



*Au Pied
de Cochon*

VOTRE ÉVÈNEMENT
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

55
REPAS ASSIS
-
40
COCKTAIL

PRIVATISATION
SALLE 02 - 50M2

55
REPAS ASSIS
-
40
COCKTAIL

PRIVATISATION
SALLE 03 - 45M2

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

37,58 HT – 42€ TTC

Menu valable au déjeuner uniquement du Lundi au Vendredi

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée des Halles

ou Terrine Amatxi

ou Salade frisée aux lardons, œuf poché et croquette

—

PLATS

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

ou Suprême de volaille, jus de volaille, polenta crémeuse

ou Brandade de cabillaud, coulis de piquillos et salade verte

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

—

DESSERTS

Moelleux chocolat, mascarpone et glace vanille

ou Pana cotta vanille Bourbon et fève de Tonka, coulis de fruits exotiques

ou Ile Flottante

—

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou Vin rouge Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) (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

44,32€ HT – 50€ TTC

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Œufs mimosa du Pied de Cochon à la crème de champignons, truffe d'été, macédoine de légumes

ou Soupe à l'oignon gratinée

ou Planche de cochonnailles (*confiture de cochon, jambon serrano, chorizo Ospital, saucisse sèche, jambon blanc supérieur Ospital*)

–

PLATS

Saucisse au couteau, purée maison

ou Echine de cochon confite 14h, champignons, carottes glacées

ou Risotto crémeux, poêlée d'encornets en persillade

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Crumble aux poires, crème fraîche

ou Salade de fruits de saison

–

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou Vin rouge Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique)
(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 - Boissons

57,20€ HT – 65€ TTC

APERITIF

Coupe de Champagne Montaudon Cuvée Charles Barr (12cl)

–

ENTRÉES

Saumon fumé, crème fermière de la maison Borniambuc-Normandie

ou Croquettes Cochon (3 croquettes)

ou Gros escargots de Bourgogne Label Rouge (les 6)

–

PLATS

Fondant de veau, carottes glacées au pistou, jus de veau

ou Suprême de volaille, sauce morilles, purée

ou Filet de Merlan rôti, beurre blanc, légumes d'hiver

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

–

DESSERTS

Assiette gourmande (mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat et mini tartelette)

ou Nougat glacé, caramel au beurre salé

ou Profiteroles

–

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou Vin rouge Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé

* supplément de 3 euros TTC par personne



MENU PIED DE COCHON

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

66,52€ HT – 75€ TTC

APERITIF

Coupe de Champagne Montaudon Cuvée Charles Barr (12cl)

–

ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques, crème citron

ou La Planche du Pied de Cochon (jambon sec de Bayonne, jambon blanc artisanal, terrine Amatsi, chorizo, saucisse sèche Txirula de porc Ibaïama) (pour 3 personnes)

ou Foie gras, chutney de fruits de saison

–

PLATS

Pavé de Veau, sauce morilles, purée maison

ou Filet de Bar rôti, risotto de puntalettes au pistou

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

ou Pavé lieu jaune, beurre nantais, légumes d'hiver

–

DESSERTS

Millefeuille

ou Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon et Grand Marnier

ou Paris-Brest

–

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou Vin rouge Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé



LE COCKTAIL DINATOIRE

39,92€ 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 Amatsi, chorizo, saucisse sèche Txirula de porc Ibaïama (1 pour 4 personnes)

Planche de fromages

Brie de Meaux, Comté AOC et Bleu d'Auvergne AOC (1 pour 3 personnes)

—

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

Tartelette aux fruits

Baba au rhum chantilly

Moelleux au chocolat

Meringue

—

BOISSONS

Vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

ou Vin rouge Bordeaux AOP Rouge – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé



SEMINAIRES

½ JOURNEE D'ETUDE

63,03€HT – 70€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

79,39€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

Tartelette aux fruits

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	3,50€ TTC
Apéritif Maison	6,00€ TTC
Coupe de champagne Montaudon Cuvée Charles Barr (12cl)	11,00€ TTC
Amuse bouche (3pièces/pers)	8,00€ TTC
Assiette de fromages de nos régions	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 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 JAMMES

COMMERCIALE

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



BERTRAND
— HOSPITALITY —

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