

Au Pied de Cochon



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
CŒUR
DES HALLES**

-

GALERIE



Cocktail



Détail de décoration

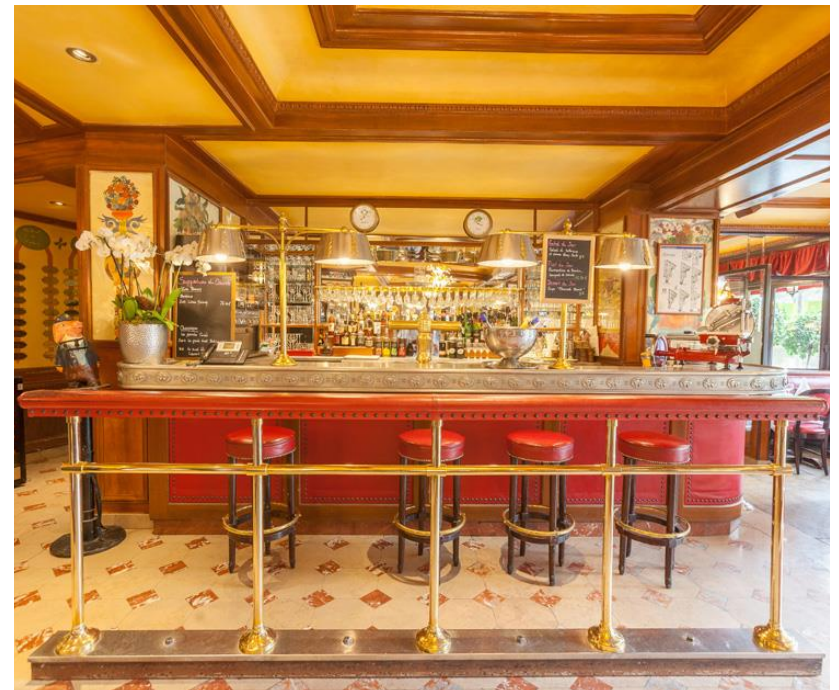


Salle du restaurant

145M²
PRIVATISABLES
-
3
SALONS
PRIVATIFS



Terrasse



Bar du restaurant



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
Salon 1	1 ^{er}	50m ²	58	40	-	Oui	Oui	Oui
Salon 2	2 ^{ème}	50m ²	58	40	-	Oui	Oui	Oui
Salon 3	3 ^{ème}	45m ²	50	50	50	Oui	Oui	Oui



NOS OFFRES

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

Œuf mollet, caponata d'aubergines, jambon cru de Montagne E.Ospital, basilic frais, parmesan
ou Terrine au piment d'Espelette E.Ospital
ou Soupe à l'oignon gratinée

—

PLATS

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

—

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé
ou Assortiment de crèmes glacées et sorbets (3 parfums au choix)

—

BOISSONS

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

* supplément de 5 euros TTC par personne



NOS OFFRES

MENU COQUILLIERE

40,30€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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 E.Ospital, Jambon blanc artisanal E.Ospital, Terrine au piment d'espelette E.Ospital, Chorizo E.Ospital, Saucisse sèche à la perche

ou Piquillos à la brandade de morue, coulis de crustacés

—

PLATS

Echine de porc confite 14H, purée de pommes de terre

ou Filet de Merlan, beurre blanc, petits légumes

ou Filet de canette, jus au thym, polenta crémeuse

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

—

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Tarte au citron meringuée

ou Moelleux au chocolat-mascarpone, crème glacée 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 Espresso

* supplément de 5 euros TTC par personne



NOS OFFRES

MENU EUSTACHE

53,41€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉES

Tartare de saumon d'Ecosse, concombre, chèvre frais
ou Avocat-crevettes, sauce cocktail
ou Salade de haricots verts, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, champignons, noisettes

PLATS

Fondant de veau, risotto de puntalette
ou Filet de bar, petits légumes, émulsion de coquillage
ou Filet mignon de porc, chorizo E.Ospital, pommes sautées
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud (2 choux)
ou Assortiment de mini desserts
ou Fraisier du Pied de Cochon

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 Espresso

* supplément de 5 euros TTC par personne



NOS OFFRES

NOTRE COCKTAIL

40,23€ HT – 45€ TTC

APERITIF

Cocktail maison « le trou des halles » (12cl) ou Soft

PIECES SALEES

A partager:

Planche du Pied de Cochon (1 pour 4 personnes)

Jambon cru de Montagne E.Ospital, Jambon blanc artisanal E.Ospital, Terrine au piment d'espelette E. Ospital, Chorizo E.Ospital, Saucisse sèche à la perche

Planche de fromage (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

PIECES SUCREES

Crème brûlée à la vanille

Sablé et sa crème de citron

Baba au rhum chantilly

Moelleux au chocolat

Meringue

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 Espresso ou Thé



NOS OFFRES

FORFAITS JOURNEE D'ETUDES

VOTRE 1/2 JOURNEE D'ETUDE

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 JOURNEE D'ETUDE COMPLETE

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

MATERIEL MIS A DISPOSITION

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



NOS OFFRES

LE MENU JOURNEE D'ETUDE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Œuf mollet, caponata d'aubergines, jambon cru de Montagne
E.Ospital, basilic frais, parmesan
ou Terrine au piment d'Espelette E.Ospital
ou Soupe à l'oignon gratinée

–

PLATS

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

–

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé
ou Assortiment de crèmes glacées et sorbets (3 parfums au choix)

—

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 Espresso

* supplément de 5 euros TTC par personne



NOS OFFRES

FORMULE GOÛTER

18,18€ HT – 20€ TTC

Mignardises – Boissons fraîches – Boissons chaudes

FARANDOLE DE DOUCEURS SUCREES

Mini crème brûlée à la vanille

Mini moelleux au chocolat

Mini chou à la crème

Mini sablé breton crème au citron

Mini baba au rhum chantilly

Meringue

BOISSONS FRAICHES

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

BOISSONS CHAUDES

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud



NOS OFFRES

FORMULE PETIT DEJEUNER

18,18€ HT – 20€ TTC

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes

VIENNOISERIES

3 Minis viennoiseries

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2 personnes)

BOISSONS CHAUDES

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud



NOS OFFRES

SUPPLEMENTS

Café / Thé	2,50 €
Apéritif Maison	5,00 €
Coupe de champagne (12cl)	9,70 €
Amuse bouche (3pièces/pers)	6,00 €
Bouteille d'eau minérale ou Pétillante (100cl)	6,50 €
Assiette de fromages Marie Quatrehomme	11,00 €
Gâteau d'anniversaire (en complément des desserts):	
- Fraisier	9,50 €
- Entremet Chocolat	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 menues est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis
- Nos prix de vente sont TTC et le service est compris

Pour tout réservation de plus de 40 personnes:

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

VOTRE CONTACT

Anne-Line DUPONT

06 98 15 32 32

01 53 45 83 71

a.dupont@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

ADRESSE

6, rue Coquillière - 75001 Paris
M° Louvre-Rivoli, Les Halles,
Châtelet,
Châtelet les Halles
Parking à proximité
www.pieddecochon.com

—

OUVERTURE

Ouvert tous les jours, 24h/24 7/7

