



VOTRE ÉVÉNEMENT

*Au Pied
de Cochon*

PRÉSENTATION

RESTAURANT MYTHIQUE DES HALLES DE PARIS

Au Pied de Cochon accueille ses clients dans ses décors typiques de brasserie parisienne.

C'est dans une ambiance très conviviale que l'établissement reçoit vos événements privés et professionnels : déjeuner, dîner et cocktail dînatoire.

Cette institution parisienne propose une belle cuisine française et généreuse avec à la carte des spécialités canailles ainsi que des plats traditionnels de brasserie.



*Au Pied
de Cochon*





VOS ESPACES

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
SALON 1	1 ^{ER}	50 m ²	55	40	-	OUI	OUI	OUI
SALON 2	2 ^{ème}	50 m ²	55	40	-	OUI	OUI	OUI
SALON 3	3 ^{ème}	45m ²	55	50	50	OUI	OUI	OUI



*Au Pied
de Cochon*



LES MENUS

MENU LES HALLES 31,52€ HT – 35€ TTC

(Menu valable du Lundi au Jeudi midi et soir et le vendredi midi uniquement)
Entrée – Plat – Dessert

{ ENTRÉES }

Saucisson sabodet , pommes de terre tièdes, moutarde à l'ancienne
ou Salade de haricots verts, vinaigrette moutarde à l'ancienne, champignons noisettes
ou Soupe à l'oignon gratinée

{ PLATS }

Moules-Cochon façon « Hortense », frites maison
ou Pavé de lieu noir, petits légumes et beurre blanc
ou Suprême de volaille rôti et sa purée de pommes de terre maison
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

{ DESSERTS }

Moelleux au chocolat
ou île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé
ou Crème brûlée à la vanille

{ BOISSONS }

Domaine des Nugues: Beaujolais blanc ou rouge (1 verre par personne)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza

*supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*

	TTC	HT
10,00%	31,00 €	28,18 €
20,00%	4,00 €	3,33 €
Total	35,00 €	31,52 €



LES MENUS

MENU COQUILLERE

40,45€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Cocktail maison « le trou des Halles » (12cl)

{ ENTRÉES }

Brick de chèvre et légumes confits

ou Planche à partager du Pied de Cochon

Jambon cru de montagne, Jambon blanc artisanal, Terrine de boudin noir, Terrine de campagne, Chorizo

ou Salade façon Saint Antoine

Mesclun, œuf mollet, ventrèche, pommes grenailles

{ PLATS }

Saumon d'Ecosse rôti, petits légumes

ou Echine de cochon braisée au jus, purée de pommes de terre

ou Filet de canette, jus de volaille, polenta crémeuse

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

{ DESSERTS }

Assortiment de petits desserts

Crème brûlée, moelleux au chocolat, sablé breton et sa crème au citron, entremet fruits rouges, cochon meringué

ou Tarte fine aux pommes, glace vanille

ou Profiteroles au chocolat

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires"

ou Château Chanteloiseau (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza

* supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*

	TTC	HT
10,00%	39,00 €	35,45 €
20,00%	6,00 €	5,00 €
Total	45,00 €	40,45 €



LES MENUS

MENU EUSTACHE

53,48€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12cl)

{ ENTRÉES }

Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, blini
ou Avocat - crevettes, sauce cocktail
ou Pressé de volaille et foie gras, pain grillé

{ PLATS }

Filet mignon de porc, chorizo, pommes grenaille
ou Fondant de veau, petits légumes
ou Daurade royale, émulsion de coquillages, riz basmati
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

{ DESSERTS }

Tarte au citron meringuée maison
Ou Charlotte poire chocolat
ou Mille-feuille à la vanille

{ BOISSONS }

Vin blanc Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires"
ou vin rouge Château Chanteloiseau (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza

* supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*

	TTC	HT
10,00%	46,00 €	41,82 €
20,00%	14,00 €	11,67 €
Total	60,00 €	53,48 €



NOTRE COCKTAIL

40,00€ HT – 45€ TTC

{ APÉRITIF }

Cocktail « Trou des Halles » ou soft

{ PIÈCES SALÉES }

A partager :

Planche du Pied de Cochon

(1 pour 4 personnes)

Jambon cru de montagne, Jambon blanc artisanal, Terrine de boudin noir, Terrine de campagne, Chorizo

Planche de fromages

(1 pour 2 personnes)

Bleu de Laqueuille, Tomme de Savoie, Coulommiers

Mini plats chauds :

Suprême de volaille rôti, risotto de puntalettes, jus de volaille

Saumon grillé, petits légumes, sauce beurre blanc

{ PIÈCES SUCRÉES }

Crème brûlée

Sablé et sa crème de citron

Entremet fruits rouges

Moelleux au chocolat

Meringue

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires"

ou Château Chanteloiseau (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou thé

	TTC	HT
10,00%	48,00€	43,64€
20,00%		



Forfaits Journée d'Études

Votre ½ journée d' Étude

60,91€ HT – 68€ TTC

- Accueil petit-déjeuner
- Pause matin ou après-midi
- Déjeuner ou dîner avec boissons
- Eau à disposition
- Location de la salle de 9h à 12h ou 12h à 17h

Votre JE complète

79,09€ HT – 88€ TTC

- Accueil petit-déjeuner
- Pause matin
- Déjeuner avec boissons
- Pause après-midi
- Eau à disposition
- Location de la salle de 9h à 17h

Matériel mis à disposition

- Paper-board
- Vidéoprojecteur / rétroprojecteur et écran
- Sonorisation (micro + ampli)
- Accès Wifi
- Vestiaire, Ascenseur

Journée d'étude	TTC	HT
10,00%	76,00 €	69,09 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
Total	88,00 €	79,09 €

½ Journée d'étude	TTC	HT
10,00%	56,00 €	50,91 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
Total	68,00 €	60,91 €

Au Pied de Cochon



LE MENU JE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Kir vin blanc (12cl)

{ ENTRÉES }

Salade de haricots verts, vinaigrette moutarde à l'ancienne, champignons noisettes
ou Saucisson sabodet, pommes de terre tièdes à la moutarde
ou Soupe à l'oignon gratinée

{ PLATS }

Saumon d'Ecosse rôti, petits légumes
ou Echine de cochon et son jus, purée de pommes de terre
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

{ DESSERTS }

Moelleux au chocolat
ou Crème brûlée à la vanille
ou Ile flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires"
ou Château Chanteloiseau (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza

* supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*



Formule Afterwork

17,80€ HT – 20€ TTC

Valable tous les jours de 17h00 à 21h00

{ PLANCHE AU PIED DE COCHON A PARTAGER }

à composer de 3 ingrédients au choix

Charcuterie :

Jambon blanc artisanal Eric Ospital, *beurre et cornichons*

Jambon Serrano, *cornichons*

Terrine de boudin noir, *cornichons et guindillas*

Txirula de porc (5 cm)

Rillettes de cochon

Fromages :

Bleu de Laqueuille

Brie de Meaux AOP

Fromage de chèvre

Tomme de savoie

Croustillants de brie de Meaux AOP *

{ BOISSONS }

2 verres de Pays d'Oc Chardonnay

ou 2 verres de Cotes de Blayes Charmes Montaignan

ou 1 bière de Stella (50cl)

	TTC	HT
10,00%	15,00 €	13,64 €
20,00%	5,00 €	4,17 €
Total	20,00 €	17,80 €

*valable pour les groupes de moins de 15 personnes



FORMULE GOUTER

18,18€ HT – 20€ TTC

Mignardises – Boisson fraîche – Boissons chaudes

{ FARANDOLE DE DOUCEURS SUCRÉES }

Mini crème brûlée à la vanille

Mini moelleux au chocolat

Mini entremet fruits rouges

Mini sablé crème au citron

Meringue cochon avec chantilly

{ BOISSONS FRAICHES }

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

{ BOISSONS CHAUDES }

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud

*Au Pied
de Cochon*

	TTC	HT
10,00%	20,00 €	18,18 €
20,00%	0,00 €	0,00 €
Total	20,00 €	18,18 €



FORMULE PETIT DEJEUNER

18,18€ HT – 20€ TTC

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes

{ VIENNOISERIES }

3 Minis Viennoiseries

{ BOISSONS FRAICHES }

Jus de fruits

et Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

{ BOISSONS CHAUDES }

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud

*Au Pied
de Cochon*

	TTC	HT
10,00%	20,00 €	18,18 €
20,00%	0,00 €	0,00 €
Total	20,00 €	18,18 €



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50€
Apéritif Maison.....	5.00€
Coupe de Champagne (12cl).....	9.70€
Amuse bouche (3 pièces/pers).....	6.00€
Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl).....	6.50€
Assiette de fromages Marie Quatrehomme.....	11.00€
Gâteau anniversaire (<i>en complément des desserts</i>):	
- Fraisier.....	9.50€
- Entremet Chocolat.....	7.50€
- Mille-feuille.....	9.50€

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.

*Au Pied
de Cochon*

VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Maëlle DUSSOUCHET

01.53.45.94.70

m.dussouchet@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours, 24h/24, toute l'année

6, rue Coquillière
75001 PARIS

Métro : Louvre-Rivoli , Les Halles, Châtelet ,
Châtelet les Halles



*Au Pied
de Cochon*