



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 }

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 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 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

40,30€ 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 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 }

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%	33,00 €	33,64 €
20,00%	12,00 €	6,67 €
<b>Total</b>	<b>45,00 €</b>	<b>40,30 €</b>



# LES MENUS

## MENU EUSTACHE

53,41€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

### { APÉRITIF }

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, chorizo E. Ospital, pommes sautées  
*ou* Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison\*

### { DESSERTS }

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

### { 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%	45,00 €	40,91 €
20,00%	15,00 €	12,50 €
<b>Total</b>	<b>60,00 €</b>	<b>53,41 €</b>



# NOTRE COCKTAIL

40,23€ 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, saucisse sèche à la perche, Terrine au piment d'Espelette, 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%	35,00 €	32,73 €
20,00%	10,00 €	7,50 €
<b>Total</b>	<b>45,00 €</b>	<b>40,23 €</b>



# 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 €	71,82 €
20,00%	12,00 €	7,50 €
<b>Total</b>	<b>88,00 €</b>	<b>79,32 €</b>

½ Journée d'étude	TTC	HT
10,00%	56,00 €	53,64 €
20,00%	12,00 €	7,5 €
<b>Total</b>	<b>68,00 €</b>	<b>61,14 €</b>

*Au Pied de Cochon*



# LE MENU JE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

## { APÉRITIF }

Kir vin blanc (12cl)

## { ENTRÉES }

Œuf mollet, caponata d'augerbines, 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* Assortiment crèmes glacées et sorbets (3 parfums au choix)  
*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 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 breton 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*

