LA COUPOLE

1927

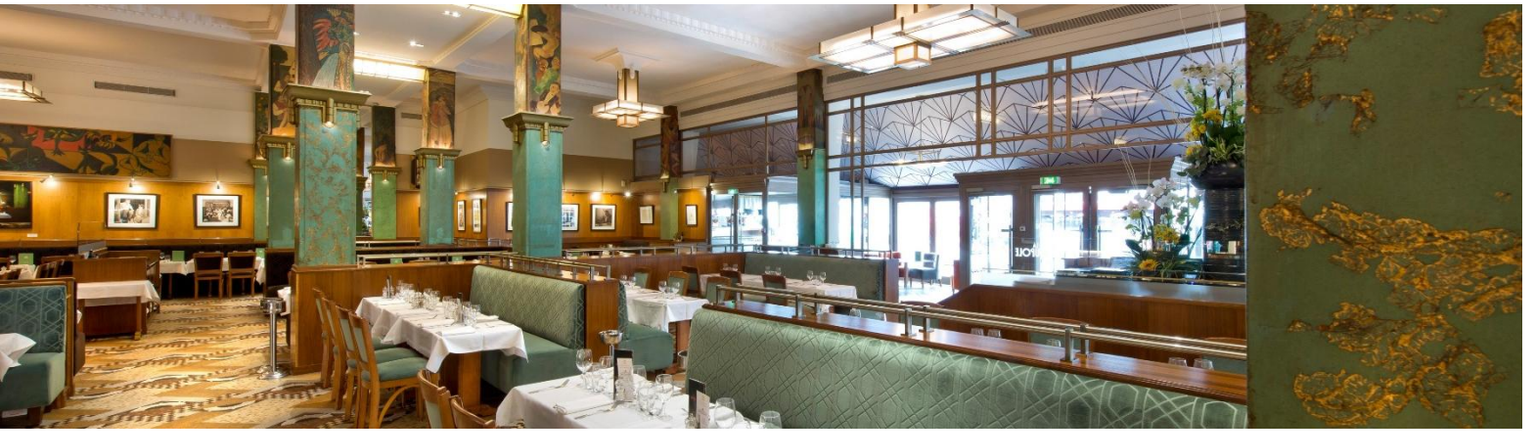
VOTRE ÉVÉNEMENT À LA COUPOLE

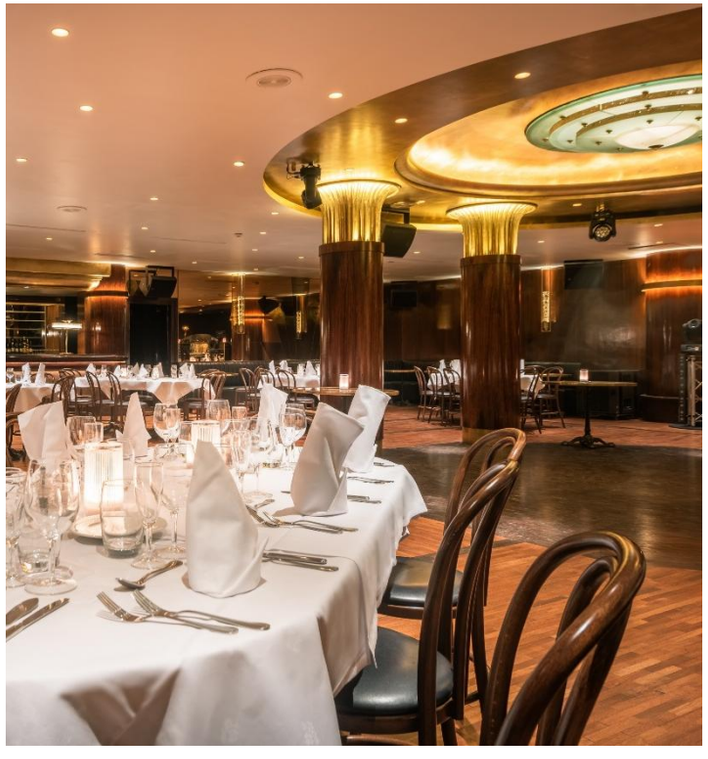
PRÉSENTATION

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

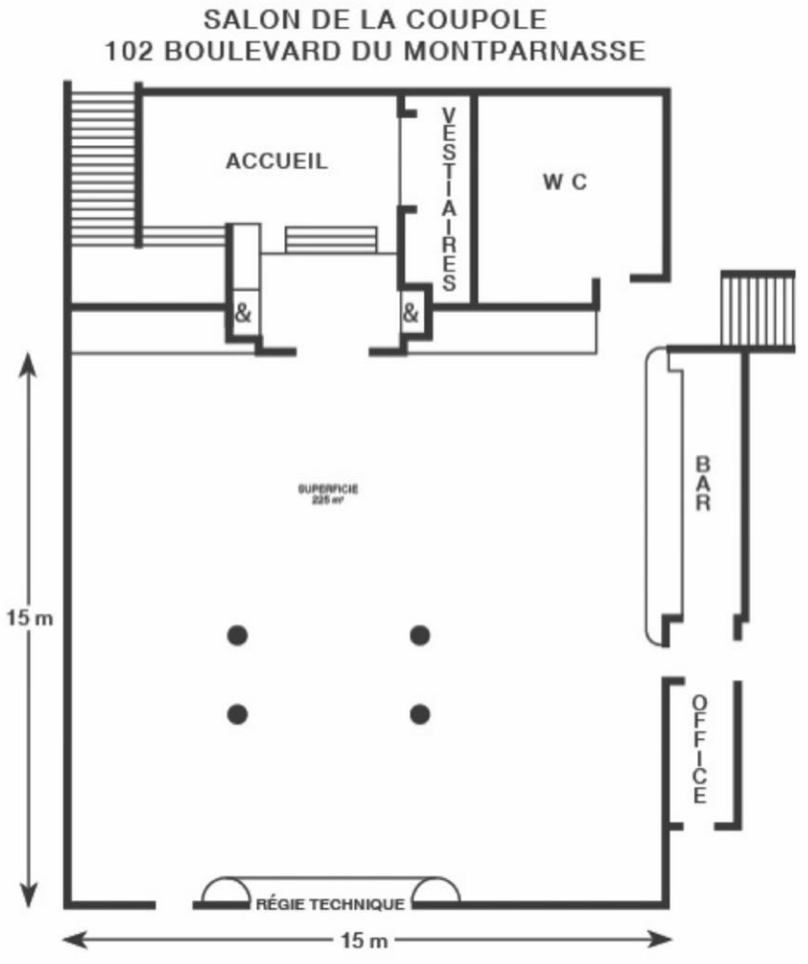
Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, le Chef propose des plats incontournables des grandes Brasseries Parisiennes tel que La raie à la grenobloise, Le véritable steak au poivre et les plateaux de fruits de mer.

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 American.

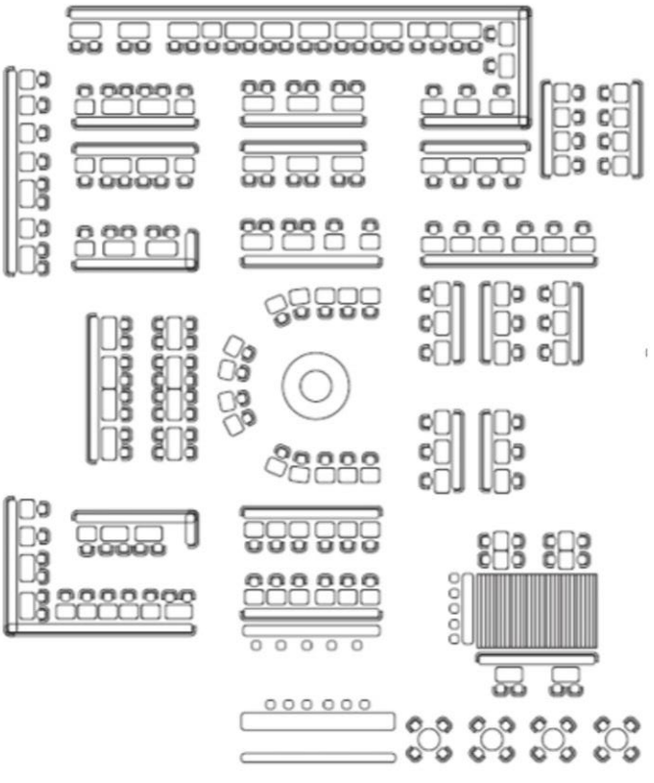




LE DANCING



LE RESTAURANT



CAPACITÉ D'ACCUEIL

NOMBRE DE PERSONNES

PRIVATISATION
LE RESTAURANT
(800m2)

350
REPAS ASSIS

500
COCKTAIL

500
SOIREE
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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU DALI

35,15€ HT - 39,00€ TTC

(service compris)
A partir de 12 convives
Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (hors jours fériés)

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 (13 cl) :
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
ou
Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

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

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

MENU MISTINGUETT

53,48€ HT - 60,00€ TTC

(service compris)
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

Médaillon 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)

1 bouteille de vin pour 3 (75 cl) :
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
ou
Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin biologique)

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

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

MENU ERNEST HEMINGWAY

62,20€HT - 70,00€ TTC

(service compris)
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 aigrelette

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)

1 bouteille de vin pour 3 (75cl) :
Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
ou
Vin rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin biologique)

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

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

MENU JOSEPHINE BAKER

79,39€ HT - 90,00€ TTC

(service compris)
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)

1 bouteille de vin pour 3 (75 cl) :
Vin Blanc Petit Chablis AOP - La Chablisienne 2020
ou
Vin Rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild 2020

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

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

COCKTAIL 20 PIECES

68,18€ HT - 75,00€ TTC

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 (1l)

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

DEMI-JOURNEE D'ETUDE

59,56€ HT - 70,00€ TTC

MISE A DISPOSITION DU SALON PRIVATIF
DE 9H à 13H OU DE 12H à 16H

Ecran, vidéoprojecteur, wifi, 2 micros HF

PETIT DEJEUNER

Boissons chaudes (café, thé)
Jus de fruits et eau minérale
3 Mini-viennoiseries

PAUSE

Boissons chaudes (café, thé)
Jus de fruits et eau minérale

DÉJEUNER ASSIS DANS LA BRASSERIE

Menu DALI

CONFIGURATIONS POSSIBLES

- Théâtre : 120 personnes
- Cabaret : 60 personnes

JOURNEE D'ETUDE

76,96€ HT - 90,00€ TTC

MISE A DISPOSITION DU SALON PRIVATIF
DE 9H à 16H

Ecran, vidéoprojecteur, wifi, 2 micros HF

PETIT DEJEUNER

Boissons chaudes (café, thé)
Jus de fruits et eau minérale
3 Mini-viennoiseries

PAUSE MATIN

Boissons chaudes (café, thé)
Jus de fruits et eau minérale

DÉJEUNER ASSIS DANS LA BRASSERIE

Menu DALI

PAUSE APRES-MIDI

Boissons chaudes (café, thé)
Jus de fruits et eau minérale

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 (75 cl) : 8,33€ HT / 10,00€TTC
- 1 bouteille pour 2 personnes (75 cl) : 11,67€ HT / 14,00€TTC

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 (75 cl) : 20,00€ HT / 24,00€TTC
- 1 bouteille pour 2 personnes (75 cl) : 28,33€ HT / 34,00€TTC

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 (75 cl) : 10,91€ HT / 12.00€TTC
- 1 bouteille pour 2 personnes (75 cl) : 15,91€ HT / 17,50€TTC

FORFAIT SOFTS A DISCRETION

Jus de fruits, sodas, eaux à volonté : 7,27€ HT / 8,00€TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES CHAMPAGNES & COCKTAILS

LES COUPES (13 cl)

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

LES BOUTEILLES (75 cl)

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

LES COCKTAILS (14 cl)

- Kir Royal : 11,58€ HT / 13,90€TTC
- Le cocktail : 10,42€ HT / 12,50€TTC
- Le mocktail : 8,64€ HT / 9,50€TTC

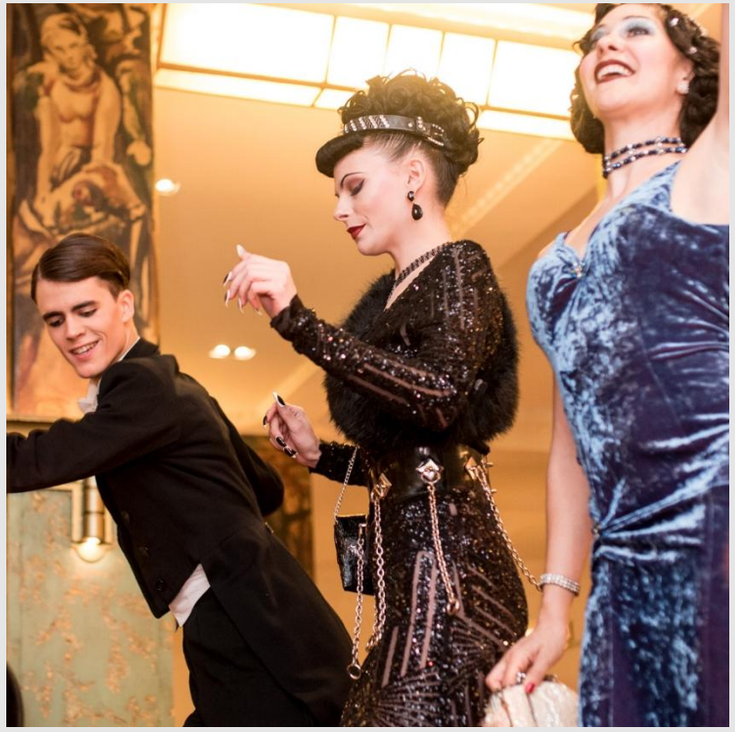
(2 références maximum à définir en avance)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 évènementielles 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/évènements 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.

CONTACTS

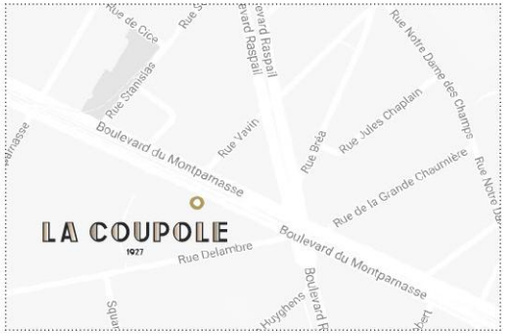
EDOUARD HAMON
Responsable commercial
01 53 91 21 31
e.hamon@groupe-bertrand.com

THEOPHILE QUOIX
Commercial
01 53 91 21 32
t.quoix@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

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

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



BERTRAND
HOSPITALITY

La Coupole est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Detraz / Yann Deret /Ilya Kagan
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

SER LA COUPOLE SA | Adresse Etablissement : 102 boulevard du Montparnasse 75014 PARIS Siège social : 55 rue Deguingand 92300 Levallois Perret | Siret/Siren 784 600 439 00045 | N° TVA TVA : FR08784600439 - Code APE : 7.10Z | RCS NANTERRE 784.600.439