

*Au Pied
de Cochon*



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU
CŒUR
DES HALLES**

-



GALERIE

Cocktail



Détail de décoration

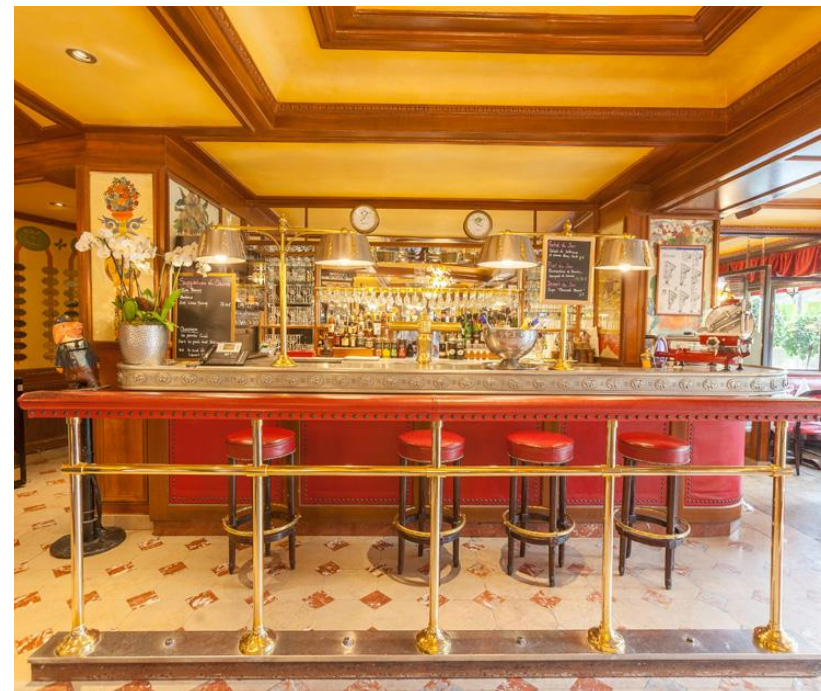


Salle du restaurant

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	50	40	-	Oui	Oui	Oui
Salon 2	2 ^{ème}	50m ²	50	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

ou Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon gratinée

ou Friture Eperlans, sauce tartare

—

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

Salade de fruits frais et sorbet de citron vert

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

ou Mousse de marron façon Mont Blanc, éclat de 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)

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

Œufs pochés Meurette

ou Saucisson Lyonnais

ou Planche du pied de cochon (jambon blanc, jambon de Bayonne, chorizo, terrine, saucisse sèche)

—

PLATS

Echine confite, jus de cochon, purée maison

ou Filet de Merlan, beurre blanc, légumes de saison

ou Confit de canard, pommes grenaille persillées

*ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison**

—

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

ou Moelleux Chocolat

ou Tarte Bourdaloue sauce caramel beurre salé

—

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)

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

Crevettes Roses

ou Saumon fumé, crème d'aneth, blinis

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

PLATS

Côte de cochon Vallegrain, pommes grenailles, sauce morilles

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

ou Filet de Bar rôti, risotto de puntalette au coulis de crustacés

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

DESSERTS

Mille-feuille

ou Profiteroles gourmands

ou Assortiment de mini desserts

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)

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

Tartelette aux marrons

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)

Café ou Thé



NOS OFFRES

FORFAITS JOURNEE D'ETUDES

VOTRE ½ 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

Accès Wifi

Vestiaire, ascenseur



NOS OFFRES

LE MENU JOURNEE D'ETUDE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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

–

ENTRÉES

ou Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon gratinée

ou Friture Eperlans, sauce tartare

–

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

Salade de fruits frais et sorbet de citron vert

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

ou Mousse de marron façon mont blanc, éclat de 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)

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 tartelette aux marrons
Mini baba au rhum chantilly
Meringue

BOISSONS FRAICHES

Eau minérale plate ou gazeuse
(1 bouteille pour 2)

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)

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

Céline REYNAUD

07 63 62 22 61

ce.reynaud@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

