

*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



MENU LES HALLES

34,92 HT – 39€ TTC

Menu valable le midi uniquement du Lundi au Vendredi

Entrée – Plat – Dessert

ENTRÉES

ou Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon

ou Friture d'Eperlans, sauce tartare

—

PLATS

Poitrine de porc grillée, sauce barbecue, purée de pomme de terre

ou Suprême de volaille, jus de volaille, polenta crémeuse

ou Filet de Merlan, 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

ou Panacotta vanille bourbon, fève de Tonka, coulis de fruits exotiques

—

BOISSONS

Muscadet les Barboires ou IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé

* supplément de 5 euros TTC par personne



MENU COQUILLERE

43,79 HT – 49€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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

ENTRÉES

Œufs mimosa du Pied de Cochon, macédoine de légumes

ou Salade de haricots verts frais, moutarde à l'ancienne, champignons de Paris

ou Planche du pied de cochon (*confiture de cochon, jambon serrano, chorizo Ospital, saucisse sèche, jambon blanc supérieur Ospital, beurre AOP*)

PLATS

Saucisse de cochon du Tarn de la maison Montalet, purée de pomme de terre au beurre

ou Echine Confite, Jus de cochon, risotto de puntalette

ou Dorade rôtie, légumes de saison, beurre blanc

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Tarte amandine aux fruits de saison

ou Moelleux chocolat- mascarpone, crème glacée vanille

BOISSONS

Muscadet Les Barboires ou IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé

* supplément de 5 euros TTC par personne



MENU EUSTACHE

53,33€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates grappes confites, pesto
ou Saumon mariné d'Ecosse façon gravlax
ou Foie Gras

PLATS

Fondant de veau, purée de pommes de terre, champignons, jus de veau
ou Filet de bar rôti, beurre blanc, petits légumes
ou Confit de canard, pommes grenailles persillées
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

DESSERTS

Mille-feuille à la vanille bourbon
ou Profiteroles au chocolat chaud
ou Assortiment de mini desserts
(moelleux chocolat, baba au rhum, crème brûlée vanille, meringue, sablé ananas passion)

BOISSONS

Muscadet les Barboires ou IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)
Café ou thé



MENU PIED DE COCHON

70,38€ HT – 80€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison
ou Tartare de saumon d’Ecosse, légumes croquants

PLATS

Côte de cochon Ospital, pommes grenailles, champignons
ou Cabillaud rôti, sauce morilles, petits légumes
ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

DESSERTS

Fraisier

Ou Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon et Grand Marnier

BOISSONS

Touraine Sauvignon Blanc *ou* Brouilly (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café *ou* thé



NOTRE COCKTAIL

40,23€ HT – 45€ TTC

APERITIF

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

PIECES SALEES à partager

Planche du Pied de Cochon

Jambon sec de Bayonne affiné 12 mois, jambon blanc artisanal, terrine Amatxi, chorizo, saucisse sèche Txirula de porc Ibaïama

Planche de fromages

Brie de Meaux, Comté AOC et Bleu d'Auvergne AOC

MINI PLATS CHAUDS

Suprême de volaille rôti, risotto de puntalettes, jus de volaille

Cabillaud rôti, petits légumes, sauce beurre blanc

MINI PIECES SUCREES

Crème brûlée à la vanille

Sablé ananas passion

Baba au rhum chantilly

Moelleux au chocolat

Meringue

BOISSONS

Muscadet les Barboires ou IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé



JOURNEE D'ETUDE

VOTRE ½ JOURNEE D'ETUDE

61,36€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
Accès Wifi
Vestiaire, ascenseur



LE MENU JOURNEE D'ETUDE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Terrine Amatxi

ou Soupe à l'oignon

ou Friture d'Eperlans, sauce tartare

–

PLATS

Poitrine de porc grillée, sauce barbecue, purée de pomme de terre

ou Suprême de volaille, jus de volaille, polenta crémeuse

ou Filet de Merlan, 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

ou Panacotta vanille bourbon, fève de Tonka, coulis de fruits exotiques

–

BOISSONS

Muscadet les Barboires ou IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé

* supplément de 5 euros TTC par personne



FORMULE GOÛTER

18,18€ HT – 20€ TTC

Mignardises – Boissons fraîches – Boissons chaudes

FARANDOLE DE MINI DOUCEURS SUCREES

Crème brûlée à la vanille
Moelleux au chocolat
Sablé ananas passion
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



FORMULE PETIT DEJEUNER

18,18€ HT – 20€ TTC

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes

VIENNOISERIES

3 Mini 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



SUPPLEMENTS

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

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

