



LA COUPOLE

1927

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA COUPOLE



“

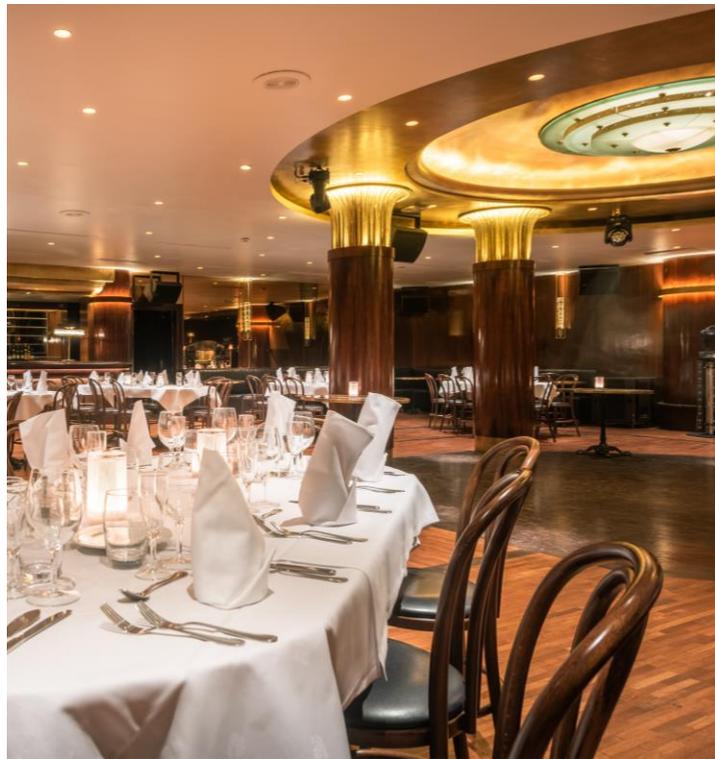
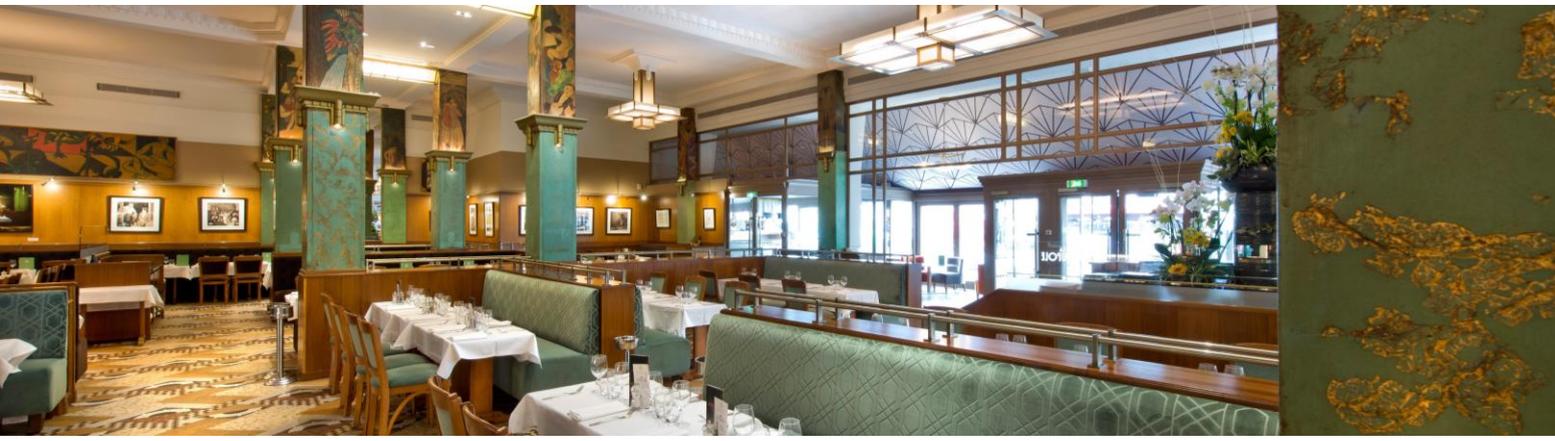
PRÉSENTATION

Depuis 1927, La brasserie La Coupole est le symbole incontournable de l'histoire du Montparnasse.

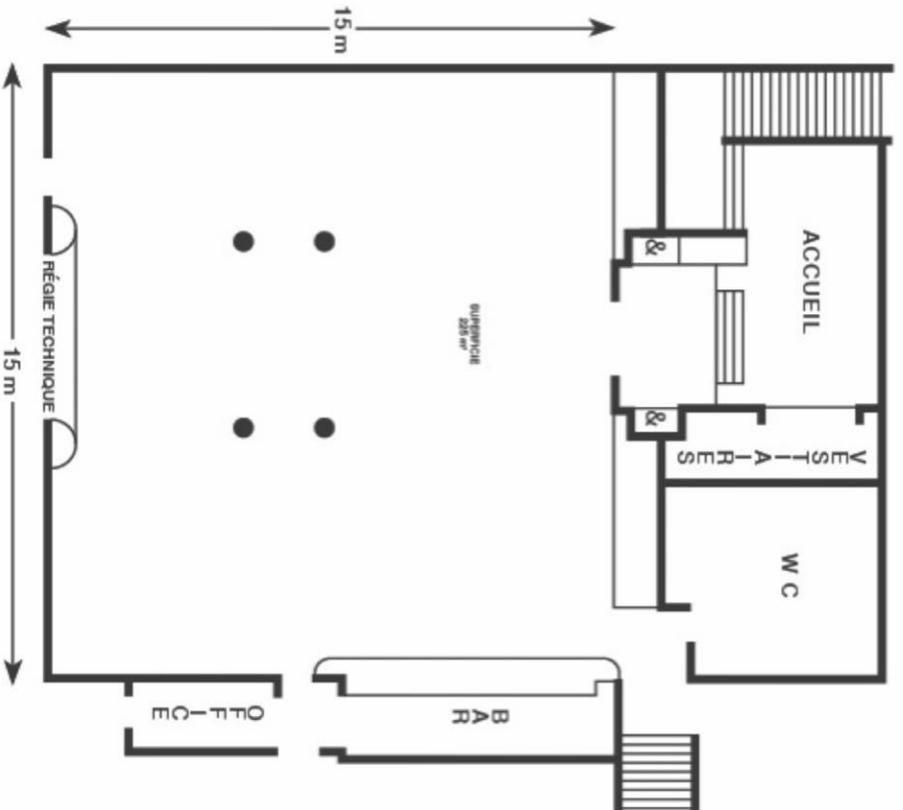
Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, le Chef propose des plats incontournables des grandes Brasseries Parisiennes tel que La raie à la grenobloise, Le véritable steak au poivre et les plateaux de fruits de mer.

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.

”

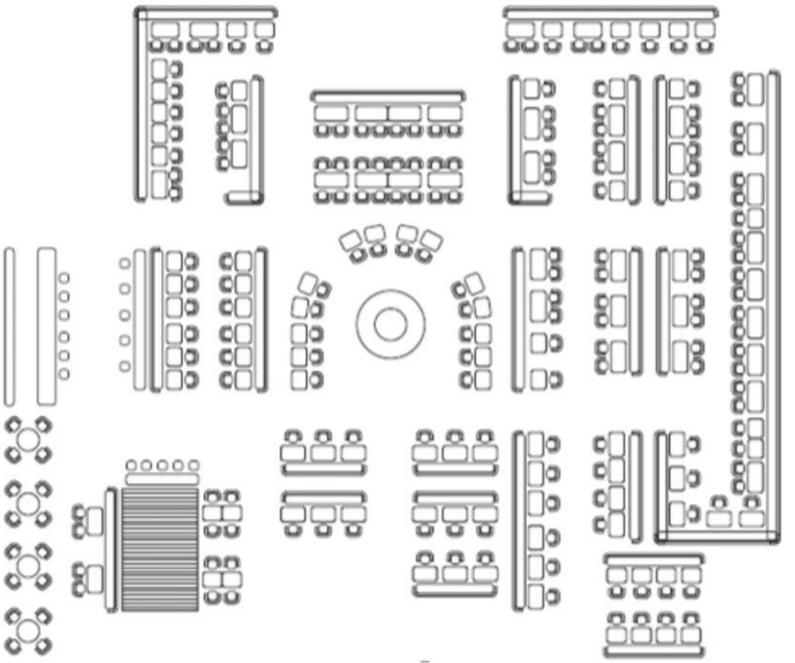


SALON DE LA COUPOLE
102 BOULEVARD DU MONT-PARNASSE



LE DANCING

LE RESTAURANT





CAPACITÉ D'ACCUEIL

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION
LE RESTAURANT
(800m²)

350
REPAS ASSIS

500
COCKTAIL

500
SOIRÉE
DANSANTE

PRIVATISATION
DANCING

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

39,00€ TTC – 35,15€ HT

A partir de 12 convives

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

ENTREES

Velouté de petits pois
ou Œuf mayonnaise de La Coupole
ou Petit farci de tomate aux aubergines

PLATS

Curry de volaille et son riz basmati
ou Pièce de veau rôti, petits légumes de saison
ou Filet de maquereau, piperade et pistou de roquette

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille bourbon
ou Salade de fruits de saison
ou Crumble de fruits du moment

VINS ET BOISSONS (inclus)

1 verre de Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet
2022 (13 cl)

ou

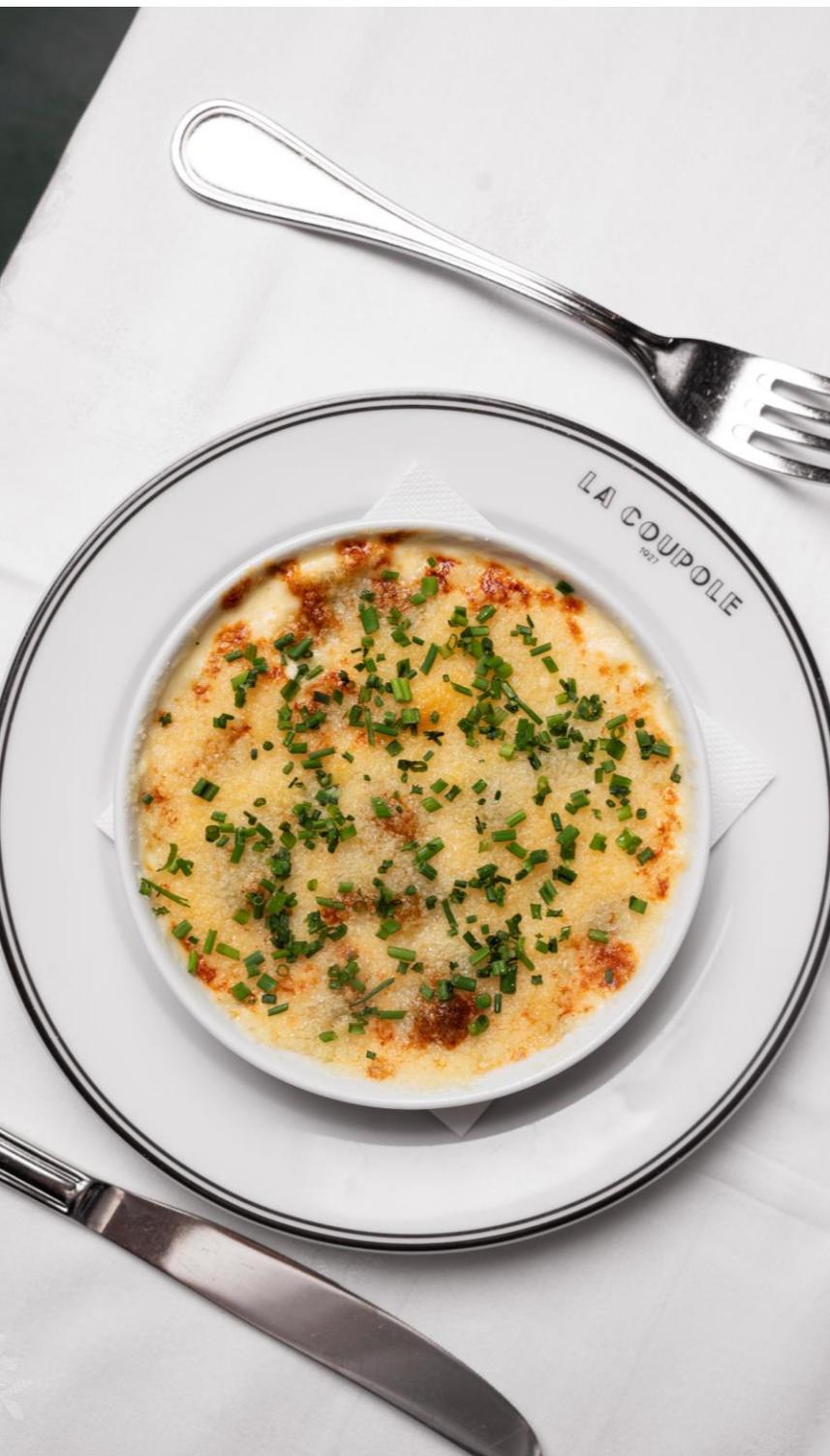
1 verre de Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de
Vignolle 2021 (13 cl)

Eau minérale (plate ou gazeuse) – 1 bouteille pour 3 (33 cl)

Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives à nous communiquer 7 jours à l'avance
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MENU MISTINGUETT

60,00€ TTC – 53,48€ HT

A partir de 12 convives

APERITIF

Kir au vin blanc (13 cl)

ENTREES

Salade d'haricots verts, sauce tonato, éclats de noisette
ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan
ou Œuf mimosa

PLATS

Médailon de veau rôti et ses légumes de saison
ou Suprême de volaille à la niçoise
ou Curry de crevettes et son riz basmati

DESSERTS

Tartelette au chocolat
ou Fontainebleau
ou Île flottante

VINS ET BOISSONS (inclus)

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - 1 bouteille pour 3 (25 cl)

Eau minérale (plate ou gazeuse) – 1 bouteille pour 3 (33 cl)
Café ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives à nous communiquer 7 jours à l'avance
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MENU ERNEST HEMINGWAY

70,00€ TTC – 62,20€ HT

A partir de 12 convives

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart (13 cl)

ENTREES

Burrata crémeuse, pistou de roquette
ou Tartare de bar, niçoise de légumes
ou Artichaut poivrade, ricotta aigrette

PLATS

Navarin de veau safrané, petits légumes et riz basmati
ou Magret de canard rôti, pommes Darphin
ou Pavé de saumon, risotto verde, sauce beurre blanc

DESSERTS

Le Fraisier de La Coupole
ou Feuillantine tout chocolat
ou Minestrone de fruits frais

VINS ET BOISSONS (inclus)

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
ou

Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021
(vin biologique) - 1 bouteille pour 3 (25 cl)

Eau minérale (plate ou gazeuse) – 1 bouteille pour 3 (33 cl)
Café *ou* thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives à nous communiquer 7 jours à l'avance
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



MENU JOSEPHINE BAKER

90,00€ TTC – 79,39€ HT

A partir de 12 convives

APERITIF

Coupe de champagne Jacquart (13 cl) & Amuse-bouche

ENTREES

Huîtres Fines de clair Breuil N°3 (par 6)

ou Cocktail avocat crevettes

ou Carpaccio de saumon Gravelax

PLATS

Filet de bar rôti, ratatouille de saison

ou Pavé de veau, sauce morilles, purée maison

ou Fondant de bœuf braisé, légumes de saison

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques

ou Tartelette fraise rhubarbe

ou La Profiterole, sauce au chocolat

VINS ET BOISSONS (inclus)

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 (25 cl)

Eau minérale (plate ou gazeuse) - 1 bouteille pour 3 (33 cl)

Café *ou* thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

Merci de sélectionner un choix unique pour tous les convives à nous communiquer 7 jours à l'avance
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



COCKTAIL 20 PIÈCES

75,00€ TTC – 68,18€ HT

A partir de 50 convives

LES PIÈCES SALÉES FROIDES (Valeur 7 pièces)

Langoustine rôtie, yaourt et concombre
Carotte jaune et tourteau
Magret de canard et maïs
Volaille comté poivrons
Le traditionnel radis beurre
Cube de melon jaune, féta
Autour du petit pois

LES PIÈCES LUNCH (Valeur 2 pièces)

Mini club pastrami dinde rôtie tomate iceberg
Mauricette de gambas tandoori, céleri, curry & pomme granny Smith

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES (Valeur 3 pièces)

Croque-monsieur
Feuilleté courgette et pesto de menthe
Gougère Tartufo

LE MINI PLAT CHAUD (Valeur 3 pièces)

(répartition à l'avance entre 2 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)

Café blanc crémeux Bailey's gel citron menthe
Craquant chocolat au praliné de café et grué de cacao, crémeux
au chocolat noir & caramel de café
Ruby Hibiscus framboise
Tartelette abricot
Pavlova fraise, citron yuzu, gingembre

BOISSONS (inclus)

Eaux minérale plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3



DEMI-JOURNEE D'ETUDE

70,00€ TTC – 59,56€ HT

A partir de 50 convives

Merci de noter que suivant la date de l'événement,
des frais de privatisation peuvent être appliqués

MISE A DISPOSITION DU SALON PRIVATIF

Ecran, vidéoprojecteur, wifi, 2 micros HF

PETIT DEJEUNER

Boissons chaudes (café, thé)

Jus de fruits

Mini-viennoiseries

PAUSE

Boissons chaudes (café, thé)

Jus de fruits

DÉJEUNER ASSIS DANS LA BRASSERIE

Menu DALI

(Possibilité d'un cocktail déjeunatoire dans le salon moyennant
un supplément)

CONFIGURATIONS POSSIBLES

- Théâtre : 120 personnes
- Cabaret : 60 personnes



JOURNEE D'ETUDE

90,00€ TTC – 76,96€ HT

A partir de 50 convives

Merci de noter que suivant la date de l'événement,
des frais de privatisation peuvent être appliqués

MISE A DISPOSITION DU SALON PRIVATIF

Ecran, vidéoprojecteur, wifi, 2 micros HF

PETIT DEJEUNER

Boissons chaudes (café, thé)

Jus de fruits

Mini-viennoiseries

PAUSE MATIN

Boissons chaudes (café, thé)

Jus de fruits

DÉJEUNER ASSIS DANS LA BRASSERIE

Menu DALI

(Possibilité d'un cocktail déjeunatoire dans le salon moyennant
un supplément)

PAUSE APRES-MIDI

Boissons chaudes (café, thé)

Jus de fruits

CONFIGURATIONS POSSIBLES

- Théâtre : 120 personnes
- Cabaret : 60 personnes



LES FORFAITS BOISSONS

(tarif par personne)

FORFAIT CAVE CLASSIQUE

Vin rouge Bordeaux AOP Château Moulin de Vignolle
ou Vin blanc Bordeaux AOP Château Gantonnet

- 1 bouteille pour 3 personnes (25 cl) : 10,00 €TTC / 8,33 €HT
- 1 bouteille pour 2 personnes (37.5 cl) : 14,00 €TTC / 11,67 €HT

FORFAIT CAVE SUPERIEUR

Vin rouge Haut Médoc AOP « Les Granges » - Domaines Edmond de Rothschild
ou Vin blanc Petit Chablis AOP – « La Chablisienne »

- 1 bouteille pour 3 personnes (25 cl) : 24,00 €TTC / 20,00 €HT
- 1 bouteille pour 2 personnes (37.5 cl) : 34,00 €TTC / 28,33 €HT

FORFAIT VIN SANS ALCOOL

Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin (Blanc)
ou Vin de France sans alcool - Rosé "Zéro" Chavin (Rosé)
ou Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin (Rouge)

- 1 bouteille pour 3 personnes (25 cl) : 12,00 €TTC / 10,91 €HT
- 1 bouteille pour 2 personnes (37.5 cl) : 17,50 €TTC / 15,91 €HT

FORFAIT SOFT A DISCRETION

Jus de fruits, sodas, eaux à volonté : 8,00 €TTC / 7,27€HT
(obligatoire à partir de 70 personnes)



LES CHAMPAGNES & COCKTAILS

LES COUPES (13 cl)

- Jacquart Brut « Mosaïque » : 14,00€ TTC / 11,67€ HT
- Moët & Chandon « Brut Impérial » : 19,00 €TTC / 15,83 €HT

LES BOUTEILLES (75 cl)

- Jacquart Brut « Mosaïque » : 77,00€TTC / 64,17€HT
- Jacquart Blanc de Blanc : 125,00€ TTC / 104,16€HT
- Moët & Chandon « Brut Impérial » : 105,00 €TTC / 87,50€HT
- Ruinart « R » : 116,00 €TTC / 96,67€HT

LES COCKTAILS (14 cl)

- Kir Royal : 13,90 €TTC / 11,58 €HT
 - Le cocktail : 12,50 €TTC / 10,42 €HT
 - Le mocktail : 9,50 €TTC / 8,64 €HT
- (2 références maximum à définir en avance)

LES PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

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, vestiaire, sécurité
- Aménagement d'espace sur mesure
- Son, lumière, vidéo
- Décorations spécifiques : fleurs, signalétique
- Animations : musicales, danses, ateliers artistiques et culinaires, soirées dansantes



LA COUPOLE

1927



NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**hors épidémie de grippe aviaire*



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 8 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 9 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,4% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 90 points sur 100 en 2024. Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.

