



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 <sup>ER</sup>	50 m <sup>2</sup>	55	40	-	OUI	OUI	OUI
SALON 2	2 <sup>ème</sup>	50 m <sup>2</sup>	55	40	-	OUI	OUI	OUI
SALON 3	3 <sup>ème</sup>	45m <sup>2</sup>	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 €
<b>Total</b>	<b>35,00 €</b>	<b>31,52 €</b>



# 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 €
<b>Total</b>	<b>45,00 €</b>	<b>40,45 €</b>



# 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 €
<b>Total</b>	<b>60,00 €</b>	<b>53,48 €</b>



# 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 €
<b>Total</b>	<b>88,00 €</b>	<b>79,09 €</b>

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

*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 €
<b>Total</b>	<b>20,00 €</b>	<b>17,80 €</b>

\*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 €
<b>Total</b>	<b>20,00 €</b>	<b>18,18 €</b>



## 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 €
<b>Total</b>	<b>20,00 €</b>	<b>18,18 €</b>



# 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*

