



*Au Pied
de Cochon*

VOTRE EVÉNEMENT
AU CŒUR DES HALLES



“

PRÉSENTATION

Véritable cœur battant de la capitale, proche de la Canopée des Halles et du Louvre, Au Pied de Cochon est le premier établissement à proposer, dès son ouverture en 1947, un service continu et une ouverture la nuit.

Cette brasserie parisienne mythique accueille ses clients dans une ambiance très conviviale autour d'une belle cuisine traditionnelle française et généreuse.

La Brasserie dispose de 3 salons privés, climatisés et modulables parfaitement adaptés pour vos repas de groupe ou réunions d'entreprise. L'établissement est idéal pour recevoir vos événements privés et professionnels : déjeuners, dîners, cocktails dînatoires, séminaires, anniversaires, mariages, baptêmes...

Au Pied de Cochon, vous êtes certains d'organiser un événement dont vos invités se souviendront.

”





CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION
SALLE 01 - 50M2

PRIVATISATION
SALLE 02 - 50M2

PRIVATISATION
SALLE 03 - 45M2

55

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

55

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

50

REPAS ASSIS

50

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE



“
LA CUISINE

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

”





MENU LES HALLES

Entrée – Plat – Dessert – boissons

34,92 HT – 39€ TTC

Menu valable au déjeuner uniquement du Lundi au Vendredi

ENTRÉES

ou Terrine Amatzxi

ou Soupe à l'oignon gratinée des Halles

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, noix de pécan, caramel au beurre salé

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

—

BOISSONS

Vin blanc Muscadet Les Barboires

ou Vin rouge 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

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert – boissons

43,79€ HT – 49€ TTC

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 Confité, 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

Vin blanc Muscadet Les Barboires

ou Vin rouge 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

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

53,33€ HT – 60€ TTC

APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

–

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates grappes confites, pesto
ou Saumon mariné d'Ecosse façon gravlax
ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison

–

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

Vin blanc Muscadet Les Barboires
ou Vin rouge 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

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

70,38€ HT – 80€ TTC

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

Vin blanc Touraine Sauvignon Vieilles vignes Henry Marionnet
ou Vin rouge AOC du Beaujolais, Brouilly Réserve de la Beauvoisie (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé



LE COCKTAIL DINATOIRE

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

Vin blanc Muscadet Les Barboires

ou Vin rouge IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé



SEMINAIRES

½ JOURNEE D'ETUDE

61,36€HT – 68€TTC

Accueil petit déjeuner
Pause matin ou après midi
Déjeuner ou dîner avec le MENU COQUILLERE
Eau à disposition
Location de la salle
De 9h à 12h ou 12h à 17h

Ou

JOURNEE D'ETUDE COMPLETE

79,55€HT – 88€TTC

Accueil petit déjeuner
Pause matin
Déjeuner avec le MENU COQUILLERE
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



FORMULE GOUTER

Mignardises – Boissons fraîches – Boissons chaudes
18,18€ HT – 20€ TTC

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

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes

18,18€ HT – 20€ TTC

VIENNOISERIES

3 Mini viennoiseries par personne

—

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€ TTC
Apéritif Maison	5,00€ TTC
Coupe de champagne (12cl)	9,70€ TTC
Amuse bouche (3pièces/pers)	6,00€ TTC
Assiette de fromages Marie Quatrehomme	11,00€ TTC
Plateaux de fruits de mer, crustacés & charcuteries	sur devis

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 est compris



VOTRE CONTACT

OLIVIER COULIBALY

COMMERCIAL

06.22.69.57.95

commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

6, rue Coquillière - 75001 Paris
M° Louvre-Rivoli, Les Halles, Châtelet,
Châtelet les Halles
Parking à proximité
Ouvert tous les jours, 24h/24 7/7

www.pieddecochon.com



bertrandrestauration

Au pied de cochon est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com