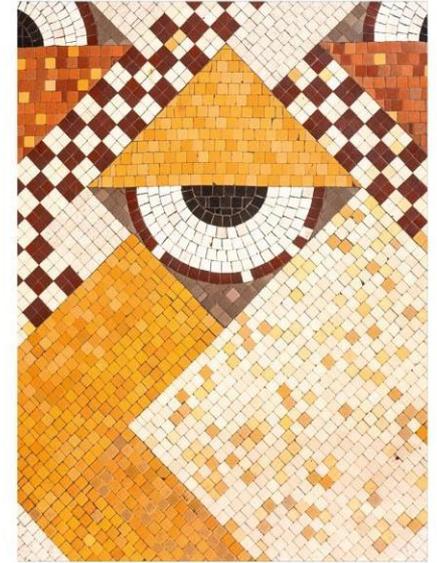
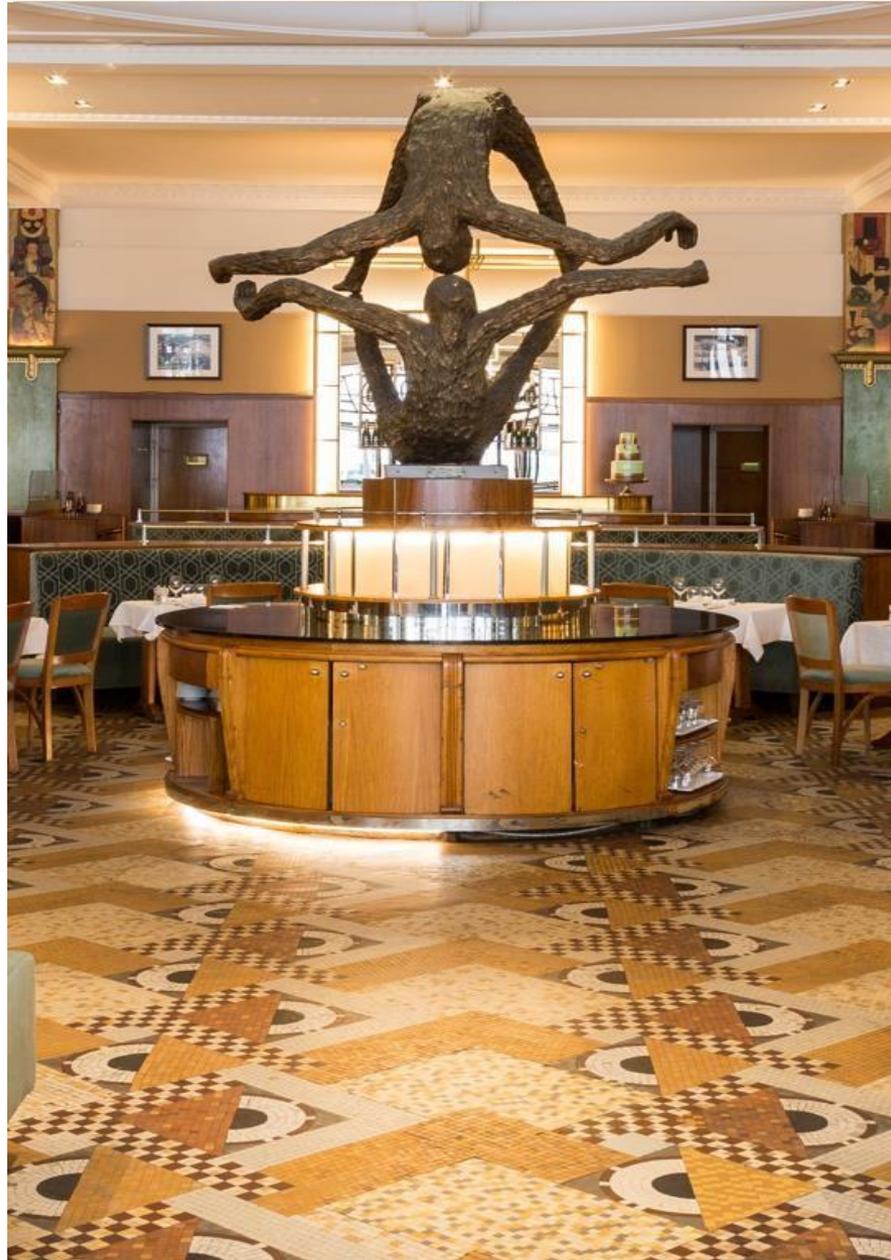




LA COUPOLE
1927



**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



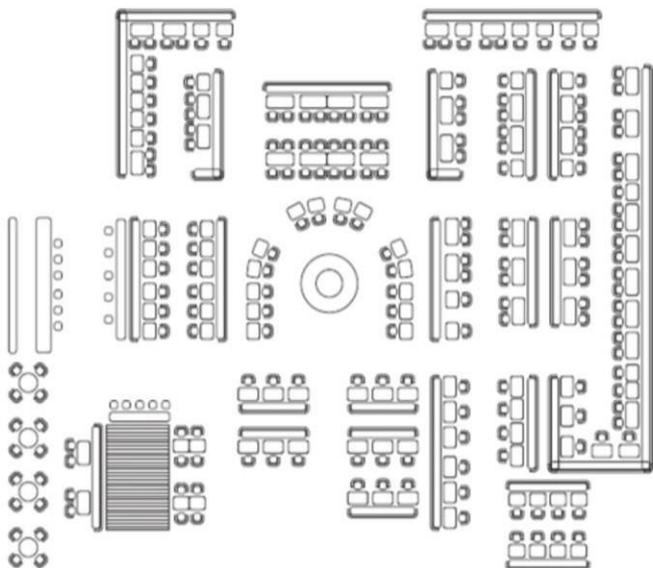
Le bar du Dancing



Salle principale du restaurant

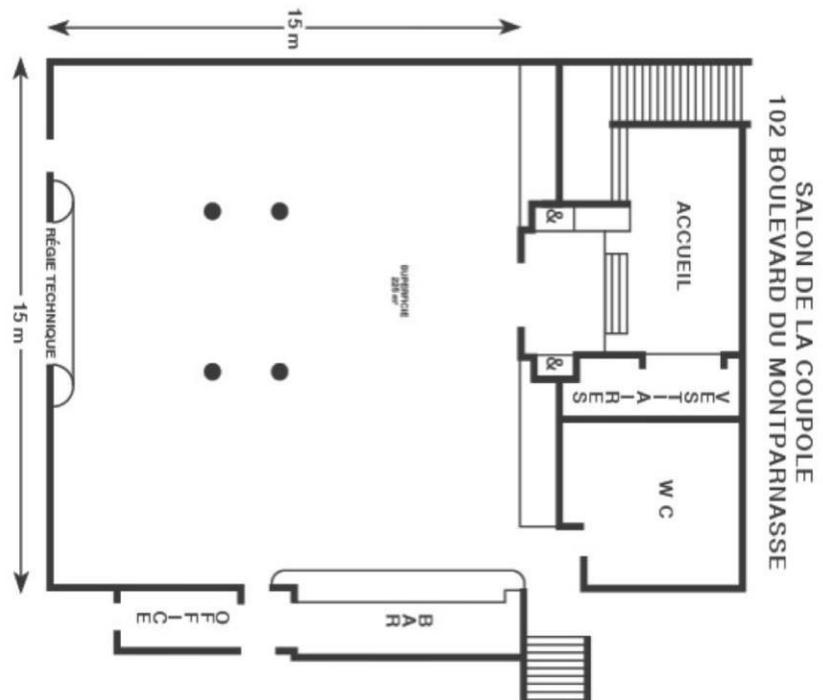
VOTRE ESPACE

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

Velouté de butternut

ou Œuf mayonnaise de La Coupole

ou Poireaux rôtis, vinaigrette tiède

•

Curry de volaille et son riz basmati

ou Médaillon de veau rôti, gratin de macaronis et son jus corsé

ou Dos de julienne rôti, purée de patate douce au beurre

•

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

MENU MISTINGUETT 60€ TTC (53,41€HT)



MENU MISTINGUETT

Kir

•
Ravioles du Dauphiné

OU Œuf Meurette, façon grand-mère

OU Houmous de betterave et chèvre frais

•
Fondant de veau, façon blanquette

OU Suprême de volaille, sauce morille et purée maison

OU Curry de crevette et son riz basmati

•
Crumble aux pommes

OU Tarte au citron meringuée

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 ERNEST HEMINGWAY 70€ TTC (62,12€ HT)



MENU ERNEST HEMINGWAY

Coupe de Champagne Jacquart

•

Tartelette aux champignons et parmesan

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

ou Cocktail avocat crevette

•

Pavé de saumon, gnocchis et pistou de roquette

ou Cuisse de canard à l'orange, pommes sautées

ou Bœuf façon Bourguignon

•

Ananas caramélisé

ou Chou glacé, sauce chocolat

ou Ile flottante, amandes effilées, caramel au beurre salé

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 par 6

ou Foie gras de canard, chutney de saison et pain brioché

ou Saumon fumé, blinis maison et crème d'aneth

•
Filet de bar rôti, cannellonis d'épinards

ou Fondant de bœuf braisé, carotte fondante
et purée maison

ou Pavé de veau sauce morilles, fricassée de
champignons et pomme purée

•
Pavlova aux fruits exotiques

ou Tarte fine aux pommes, crème fouettée

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 PIECES 75€ TTC (68,18€ HT)



PIECES SALEES FROIDES

(Valeur 7 pièces)

- Brochette saumon fumé, duo de carottes
- Gambas grenade hibiscus, pink lady et curry
- Chou au magret fumé, fromage frais, radis, carotte
- Volaille blanc ivoire, graine de sésame
- Champignon de Paris, crème de morille
- Mille feuilles de pain d'épices comté et mimolette
- Cake légumes & cream cheese

PIECES LUNCH

(Valeur 2 pièces)

- Petit Pain Volaille Curry Légumes - le Bollywood
- Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth

PIECES SALEES CHAUDES

(Valeur 3 pièces)

- Croque-monsieur
- Tarte fine tomate parisienne
- Gougère Tartufo

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 5 pièces)

- Mini-tartelette citron meringuée
- Chocolat gingembre et dôme chocolat oabika
- Macaron Pistache
- Petit Pot Mousse au chocolat d'antan
- Baba aux agrumes, sirop yuzu & crème vanille

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'ETUDE (À PARTIR DE 50 PAX)

70 € TTC – 61,29€ HT



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**

Velouté de butternut

ou Œuf mayonnaise de La Coupole
ou Poireaux rôtis, vinaigrette tiède

•
Curry de volaille et son riz basmati

ou Médaillon de veau rôti, gratin de macaronis et son jus corsé
ou Dos de julienne rôti, purée de patate douce au beurre

•
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

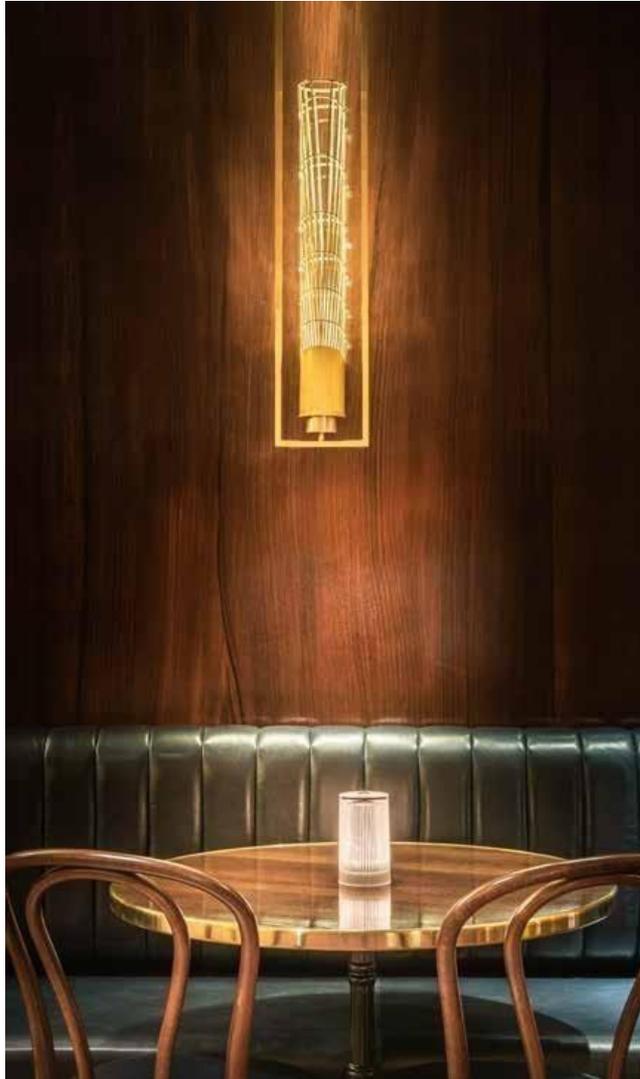
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

CONFIGURATIONS POSSIBLES

Théâtre : 100 places • Cabaret : 60 places

JOURNÉE D'ETUDE (À PARTIR DE 50 PAX)

90 € TTC – 77,95€HT



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

Velouté de butternut
ou Œuf mayonnaise de La Coupole
ou Poireaux rôtis, vinaigrette tiède

•
Curry de volaille et son riz basmati
ou Médaillon de veau rôti, gratin de macaronis et son jus corsé
ou Dos de julienne rôti, purée de patate douce au beurre

•
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

Théâtre : 100 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

01 53 91 21 31

Théophile QUOIX

t.quoix@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

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

