



# VOTRE ÉVÈNEMENT À LA COUPOLE

## RESTAURANT - BAR – SALON PRIVÉ

Vos évènements à La Brasserie La Coupole



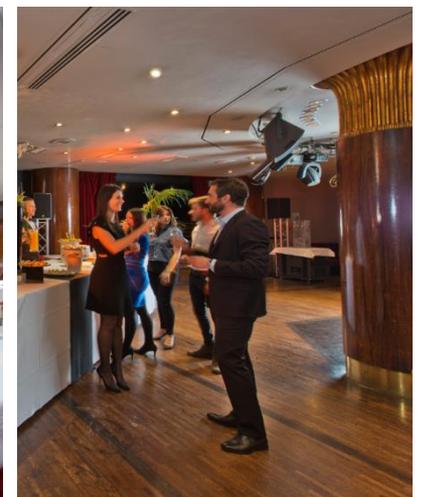
## LE RESTAURANT

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

Dans un décor art déco, inscrit au patrimoine historique, organisez pour vos événements privés et professionnels.

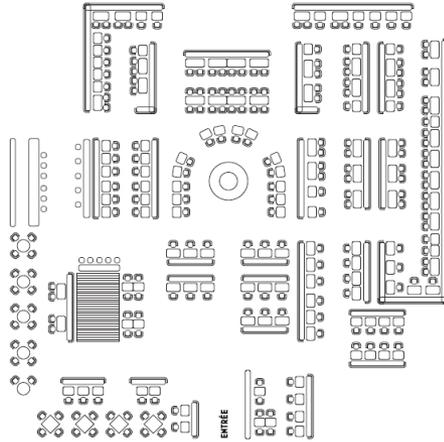
Le salon privé, ancien dancing de La Coupole, est le lieu idéal pour vos séminaires ou soirée dansantes

La Coupole est un lieu d'exception qui peut accueillir vos événements en privatisation totale ou partielle, jusqu'à 500 personnes.



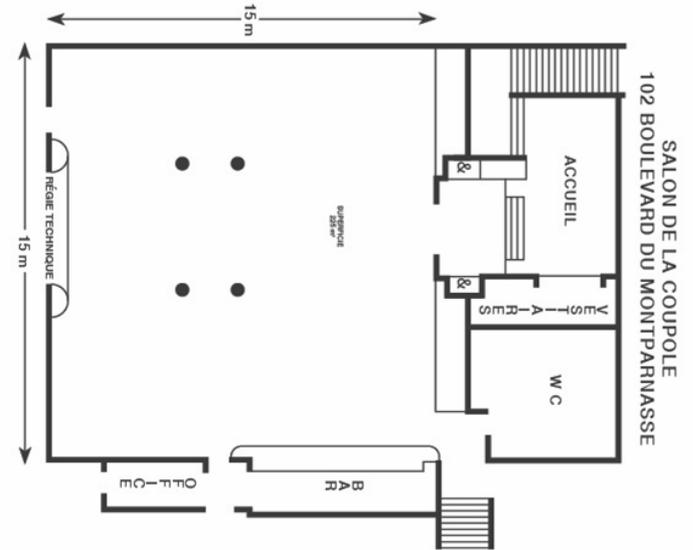


## PLAN DU RESTAURANT



Plan du rez-de-chaussée du restaurant

## PLAN DU SALON PRIVÉ



## RAPPEL CAPACITÉS D'ACCUEIL

Mise en place	La Brasserie 800 m <sup>2</sup>	Salon privé 225m <sup>2</sup>	Le Club Coupole 225m <sup>2</sup>
Repas assis	400	150	150
Cocktail	500	-	250
Conférence	-	150	-
Soirée dansante	-	-	300

## Cocktail TRADITION 20 pièces : 45,45€ HT/50,00€ TTC

### LES PIÈCES SALEES FROIDES – 8 pièces

(dont 2 animations Panier Palace)

- Panier Palace Gambas aux deux sauces et deux topping
- Panier Palace "plateau de fromages ambulant"
- Volaille confite, bulle coulante d'asperge verte
- Poule au pot "Jaune des Landes" et croquant de noisette torréfié
- Foie gras boule glacée au tanin de Porto, noisettes hachées
- Dôme de Foie gras griotte et pain d'épice
- Roulé pagode (chutney pomme ananas menthe, ruban de carotte et pomme granny)
- Involntini de chèvre au laurier, mendiant et chèvre croquant
- Mini tatin de potimarron caramélisé, éclat de noisette torréfié, base moelleuse
- Cube de saumon fumé norvégien, crème wasabi et concombre
- Pic de rouget mariné à la grenade, daïkon croquant
- Blinis de Saint Jacques au wasabi

### 1 MINI PLAT CHAUD - valeur 3 pièces

- Volaille façon "Poule au pot " et son riz blanc
- Veau façon osso bucco, mini penne
- Dos de cabillaud et son lisse de potimarron

### LES PIÈCES SALEES CHAUDES – 5 pièces

- Brochettes de légumes, céleri branche
- Brochette vapeur de gambas marinée aux sésames et sa betterave jaune, émulsion citronnée
- Brochette "Saucisse Lentille", saucisse de Morteau, carotte, oignon grelot, condiment lentille corail
- Brochette de saumon poireaux, cube de saumon nacré, madeleine poireaux
- Burger "Auvergnat", pain burger, confit d'oignon, viande de bœuf assaisonné, fourme d'ambert
- Gougère au fromage
- Mini quiche toscane (ricotta épinard emmental)
- Mini "pie" joue de bœuf confite et purée de pomme de terre

### LES PIÈCES SUCREES – 4 pièces

- Animation Guimauve croquante (Guimauve au piment d'Espelette et à la fève tonka, enrobées d'une fine couche craquante.) *module de 200- 15g/personne*
- Cheese cake
- Tropicane
- La Guimauve chocolat noisette
- Le Streusel au chocolat blanc
- Religieuse framboise
- La Religieuse Caramel

Merci de faire un choix parmi les pièces proposées

## Cocktail PRESTIGE 24 pièces : 58,00€ HT/ 64,00€ TTC

### LES PIÈCES SALEES FROIDES – 12 pièces

(dont 2 animations panier palace)

- Panier Palace Gambas aux deux sauces et deux topping - Module de 75 pièces
- Panier Palace "plateau de fromages ambulant" - Module de 100 pièces
- Volaille confite, bulle coulante d'asperge verte
- Poule au pot "Jaune des Landes" et croquant de noisette torréfié .
- Foie gras boule glacée au tanin de Porto, noisettes hachées
- Dôme de Foie gras griotte et pain d'épice
- Roulé pagode (chutney pomme ananas menthe, ruban de carotte et pomme granny)
- Involtini de chèvre au laurier, mendiant et chèvre croquant
- Mini tatin de potimarron caramélisé, éclat de noisette torréfié, base moelleuse
- Cube de saumon fumé norvégien, crème wasabi et concombre
- Pic de rouget mariné à la grenade, daïkon croquant
- Blinis de Saint Jacques au wasabi

### LES PIÈCES SALEES CHAUDES – 5 pièces

(Dont une cocotte avec Chef comptant pour 3 pièces)

- Black-burger, pain à l'encre de seiche, rilette de sardine au basilic et citron confit, sucre
- Mini cresson burger, base de chlorophylle, mayonnaise cressonnée, rondelle de courgettes grillées, figues, noix
- Brochettes de légumes, céleri branche
- Brochette vapeur de gambas marinée aux sésames et sa betterave jaune, émulsion citronnée
- Brochette "Saucisse Lentille", saucisse de Morteau, carotte, oignon grelot, condiment lentille corail
- Gougère au fromage
- Cocotte de fricassée de volaille aux morilles, riz blanc

### LES PIÈCES SUCREES – 5 pièces

- Animation Guimauve croquante (Guimauve au piment d'Espelette et à la fève tonka, enrobées d'une fine couche craquante.) (hiver) module de 200- 15g/personne
- Brochette de fruits
- Mini chou chocolat
- La Tartelette aux agrumes
- La Guimauve chocolat noisette
- Le Brownie pomme verte roquette
- Religieuse framboise
- La Religieuse Caramel

Merci de faire un choix parmi les pièces proposées

## BOISSON / CARTE

### LES VINS

#### **CAVE 1 - Tourraine Sauvignon Domaine la Charmoise / Saint-Nicolas-de-Bourgueuil – Domaine des Valettes**

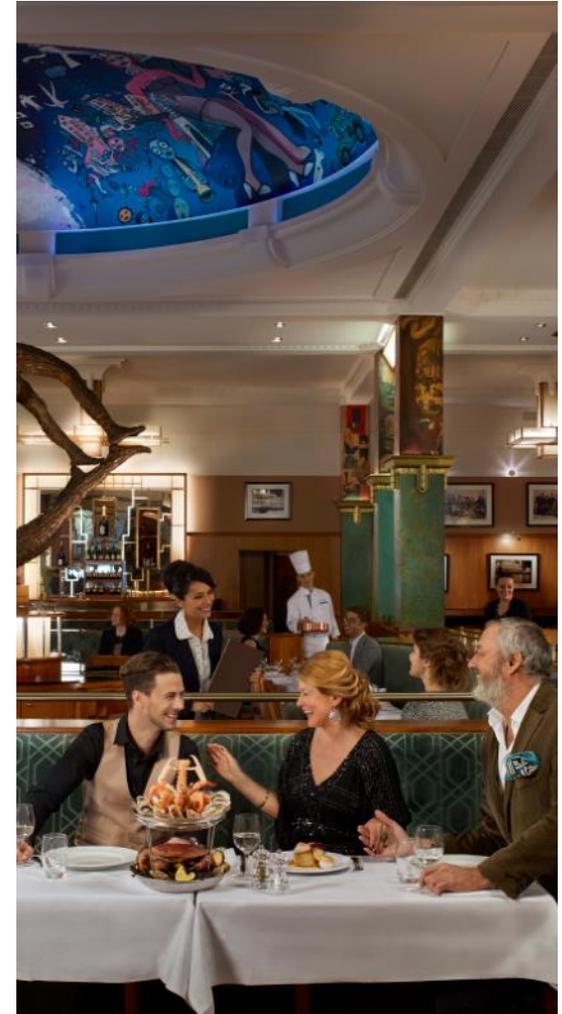
1 bouteille pour 3 personnes 10€ TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 14 € TTC

#### **CAVE 2 - Pouilly- Fuissé – Georges Burrier / Mercurey « Les Mauvarennnes » - Domaine Faiveley**

1 bouteille pour 3 personnes 15€ TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 18 € TTC

#### **CAVE 3- Châteauneuf du pape- Château de la Nerthe / Saint-Estéphe – Château Tronquoy Lalande (2007)**

1 bouteille pour 3 personnes 22€ TTC  
1 bouteille pour 2 personnes 32 € TTC



## BOISSONS

### Les Apéritifs

#### CHAMPAGNE Pommery Brut Royal

La coupe

10,00€HT / 12,00€TTC

La bouteille

55,00€HT / 66,00€TTC

KIR

Le verre

5,00€HT / 6,00€TTC

MOJITO

Le cocktail

10,00€HT / 12,00€TTC

### Les Softs

**FORFAIT SOFTS** : JUS DE FRUITS, SODAS, EAUX MINÉRALES

A discrétion ( 4h )

8,00€HT / 8,80€TTC





# VOTRE ÉVÈNEMENT À LA COUPOLE

## VOTRE CONTACT

Service Commercial Événementiel  
Rudy COINON  
01 75 18 57 15  
commercial@lacouple-paris.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Plan d'accès

Ouvert tous les jours

Service voiturier  
Parking Raspail Montparnasse  
M°4 Vavin  
Gare : Montparnasse

