



OUVERT 24/24

AU PIED DE COCHON

AU PIED DE COCHON

AU PIED DE COCHON

Au Pied de Cochon

*Au Pied  
de Cochon*

AU PIED DE COCHON

OUVERT 24/24

VOTRE ÉVÈNEMENT  
AU CŒUR DES HALLES

29€  
DIMANCHE 11H - 17H  
SYNTE

Menu board with text and images



“

## 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.

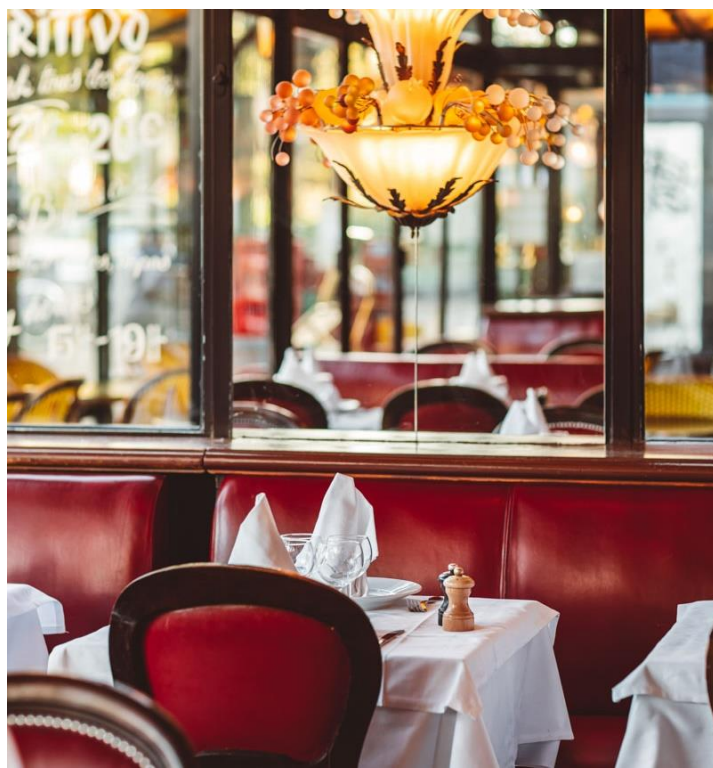
Cette brasserie parisienne mythique accueille ses clients dans une ambiance très conviviale autour d'une belle cuisine traditionnelle française et généreuse.

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.

”



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*



CLAVEL  
Mon histoire  
De la vigne à la bouteille  
De la bouteille à la table  
Le TRAVAIL D'ÉQUIPE  
Dans la joie et la bonne humeur  
LE DÉPASSEMENT DE SOI  
OU PEUT TOUT PERDRE EN UN  
Seigneur des machines  
Travailler des sols vivants  
LA BIODIVERSITÉ  
CONTINUE L'HISTOIRE.  
De Père en fille !  
Travail de Père en fille !  
Un rien lâcher, tout donner  
à nos racines pour nos cœurs  
Donner à la bonne matière  
Le travail en cave, patienter le temps  
Quel le goût, à chaque verre un  
Sourire sur les lèvres et les yeux  
Des rencontres formidables !  
Passer, amitié, convivialité  
à nos amis, à nos parents et à  
MAIS UN MOMENT DE VIE  
un morceau de cœur  
une partie de l'âme !  
CLAVEL



## MENU COQUILLERE

**Apéritif – Entrée – Plat – Dessert – Boissons**

**50€ TTC – 44,32€ HT service inclus**

### APERITIF

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

–

### ENTRÉES

Œuf Mayonnaise

ou Soupe à l'oignon

ou Raviole du Dauphiné

–

### PLATS

Echine Confite, purée de pomme de terre, jus corsé

Filet de Merlan, beurre blanc, légumes de saison

Coquillettes à la crème de truffe d'été et jambon blanc Ospital

–

### DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou Crème brûlée

ou Ile flottante

–

### BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.***



## MENU EUSTACHE

**Apéritif – Entrée – Plat – Dessert - Boissons**

**60€ TTC – 53,48€ HT service inclus**

### APERITIF

Coupe de Crémant (12cl)

–

### ENTRÉES

Soupe à l'oignon

ou Tartare de Saumon

ou Salade de haricots verts, crème de citron vert, gingembre

–

### PLATS

Filet de Daurade, légumes de saison, sauce beurre blanc

ou Risotto champignons à la truffe d'été

ou Supreme de volaille, crème de morilles, purée de pomme de terre

–

### DESSERTS

Assortiment de desserts (meringue, moelleux au chocolat, crème brûlée, baba au rhum, sablé breton, fruits)

ou Salade de fruits frais

ou Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille

–

### BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.***



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

## MENU PIED DE COCHON

**Apéritif – Entrée – Plat – Dessert**

**75€ TTC – 66,52€ HT service inclus**

### APERITIF

Coupe de Champagne Jacquart (12cl)

–

### ENTRÉES

Foie Gras de canard, chutney

Ceviche de bar

Burrata Crémeuse

–

### PLATS

Filet de bar rôti, beurre blanc, légumes de saison

ou Faux filet de cochon, sauce morilles, gratin dauphinois

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

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison\*

–

### DESSERTS

Tarte aux fruits de saison

ou Profiteroles

ou Assortiment de desserts (meringue, moelleux au chocolat, crème brûlée, baba au rhum, sablé breton, fruits)

–

### BOISSONS

Rouge Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021 (vin Biologique) Blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

\* supplément de 5 euros TTC par personne

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.***





## MENU FRUITS DE MER

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

95€ TTC – 84,32€ HT service inclus

### 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 de 75cl pour 2)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille de 1L pour 3)

Café ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.***



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## LE COCKTAIL DINATOIRE

65€ TTC – 58,26€ HT service inclus

### 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

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

Blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022 (1 bouteille 75cl pour 3 personnes)

Eau minérale : Vittel ou San Pellegrino (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Café ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.***



## SEMINAIRES

### **½ JOURNEE D'ETUDE**

**75€ TTC – 67,35€ HT service inclus**

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**

**88€ TTC – 79,39€ HT service inclus**

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  
20€ TTC – 18,18€ HT service inclus

### 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 1L pour 2)

—

### BOISSONS CHAUDES

Double café expresso  
ou Thé / Infusion Angelina  
ou Chocolat chaud

*Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes. En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.*



## FORMULE PETIT DEJEUNER

**Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes**  
**20€ TTC - 18,18€ HT service inclus**

### **VIENNOISERIES**

3 Mini viennoiseries par personne

—

### **BOISSONS FRAICHES**

Jus de fruits

Eau minérale plate ou gazeuse  
(1 bouteille 1L pour 2)

—

### **BOISSONS CHAUDES**

Double café expresso  
ou Thé / Infusion Angelina  
ou Chocolat chaud



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

## SUPPLEMENTS

### SUPPLEMENTS

Café / Thé	3,50€ TTC (3,18€ HT)
Apéritif Maison	9,20€ TTC (7,67€ HT)
Coupe de champagne Jacquart	14,00€ TTC (11,67€ HT)
Amuse-bouche (3pièces/pers)	8,00€ TTC (7,27€ HT)
Assiette de fromages de nos régions	11,00€ TTC (10,00€ HT)
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

# Au Pied de Cochon

## NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



### UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
  - Nos Œufs sont 100% plein air\*.
  - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
  - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
- Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

\*hors épidémie de grippe aviaire



### LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

#### LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
  - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

#### LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

#### DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



### L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- Nous accueillons depuis 4 ans des bénéficiaires et bénévoles des Petits Frères des Pauvres le soir de Noël dans notre établissement.
- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 6 années d'ancienneté en moyenne.
- Nous avons régulièrement 10 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
- 6,3% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Notre index égalité hommes-femmes s'élève à 87 points sur 100 en 2024.  
Ce résultat est le fruit de nos engagements en matière de diversité, de parité et d'égalité et des actions menées pour créer les conditions d'attractivité et d'évolution qui permettent aux femmes de progresser au même niveau de rémunération.





## VOTRE CONTACT

SERVICE 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 —

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Crédit Photographe – Simon Detraz