

*Au Pied
de Cochon*



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
CŒUR
DES HALLES**

-

GALERIE



Cocktail



Détail de décoration

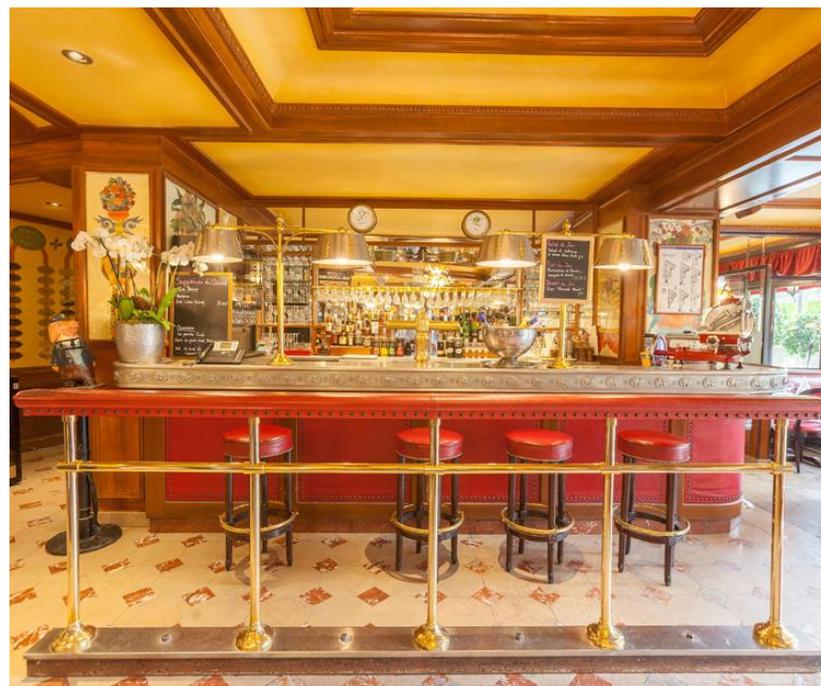


Salle du restaurant

145M²
PRIVATISABLES
-
3
SALONS
PRIVATIFS



Terrasse



Bar du restaurant

PRÉSENTATION

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 : déjeuners, dîners, cocktails et séminaires.

LA CUISINE

Au Pied de Cochon vous ouvre ses portes dans une ambiance conviviale.

Le Chef vous propose une cuisine traditionnelle et généreuse où les plats canailles, à manger seul ou à partager seront parfaits pour vos événements.



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





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

SALON	ETAGE	SUPERFICIE	BANQUET	COCKTAIL	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
Salon 1	1 ^{er}	50m ²	55	40	-	Oui	Oui	Oui
Salon 2	2 ^{ème}	50m ²	55	40	-	Oui	Oui	Oui
Salon 3	3 ^{ème}	45m ²	50	50	En fonction du format	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 mimosa et crème de truffe d'été

ou Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon gratinée

—

PLATS

Moules Marinières, frites maison

ou Suprême de volaille et son jus, purée maison

ou Pavé de lieu noir, beurre blanc, légumes de saison

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

—

DESSERTS

Pot de crème au chocolat

ou Île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé

ou Salade de fruits frais

—

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc les Barboires ou Castillon Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3)

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

Café ou thé

* 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

Ravioles du Dauphiné Label Rouge, crème de Parmesan, ciboulette
ou Assiette de charcuteries, *jambon serrano, jambon blanc Ospital, chorizo Ospital, rilette de cochon, saucisse sèche*
ou OEuf mollet, asperges vertes en ravigote

—

PLATS

Échine de porc confite 14 h, sauce vierge aux légumes et aux coques, purée de pommes de terre
ou Filet de Merlan, beurre blanc, légumes de saison
ou Magret de canard, jus au thym, polenta crémeuse
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

—

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille
ou Tiramisu aux fruits rouges
ou Moelleux au chocolat-mascarpone, crème glacée vanille

—

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc les Barboires ou Castillon Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou thé

* supplément de 3 euros TTC par personne



NOS OFFRES

MENU EUSTACHE

53,41€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉES

Fraicheur de crabe

ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison

ou Burrata crémeuse, tomates anciennes, basilic frais

PLATS

Filet de bar rôti, risotto de puntalette aux asperges vertes

ou Filet mignon, pommes grenailles, jus de cochon et piment d'Espelette

ou Fondant de veau et son jus, purée de pommes de terres, champignons

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

DESSERTS

Profiteroles au chocolat chaud (2 choux)

ou Assortiment de mini desserts

ou Millefeuille

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc les Barboires ou Castillon Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3)

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

Café ou thé



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

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc les Barboires ou Castillon Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3)

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

Café 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 mimosa et crème de truffe d'été

ou Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon gratinée

–

PLATS

Moules Marinières, frites maison

ou Suprême de volaille et son jus, purée maison

ou Pavé de lieu noir, beurre blanc, légumes de saison

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Pot de crème au chocolat

ou Île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé

ou Salade de fruits frais

–

BOISSONS

Muscadet Sèvre et Maine sur lie blanc les Barboires ou Castillon Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3)

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

Café ou thé

* 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 €

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

VOTRE CONTACT

Maëlle DUSSOUCHET

07 62 54 30 84

m.dussouchet@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

