



*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.

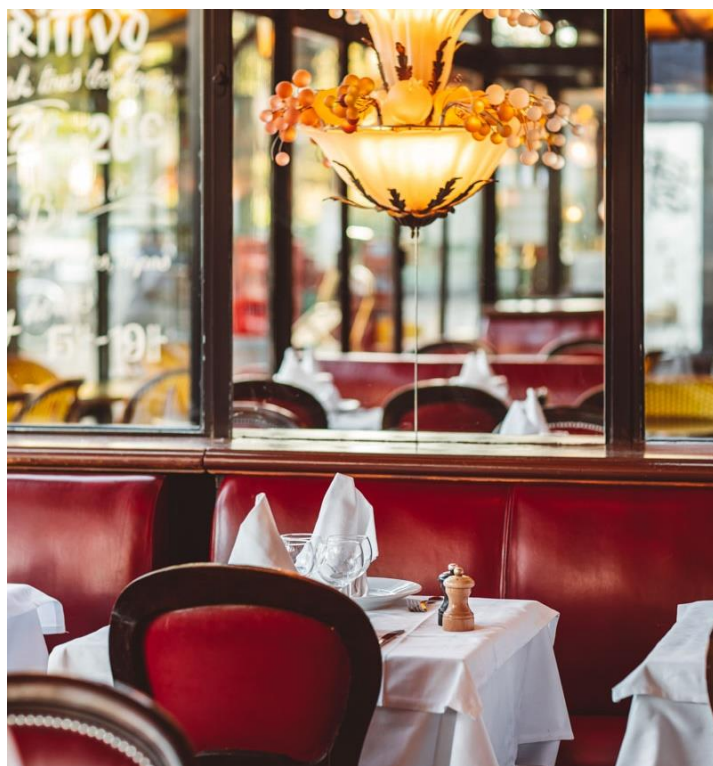
La Brasserie dispose de 3 salons privés, climatisés et modulables parfaitement adaptés pour vos repas de groupe ou réunions d'entreprise.

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](mailto: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](http://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](http://evenement.groupe-bertrand.com)