



*Au Pied
de Cochon*

VOTRE ÉVÈNEMENT
AU CŒUR DES HALLES



“

PRÉSENTATION

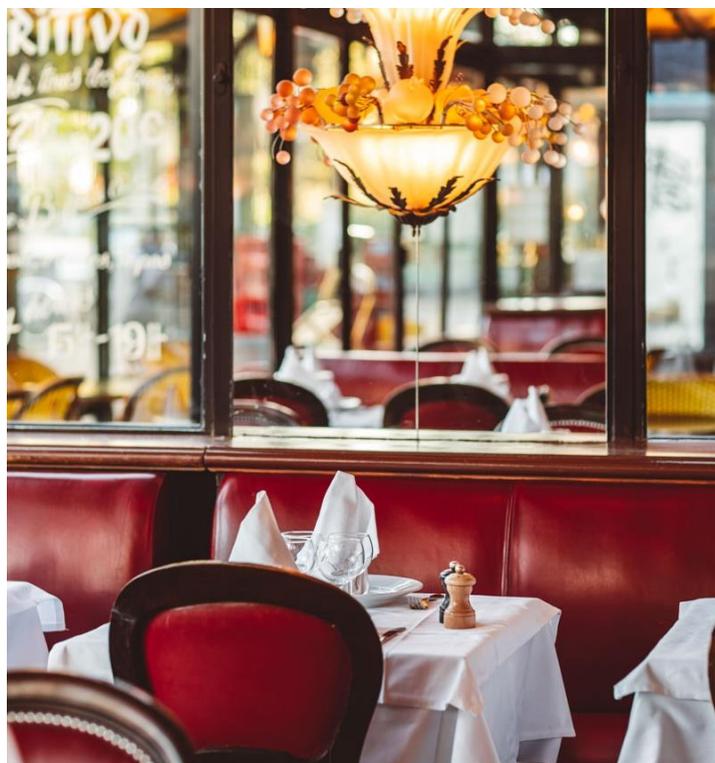
Véritable cœur battant de la capitale, proche de la Canopée des Halles et du Louvre, Au Pied de Cochon est le premier établissement à proposer, dès son ouverture en 1947, un service continu et une ouverture la nuit.

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

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 COQUILLERE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert – Boissons

44,32€ HT – 50€ TTC

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné Label Rouge

ou Soupe à l'oignon gratinée

ou Gros escargots de Bourgogne Label Rouge (les 6)

–

PLATS

Echine de cochon confite 14h, purée de pommes de terre

ou Filet de merlan, beurre blanc, légumes d'hiver

ou Risotto aux champignons et à la truffe d'été

–

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

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

–

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



MENU EUSTACHE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert - Boissons

53,48€ HT – 60€ TTC

APERITIF

Coupe de Crémant (12cl)

–

ENTRÉES

Œuf en meurette

ou Soupe à l'oignon gratinée

ou Croustillants de pied de cochon et escargots de Bourgogne

–

PLATS

Filet de daurade, beurre blanc, légumes de saison

ou Jarret de porc, crème de moutarde, choucroute

ou Suprême de volaille, crème de cèpes, pommes de terre

–

DESSERTS

Ile flottante

ou Salade de fruits

ou Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille

–

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



MENU PIED DE COCHON

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

66,52€ HT – 75€ TTC

APERITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12cl)

–

ENTRÉES

Croquettes de cochon

ou Tartare de saumon

ou Foie gras, chutney aux fruits de saison

–

PLATS

Filet de bar rôti, beurre blanc, légumes de saison

ou Faux filet de cochon, jus de cochon, gratin dauphinois

ou Magret de canard, sauce poivre, purée de pommes de terre

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Profiteroles

ou Ile flottante

ou Tarte tatin

–

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 FRUITS DE MER

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

84,32€ HT – 95€ TTC

APERITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12cl)

–

ENTRÉE

Tartare de saumon

–

PLAT

Plateau de fruits de mer

(4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3, 4 Fines de Claire n°3 3 crevettes roses bio de Madagascar, 3 amandes, 3 palourdes, bulots)

–

DESSERTS

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

–

BOISSONS

Vin blanc Muscadet (1 bouteille pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé



LE COCKTAIL DINATOIRE

58,26€HT – 65€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 - 1 pour 4 personnes)

Planche de fromages

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

1 Croquette de cochon

1 Croustillant de Pied de cochon & Escargots de Bourgogne

–

MINI PLATS CHAUDS

Suprême de volaille rôti, sur sa puntalettes, jus de volaille

Cabillaud rôti, petits légumes, sauce beurre blanc

Risotto végétarien à la truffe d'été

Échine confite et sa purée de pomme de terre.

–

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 **67,35€HT – 75€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 Jacquart	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

Edouard HAMON

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



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