

The image shows the interior of the La Coupole restaurant. In the center, a large, dark, gnarled tree sculpture stands on a circular wooden base. The room is filled with tables set with white cloths and glassware, surrounded by chairs with green patterned upholstery. Several tall, green-painted columns with Art Deco-style murals are visible. The floor has a complex geometric pattern. A semi-transparent teal box with white text is overlaid in the center of the image.

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

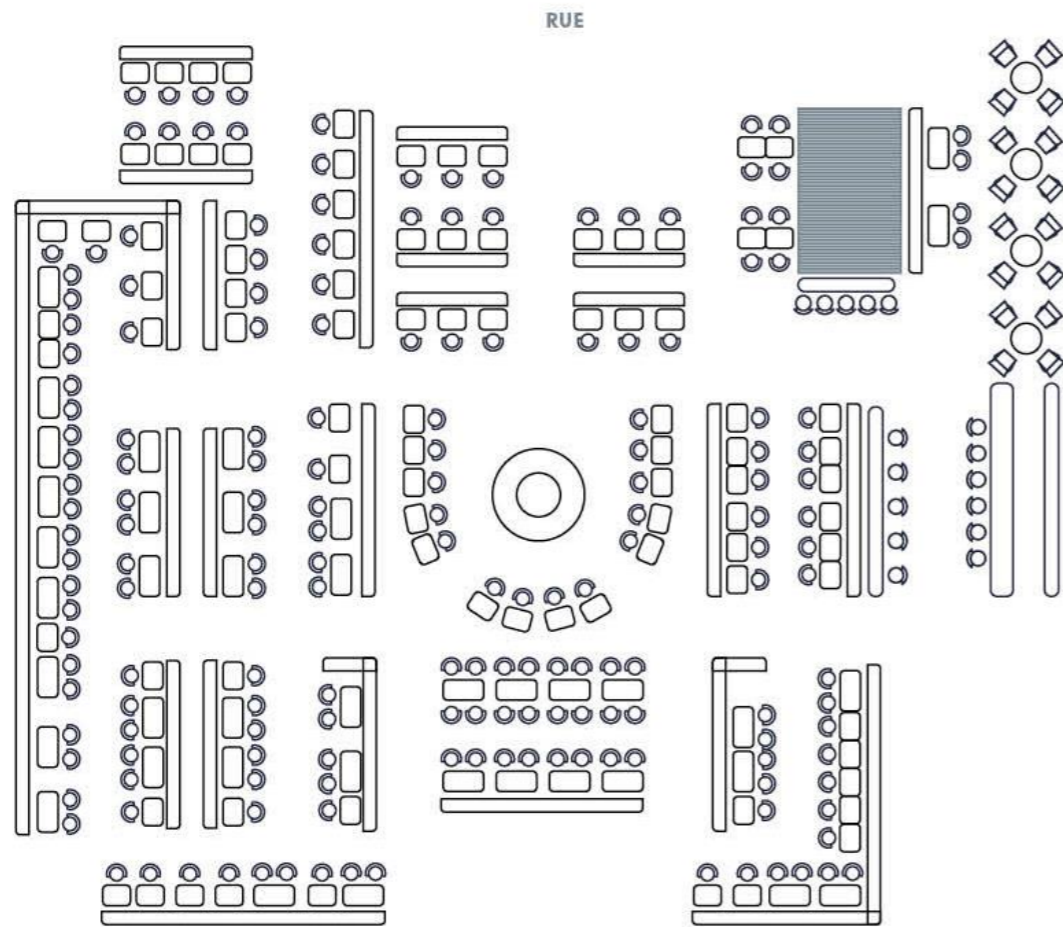
CONFÉRENCE

300

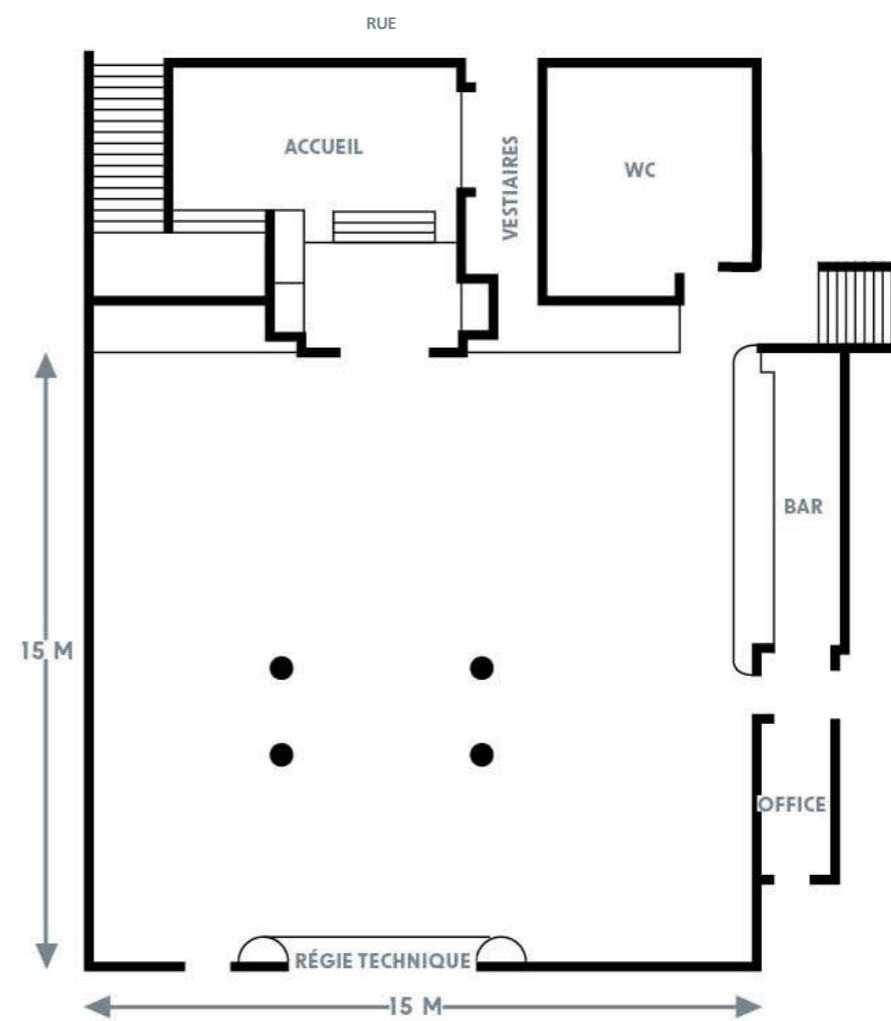
SOIRÉE DANSANTE

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

35,15 HT - 39,00 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.
L'abus d'alcool est nuisible à votre 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

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 —

62,²⁰ HT - 70,⁰⁰ 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

79,³⁹ HT - 90,⁰⁰ 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

68,¹⁸ HT - 75,⁰⁰ TTC

À PARTIR DE 50 CONVIVES

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

(VALEUR 7 PIÈCES)

Sardinette à la Provençale
Transparence de Daikon, saumon,
crémeux gingembre curry
Bœuf fumé au sarrazin

Magret de canard, ossau Iraty, épinard frais
Le traditionnel radis beurre
Pastel d'asperges vertes
Tartelette tomate basilic

LES PIÈCES LUNCH

(VALEUR 2 PIÈCES)

Petit pain volaille curry légumes - Le Bollywood
Navette ricotta, parmesan, tomates confites, artichaut

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)

Banane, citron vert, passion
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

59,⁵⁶ 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'ÉTUDE

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) : 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.



CONTACTS

EDOUARD HAMON

Responsable commercial

01 53 91 21 31

coupole.commercial@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 Hospitality. © Simon Detraz, Yann Deret, Ilya Kagan.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com