



*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**

REPAS ASSIS

**500**

COCKTAIL

**500**

SOIRÉE DANSANTE

## DANCING



### CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

**150**

REPAS ASSIS

**250**

COCKTAIL

**150**

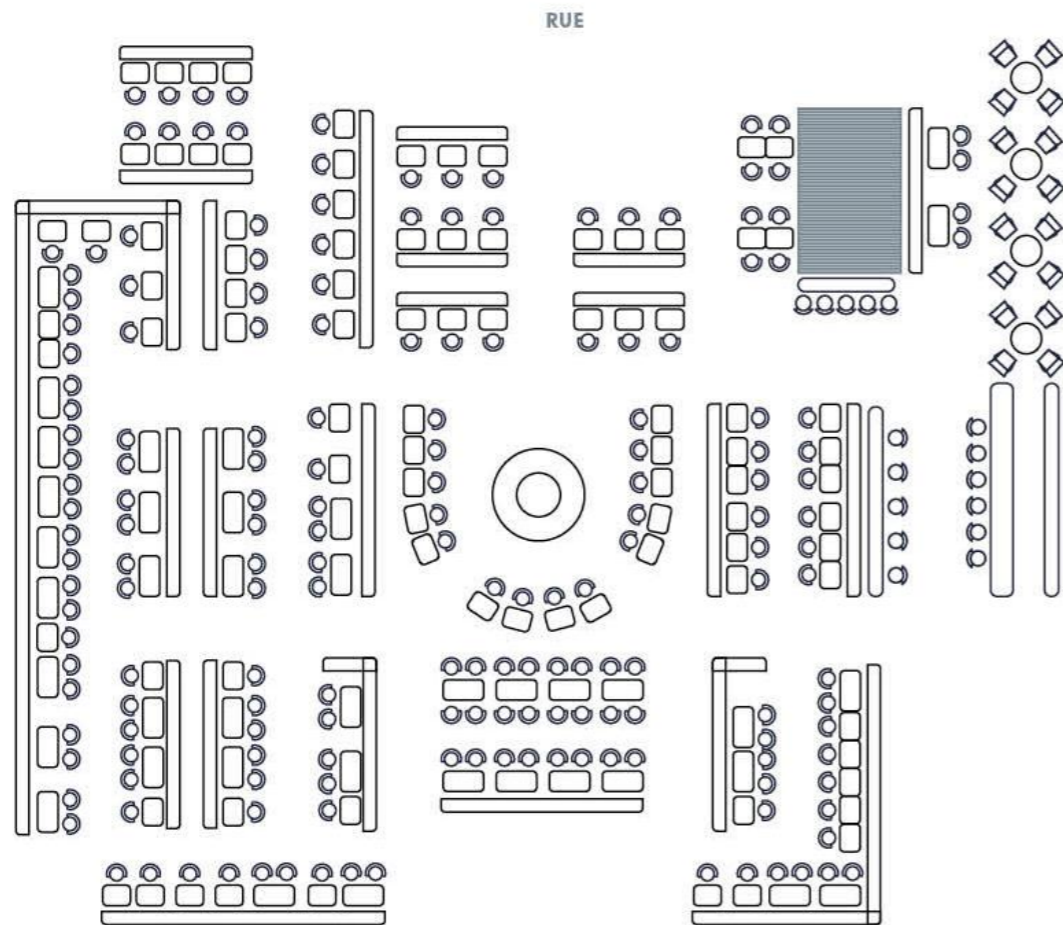
CONFÉRENCE

**300**

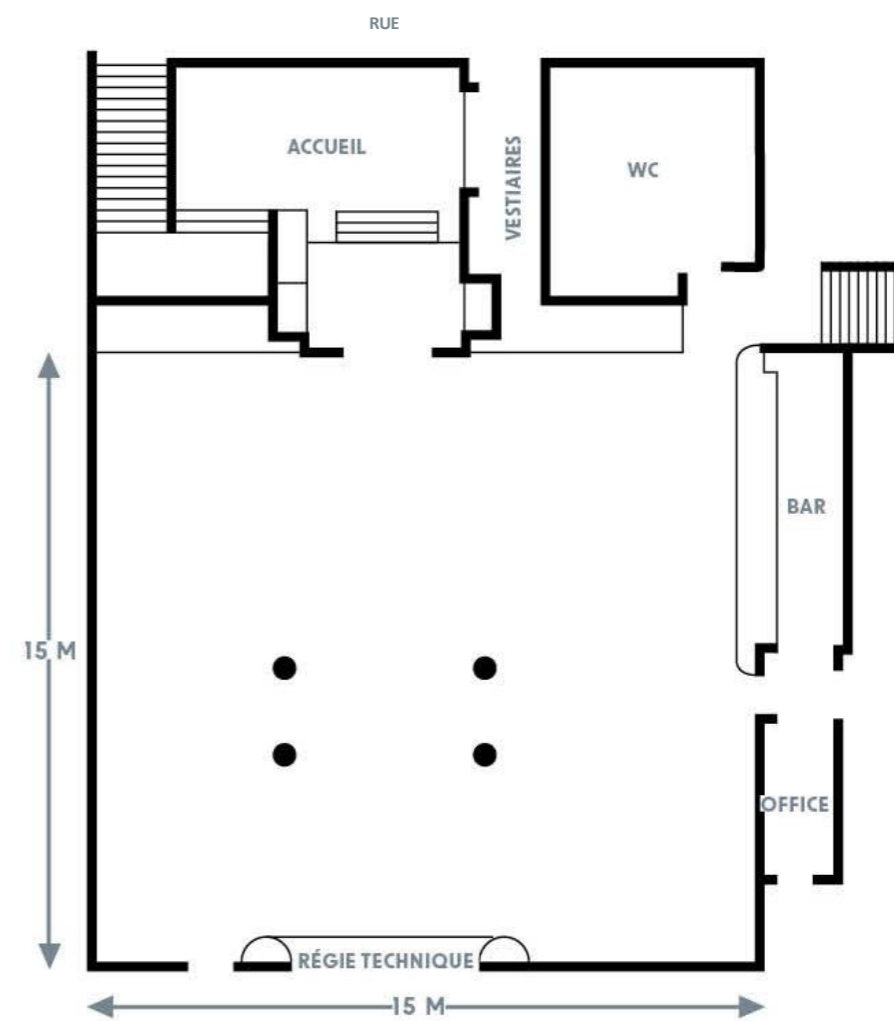
SOIRÉE DANSANTE

# 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,<sup>15</sup> HT - 39,<sup>00</sup> TTC  
(service compris)

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

### ENTRÉE

Poireaux vinaigrette  
ou Œuf mayonnaise de La Coupole  
ou Velouté de petits pois

### PLAT

Paleron de bœuf braisé, carottes fondantes et purée de pomme de terre  
ou Filet de maquereau, piperade et pistou de roquette  
ou Curry de volaille et son riz basmati

### DESSERT

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
ou Crumble aux fruits de saison  
ou Mousse au chocolat

### VINS ET BOISSONS (inclus)

1 verre de vin (13cl) :  
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.



Un tableau des allergènes disponible auprès de nos équipes.  
Le vin est alcoolisé, évitez de conduire, & 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

Rillettes de saumon

*ou* Raviole du Dauphiné, crème de parmesan

*ou* Salade d'haricots verts façon tonato, noisettes et parmesan

### PLAT

Echine de cochon confite, cannelloni

*ou* Suprême de volaille française, sauce morilles, purée de pomme de terre

*ou* Pavé de saumon, risotto de puntalette, pesto de roquette

### DESSERT

Ile flottante, caramel au beurre salé et amandes caramélisées

*ou* Minestrone de fruits frais

*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,<sup>20</sup> HT - 70,<sup>00</sup> TTC

(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES

APÉRITIF

Coupe de Champagne Jacquart (13 cl)

ENTRÉE

Pâté en croûte au foie gras de canard et trompettes de la mort

*ou* Fraîcheur de crabe

*ou* Cocktail avocat crevettes

—

PLAT

Pavé de thon, caponata d'aubergines

*ou* Filet de daurade à la niçoise

*ou* Médailillon de veau, purée de pomme de terre et légumes de saison

—

DESSERT

Tarte citron meringuée

*ou* Cookie chocolat et noisettes caramélisées, glace vanille

*ou* Fontainebleau

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,<sup>39</sup> HT - 90,<sup>00</sup> TTC

(service compris)

À PARTIR DE 12 CONVIVES

### APÉRITIF

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

### ENTRÉE

Ceviche de bar

ou Burrata, caponata et pistou de roquette

ou 6 huîtres Fine de Clair Breuil N°3

### PLAT

Filet de bar rôti, risotto verde, sauce champagne

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

ou Cabillaud rôti, purée de patate douce, beurre blanc à la citronnelle

### DESSERT

Pavlova aux fruits rouges

ou Tartelette à la framboise

ou Feuillantine tout chocolat

### 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,<sup>18</sup> HT - 75,<sup>00</sup> TTC

À PARTIR DE 50 CONVIVES

## LES PIÈCES SALÉES FROIDES

(VALEUR 7 PIÈCES)

Gambas et daikon mentholé, perles de gingembre  
 Gravlax de saumon au citron  
 Bœuf fumé au sarrasin

Veau, raifort, légumes croquants  
 Le traditionnel radis beurre  
 Pastel d'asperges vertes  
 Tartelette tomate basilic

## LES PIÈCES LUNCH

(VALEUR 2 PIÈCES)

Petit pain volaille curry légumes - Le Bollywood  
 Cristallino de Sainte-Maure frais aux graines

## LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

(VALEUR 3 PIÈCES)

Palmier olive et noisette caramélisée  
 Gougère Emmental  
 Croustillant végétal épinards et féta

## 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)

Palet fruits rouges, crème de courge  
 Mini Paris-Brest  
 Chocolat gingembre et dôme chocolat

Pavlova fraise citron yuzu gingembre  
 Tartelette abricot

## BOISSONS (INCLUS)

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

## DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

59,<sup>56</sup> HT - 70,<sup>00</sup> 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'ÉTUDE

76,<sup>96</sup> HT - 90,<sup>00</sup> 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) : 10,00€ HT / 12,00€ TTC

1 bouteille pour 2 personnes (75 cl) : 15,00€ HT / 18,00€ 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) : 15,00€ HT / 18,00€ TTC

1 bouteille pour 2 personnes (75 cl) : 22,50€ HT / 27,00€ 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\*.
- Notre lait est français et certifié Max Havelaar pour garantir une juste rémunération des éleveurs.
- Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks hachés, 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.

### GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

- Nous suivons et réduisons nos consommations d'eau et d'énergie.



## L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 99% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 9 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 8 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 5,9% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 89 points sur 100 en 2025. 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.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.

