

*Au Pied
de Cochon*



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
CŒUR
DES HALLES**

-

GALERIE



Cocktail



Détail de décoration

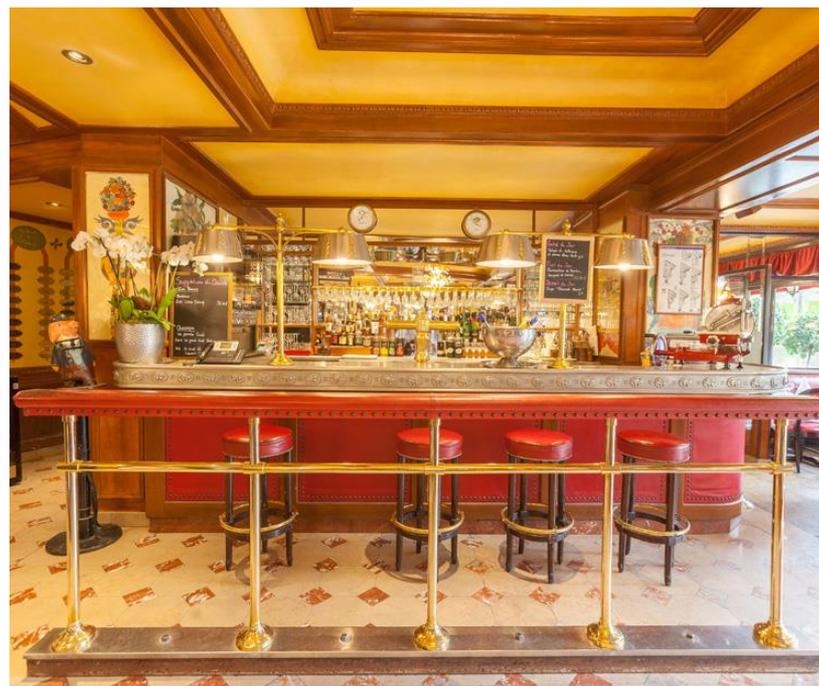


Salle du restaurant

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



MENU LES HALLES

Menu valable du Lundi au Jeudi, midi et soir et le vendredi midi uniquement

Entrée – Plat – Dessert 31,52€ HT – 35€ TTC

ENTRÉES

Œufs en meurette, lardons, champignons
ou Croquettes de cochon
ou Soupe à l'oignon gratinée

PLATS

Confit de canard, purée de pommes de terre
ou Bœuf bourguignon
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 Salade d'agrumes, sorbet citron vert

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



MENU COQUILLIERE

40,38€ 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 Amatxi, Chorizo

E. Ospital, Saucisse sèche à la perche

ou Avocat-crevettes, sauce cocktail

PLATS

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

ou Filet de Merlan, beurre blanc, petits légumes

ou Suprême de volaille et son jus, pommes sautées

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 Graves Château Pouyanne (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza

* supplément de 3 euros TTC par personne



MENU EUSTACHE

53,41€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉES

Carpaccio de noix de Saint-Jacques
ou Foie gras de canard, chutney d'échalotes
ou Ravioles de langoustines, coulis de crustacés

PLATS

Filet mignon, pommes sautées
ou Filet de bar, petits légumes beurre blanc
ou Fondant de veau, fricassée de pommes de terre et champignon
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

DESSERTS

Assortiment de minis desserts
ou Profiteroles
ou Mille feuille à la vanille

BOISSONS

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



NOTRE COCKTAIL

40,15€ 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, Confiture de cochon, Chorizo E.Ospital, Saucisse sèche à la perche

Planche de fromage (1 pour 2 personnes)

Bleu d'Auvergne AOC, 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 Graves Château Pouyanne (1 bouteille pour 3 personnes)

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

Café Lavazza



FORFAITS JOURNEE D'ETUDES

VOTRE 1/2 JOURNEE D'ETUDE - 60,36€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 - 79,55€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



LE MENU JOURNEE D'ETUDE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Œufs en meurette, lardons, champignons
ou Croquettes de cochon
ou Soupe à l'oignon gratinée

–

PLATS

Confit de canard, purée de pommes de terre
ou Bœuf bourguignon
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 Salade d'agrumes, sorbet citron vert

–

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



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



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

VOS CONTACTS

Maëlle DUSSOUCHET

01 53 45 94 70

& Mylène CANSELIET

01 53 45 94 61

commercial.brasserie@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

