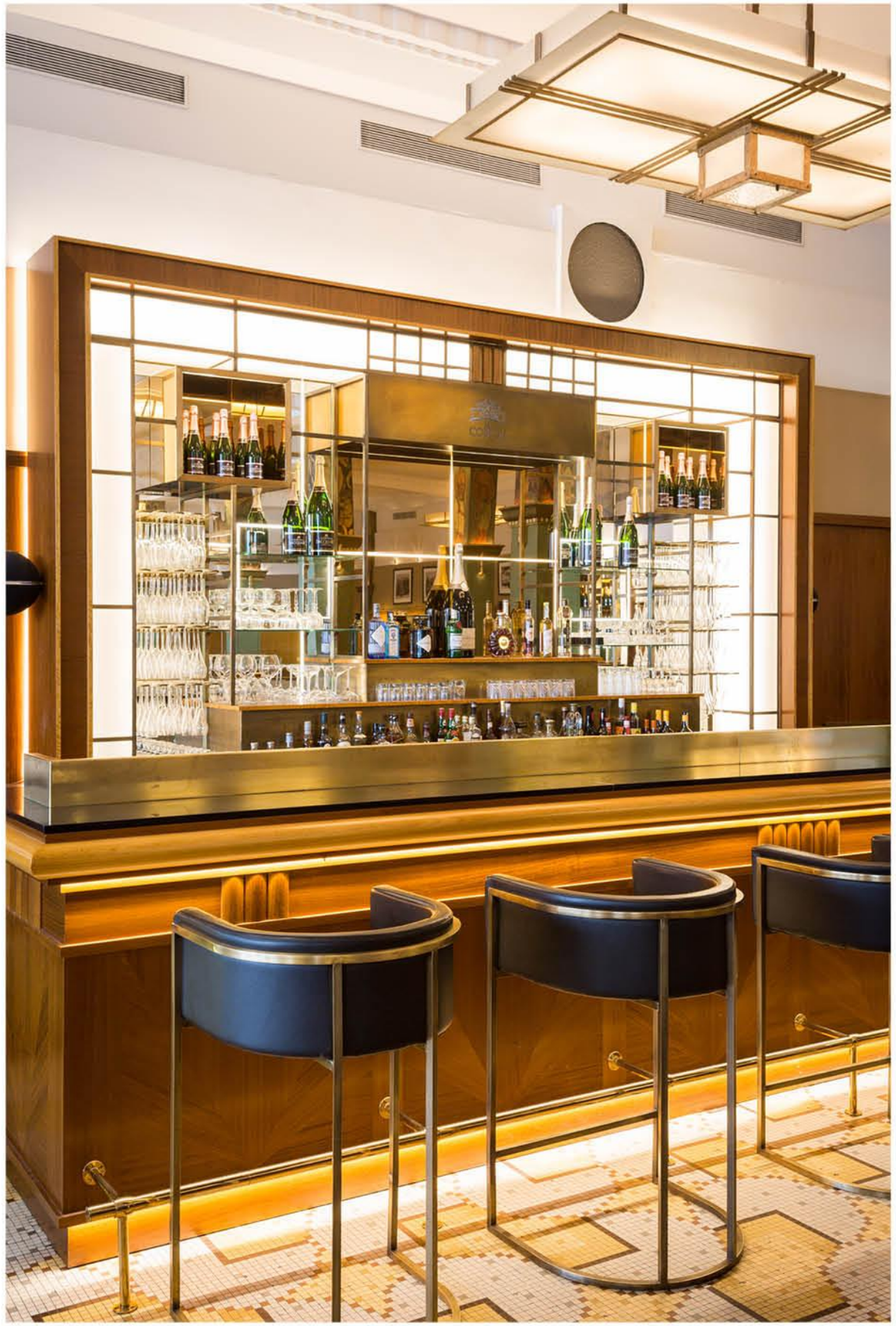
La Coupole

1927

VOTRE ÉVÉNEMENT



PRÉSENTATION

L'ÂME ARTISTIQUE DE MONTPARNASSE DEPUIS 1927

Véritable monument parisien, La Coupole est bien plus qu'une brasserie : c'est un lieu chargé d'histoire, symbole vivant du Montparnasse des Années folles.

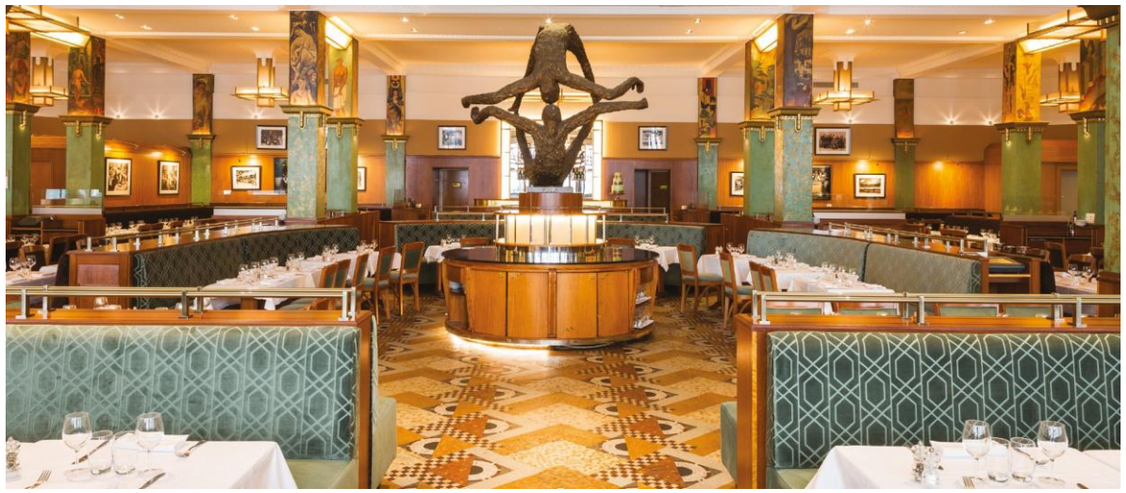
Fondée en 1927, elle devient rapidement le rendez-vous incontournable des artistes, intellectuels et célébrités. Picasso, Sartre, Beauvoir, Cocteau, Joséphine Baker, Hemingway, Kiki de Montparnasse… tous ont fréquenté ses tables.

Son somptueux décor Art déco, classé au patrimoine historique, en fait un lieu unique à Paris. Le sol en mosaïque, les verrières, les boiseries et les 33 piliers peints par les artistes du quartier témoignent de son héritage artistique.
Chaque colonne raconte une histoire, entre abstraction, portraits et hommages aux grandes figures de l'époque.

La Coupole perpétue aujourd'hui l'esprit des grandes brasseries parisiennes, en mêlant élégance, tradition et créativité.

LES ESPACES

LE RESTAURANT



CAPACITÉ D'ACCUEIL
(NOMBRE DE PERSONNES)

350	500	500
REPAS ASSIS	COCKTAIL	SOIRÉE DANSANTE

DANCING

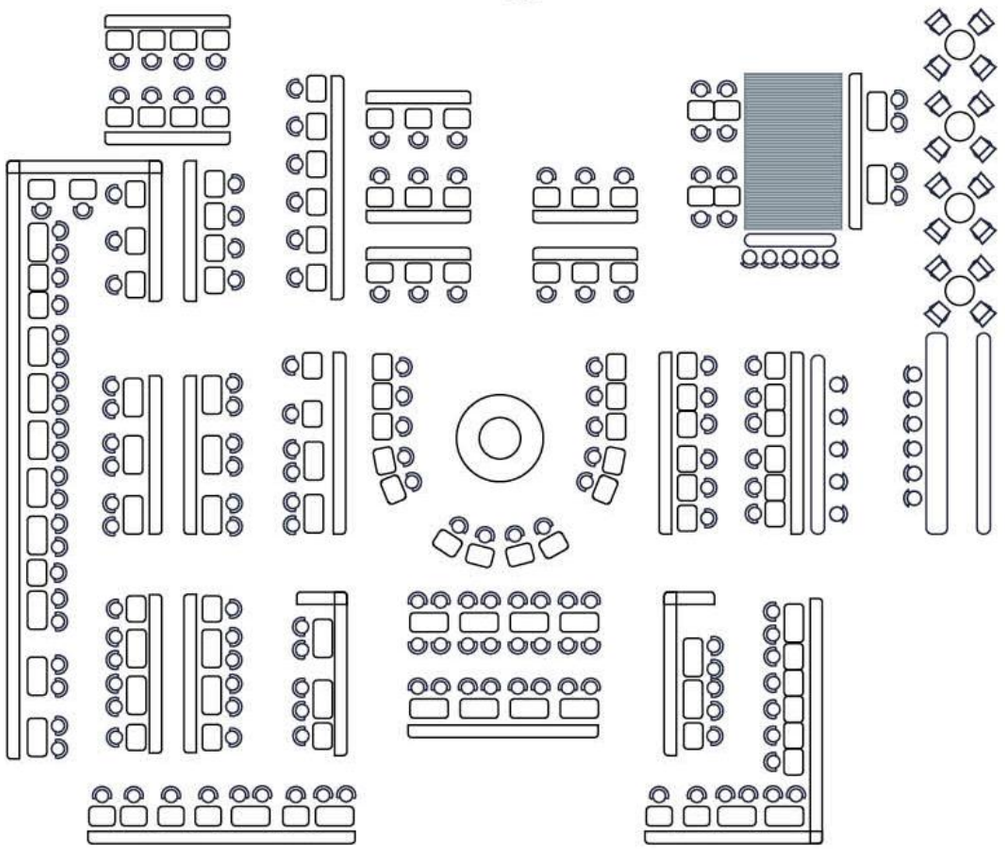
CAPACITÉ D'ACCUEIL
(NOMBRE DE PERSONNES)

150	250	150
REPAS ASSIS	COCKTAIL	CONFÉRENCE

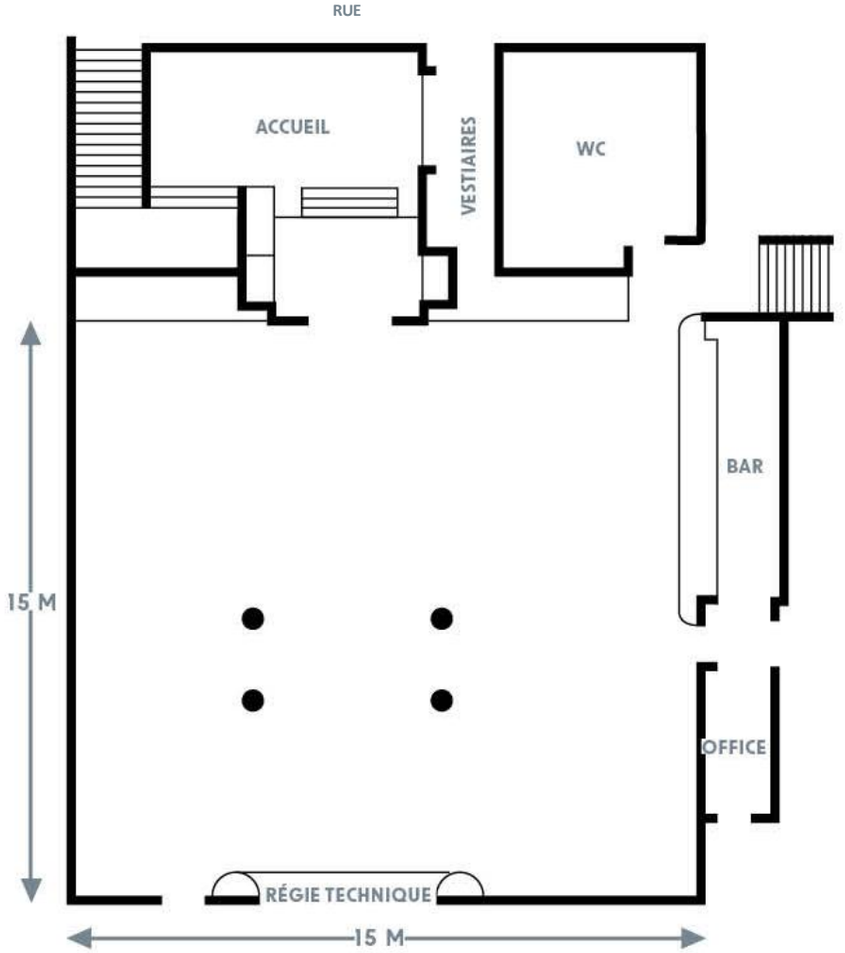
300
SOIRÉE DANSANTE

PLAN DES ESPACES

LE RESTAURANT



DANCING



LA CUISINE

Portée par la volonté de valoriser des produits d’exception, La Coupole vous propose une carte riche en saveurs authentiques et en qualité.

Notre Chef et sa brigade sélectionnent avec soin des ingrédients frais, privilégiant les producteurs locaux pour garantir fraîcheur et goût.
Chaque plat est préparé au quotidien avec un savoir-faire traditionnel mêlé à une pointe de créativité.

Vous y retrouverez les grands classiques de la cuisine de brasserie, simples, conviviaux et chaleureux, fidèles à l’esprit unique de La Coupole.
Chaque assiette reflète l’histoire d’un lieu où qualité, plaisir et convivialité se rencontrent.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU DALI

35,15 HT - 39,00 TTC
(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES
Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (hors jours fériés)

ENTRÉE

Velouté de champignons, fricassée de champignons, croûtons dorés

ou Œuf mayonnaise de La Coupole

ou Poireaux rôtis, sauce gribiche, poutargue

PLAT

Curry de volaille et son riz basmati

ou Choucroute strasbourgeoise

ou Dos de julienne rôti, fondue de poireaux

DESSERT

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

MERCI DE SÉLECTIONNER UN CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES À NOUS COMMUNIQUER 7 JOURS À L'AVANCE.

Notez des allergènes disponible auprès de nos équipes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU MISTINGUETT

53,48 HT - 60,00 TTC

(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES

APÉRITIF

Kir au vin blanc (13 cl)

ENTRÉE

Œuf en meurette façon grand- mère

ou Raviole du Dauphiné, crème de parmesan

ou Bisque de crustacés

PLAT

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

DESSERT

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

MERCI DE SÉLECTIONNER UN CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES À NOUS COMMUNIQUER 7 JOURS À L'AVANCE.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU

ERNEST HEMINGWAY

62,20 HT - 70,00 TTC

(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES

APÉRITIF

Coupe de champagne jacquart (13 cl)

ENTRÉE

Vol au vent de champignons, crème de parmesan

ou Tartare de bar

ou Salade d' haricots verts et copeaux de foie gras

PLAT

Médaillon de veau, légumes de saison

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

ou Pavé de saumon, risotto, sauce beurre blanc

DESSERT

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

MERCI DE SÉLECTIONNER UN CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES À NOUS COMMUNIQUER 7 JOURS À L'AVANCE.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU

JOSEPHINE BAKER

79,39 HT - 90,00 TTC

(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES

APÉRITIF

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

ENTRÉE

Foie gras de canard, chutney de fruits de saison, pain de campagne

ou Cocktail avocat crevettes

ou Saumon fumé, blinis et crème d'aneth

PLAT

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

DESSERT

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

MERCI DE SÉLECTIONNER UN CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES À NOUS COMMUNIQUER 7 JOURS À L'AVANCE.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

COCKTAIL

20 PIÈCES

68,^{18} HT - 75,^{00} TTC

À PARTIR DE 50 CONVIVES

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

(VALEUR 7 PIÈCES)

Saumon, transparence de Daikon, crémeux curry
Attereau de langoustine, thermidor et châtaigne
Chou au magret fumé, fromage frais, radis

Crêpe au foie gras et à la figue
Larme de bressaola, citron confit
Moelleux potimarron, purée d'orange et carottes
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
Cromesquis de légumes d'hiver
Gougère Tartufo

LE MINI PLAT CHAUD

(VALEUR 3 PIÈCES)

Blanquette de volaille à l'ancienne et son riz basmati
Cabillaud rôti et mousseline de patate douce
Risotto aux champignons des bois
Vapeur de crevettes 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-JOURNÉE 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-DÉJEUNER

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

JOURNÉE 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-DÉJEUNER

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 APRÈS-MIDI

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

CONFIGURATIONS POSSIBLES

THÉÂTRE : 120 personnes
CABARET : 60 personnes

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

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 SUPÉRIEUR

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 À 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.

CHAMPAGNES COCKTAILS

LES COUPES 13cl

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

LES BOUTEILLES 75cl

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 14cl

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 ÉVÉNEMENTIELLES

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

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.

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 l'un des restaurants du Groupe Bertrand Hospitallity. © 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