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

# MENU MISTINGUETT 60€ TTC (53,41€HT)



## MENU MISTINGUETT

Kir

•  
Ravioles du Dauphiné

*OU* Œuf Mayonnaise de La Coupole

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

•  
Fondant de veau, petits légumes de saison

*OU* Suprême de volaille à la niçoise

*OU* Curry de crevette et son riz basmati

•  
Crumble de fruits rouges

*OU* Ile flottante, caramel au beurre salé, pralinettes

*OU* Chou glacé, sauce au 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



# MENU ERNEST HEMINGWAY 70€ TTC (62,12€ HT)



## MENU ERNEST HEMINGWAY

Coupe de Champagne Jacquart

•  
Burratta crémeuse et tomates confites  
*OU* Tartare de Bar, légumes de saison croquants, herbes fraîches

*OU* Cocktail avocat crevette

•  
Dos de cabillaud à la parisienne, macédoine de légumes

*OU* Magret de canard rôti, pommes Darphin

*OU* Navarin de veau safrané

•  
Fraisier de La Coupole

*OU* Pavlova aux fruits exotiques

*OU* Mi-cuit au 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

# MENU JOSEPHINE BAKER

90€ TTC (79,32€ HT)



## MENU JOSEPHINE BAKER

Coupe de champagne Jacquart brut  
Amuses bouches

•  
Fines de clair Breuil N°3

*OU* Fraicheur de crabe

*OU* Gravelax de saumon et œufs de Tobiko

•  
Pave de saumon, risotto de petit pois safrané

*OU* Fondant de bœuf légumes de saison

*OU* Pavé de veau sauce morilles, fricassée de champignons et pomme purée

•  
Minestrone de fruits frais

*OU* Tarte amandine abricot

*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

# COCKTAIL TRADITION 20 PIÈCES 72€ TTC (65,45€ HT)



## PIÈCES SALEES FROIDES

*(Valeur 6 pièces)*

- Canard fumé, confit d'abricot & lavande
- Volaille fondante & crème de piquillos
- Poire pochée à la betterave, royale de foie gras, noisette torréfiée et feuille d'or
- Roulé de bresaola, ricotta & fruits secs (abricot, figue, datte et pistache)
- Pain d'épices maison, rillettes de saumon glacé à la rhubarbe
- Maquereau au vin blanc & sablé à la moutarde
- Saumon norvégien infusé à la framboise, betterave de saumon, crème wasabi et pickles de chou rouge
- Tartelette panna cotta, avocat & pickles de radis Red Meat.
- Pulpe d'aubergine fumée et palet de chioggia, poudre de parmesan & herbes folles
- Pétale de betterave jaune, crème cheese vinaigre miel, abricot sec et noisettes hachées

## SANDWICHES & CO

*(Valeur 4 pièces)*

- Pita façon mimosa, petits pois frais & tomate confite
- P'tit pain façon banh mi vietnamien, boeuf mariné et crudités locales
- Focaccia à l'italienne, bresaola, gorgonzola, concassé de tomate et tartare, roquette, olives et oignon frit
- Mini rouleau printemps légumes du jardin, herbes fraîches & sauce thaï
- Mini wrap veggy, cream cheese menthe citron vert, épinards, tomates confites et concombre

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

*(Valeur 3 pièces)*

- Croquette de pulled beef, oignon rouge en pickles et cornichon croquant
- Hot dog Lollipop, saucisse à l'oignon en friture de tempura, savora et crispy oignons
- La croustillante au comté, parmesan et cheddar

## 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

## LES PIÈCES SUCRÉES

*(Valeur 4 pièces)*

- Gâteau basque à la vanille, crème pâtissière aux graines de vanille
- Brownie & noix de pécan
- Club abricot, amande et marmelade
- Vanille grillée & fumée, glaçage au lait de cacahuète et finition en sablé
- Chou craquelin, praliné de graine de courge, crème légère & graines soufflées
- Moelleux d'amande, crémeux de cassis & fleurs de muscade (Macis)
- Biscuit à la compotée d'abricot & parfum d'agrumes Kalamansi
- Sablé à l'amande, compotée de rhubarbe, ganache au chocolat blanc & fenouil, graines caramélisées

# LA CARTE



## 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 APERITIFS

### Champagne Jacquart

La coupe : 14 €TTC

La bouteille : 77 €TTC

Kir Royal : 13,90 €TTC

### Les Cocktails

Le cocktail : 12,50 €TTC

Le mocktail : 9,50 €TTC

*(Cocktail à définir en avance)*

### Forfait soft à discrétion : 8 €TTC

*(jus de fruits, sodas, eaux)*

*Obligatoire à partir de 70 personnes*

# DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE (À PARTIR DE 20 PAX)

# 70€ TTC



Mise à disposition du salon privat

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

Gaspacho de tomate, croustons dorés

**OU** Œufs mimosa de La Coupole

**OU** Caviar d'aubergines

•

Curry de volaille et son riz basmati

**OU** Médaillon de veau rôti, pommes grenailles et son jus corsé

**OU** Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

•

Crème brûlée à la vanille Bourbon

**OU** Crumble pomme

**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 • Cabaret : 60 places

# JOURNÉE D'ETUDE (À PARTIR DE 20 PAX)

# 88€ TTC



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

Gaspacho de tomate, croutons dorés

*OU* Œufs mimosa de La Coupole

*OU* Caviar d'aubergines

Curry de volaille et son riz basmati

*OU* Médaillon de veau rôti, pommes grenailles et son jus corsé

*OU* Dos de julienne rôti, pistou de roquettes, gnocchi

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*OU* Crumble pomme

*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 • Cabaret : 60 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**

[o.coulibaly@groupe-bertrand.com](mailto:o.coulibaly@groupe-bertrand.com)

01 53 91 21 31

**Chloé LESUEUR**

[c.lesueur@groupe-bertrand.com](mailto:c.lesueur@groupe-bertrand.com)

01 53 91 21 32

## INFORMATIONS PRATIQUES

### ADRESSE

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

