



LA COUPOLE

1927

VOTRE ÉVÉNEMENT À LA COUPOLE



“

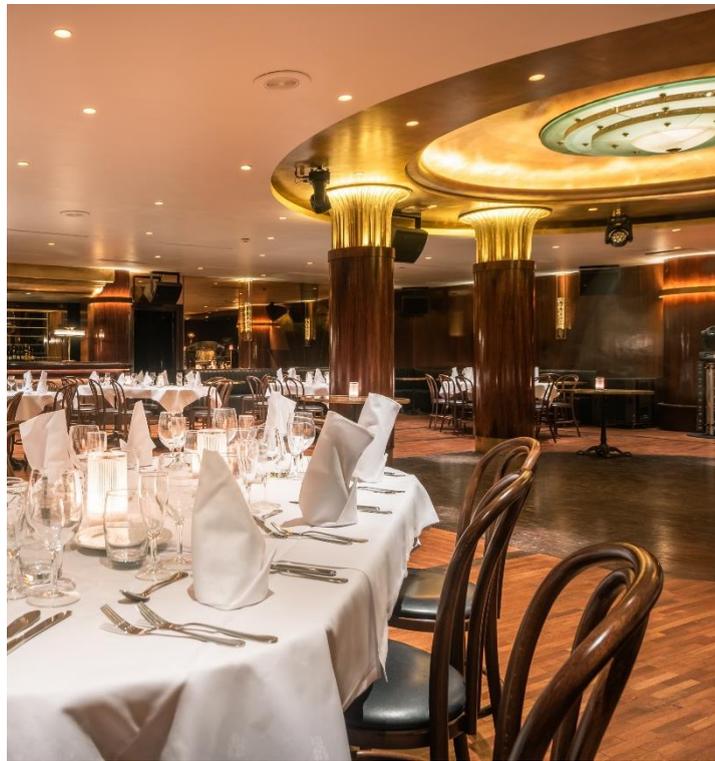
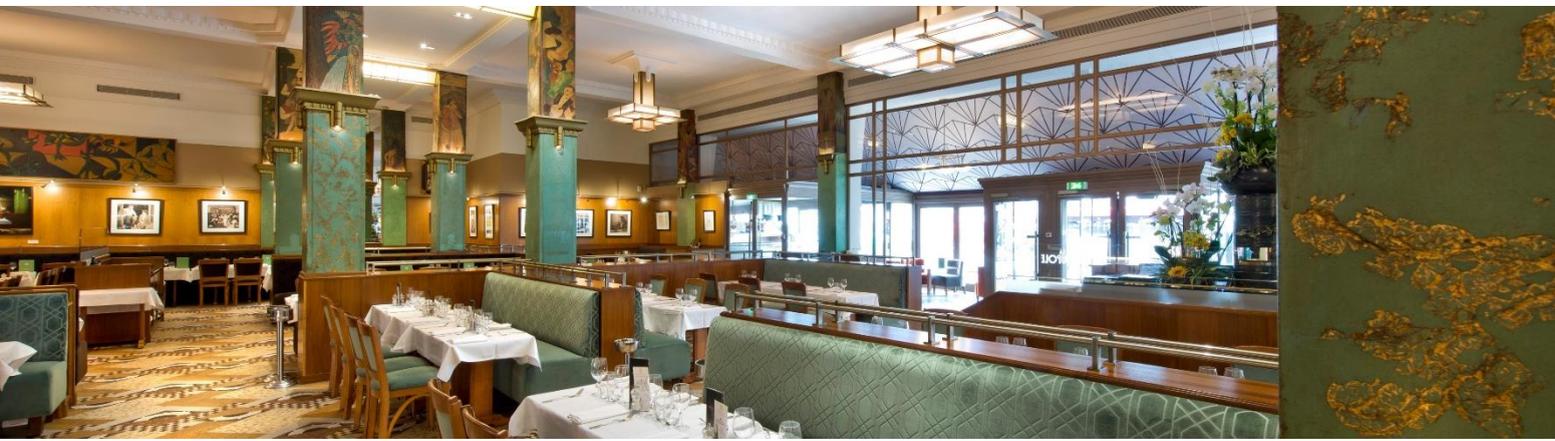
PRÉSENTATION

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

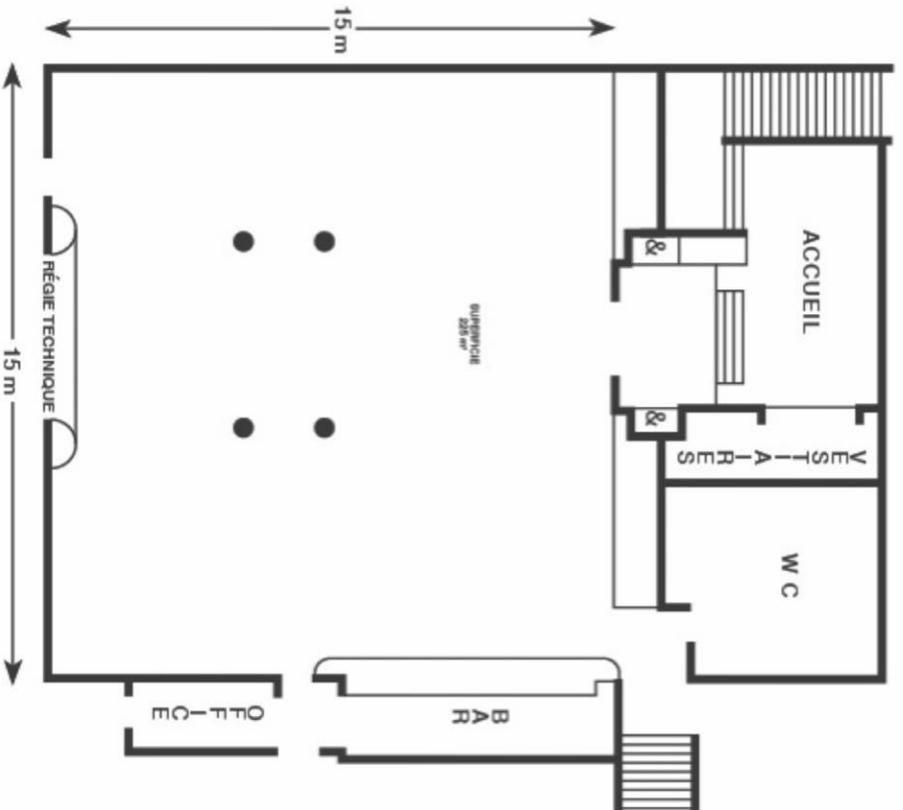
Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, le Chef propose des plats incontournables des grandes Brasseries Parisiennes tel que La raie à la grenobloise, Le véritable steak au poivre et les plateaux de fruits de mer.

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.

”

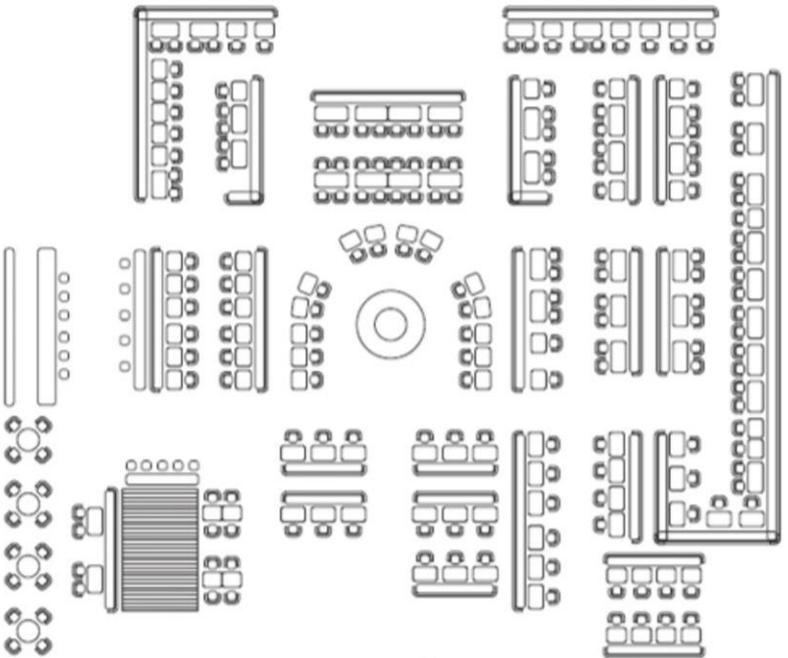


SALON DE LA COUPOLE
102 BOULEVARD DU MONT-PARNASSE



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

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 champignons, fricassée de champignons, croûtons dorés
ou Œuf mayonnaise de La Coupole
ou Poireaux rôtis, sauce gribiche, poutargue

PLATS

Curry de volaille et son riz basmati
ou Choucroute strasbourgeoise
ou Dos de julienne rôti, fondue de poireaux

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou Crumble aux pommes
ou Flan pâtissier

VINS ET BOISSONS (inclus)

1 verre de vin (13 cl) :

Vin blanc AOP – Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

ou

Vin rouge AOP – Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life 

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

Café (Massaya Bio) *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

Œuf en meurette façon grand-mère
ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan
ou Bisque de crustacés

PLATS

Fondant de veau façon blanquette
ou Suprême de volaille française, sauce morilles, millefeuille de pomme de terre
ou Curry de crevettes et son riz basmati

DESSERTS

Cheesecake, caramel au beurre salé
ou Tarte au citron
ou Mi-cuit au chocolat

VINS ET BOISSONS (inclus)

1 bouteille de vin pour 3 (75 cl) :

Vin blanc AOP – Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

ou

Vin rouge AOP – Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life 

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

Café (Massaya Bio) *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

Vol au vent de champignons, crème de parmesan

ou Tartare de bar

ou Salade d'haricots verts et copeaux de foie gras

PLATS

Médailлон de veau, légumes de saison

ou Cuisse de canard confite à l'orange, gratin dauphinois

ou Pavé de saumon, risotto, sauce beurre blanc

DESSERTS

Tarte fine aux pommes

ou Feuillantine tout chocolat

ou Ile flottante, amandes, caramel beurre salé

VINS ET BOISSONS (inclus)

1 bouteille de vin pour 3 (75 cl) :

Vin blanc AOP – Château Gantonnet « Sauvignon » Bordeaux

ou

Vin rouge AOP – Château Moulin de Vignolle Bordeaux (vin biologique) fair for life 

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

Café (Massaya Bio) *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

Foie gras de canard, chutney de fruits de saison, pain de campagne
ou Cocktail avocat crevettes
ou Saumon fumé, blinis et crème d'aneth

PLATS

Filet de bar rôti, sauce Nantua, risotto de puntalette au safran
ou Pavé de veau, sauce morilles, fricassée de champignons, gratin dauphinois
ou Fondant de bœuf braisé, carottes rôties et purée de pomme de terre

DESSERTS

Pavlova aux fruits exotiques
ou Millefeuille brasserie
ou Paris-Brest

VINS ET BOISSONS (inclus)

1 bouteille de vin pour 3 (75 cl) :

Vin Blanc AOP - Petit Chablis La Chablisienne

ou

Vin Rouge AOP - Haut-Médoc « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild

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

Café (Massaya Bio) *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 PIÈCES

68,18€ HT - 75,00€ TTC

A partir de 50 convives

LES PIÈCES SALÉES FROIDES (Valeur 7 pièces)

- Saumon, transparence de Daikon, crémeux gingembre curry
- Attereau de langoustine, thermidor et flocons de châtaigne
 - Chou au magret fumé, fromage frais, radis, carotte
 - Crêpe au foie gras et à la figue
 - Larme de bressaola, citron confit
- Moelleux potimarron, purée d'orange et carottes fondantes
 - Champignon de Paris, crème de morille

LES PIÈCES LUNCH (Valeur 2 pièces)

- Mini club pastrami, dinde rôtie, tomate iceberg
- Pain viennois garni de chèvre frais au miel, pignons de pin et poire

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES (Valeur 3 pièces)

- Mini croque dinde et Cantal
- Crolesquis de légumes d'hiver
 - 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)

- Mini-tartelette tatin
- Chocolat gingembre et dôme chocolat
 - Macaron vanille
- Pavlova meringue à la française, ganache montée chocolat & crumble chocolat
 - Tartelette au citron

BOISSONS (inclus)

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





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 (vin biologique) fair for life
ou Vin blanc Bordeaux AOP Château Gantonnet « Sauvignon »

- 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



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)

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.

