



*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,

”



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





MENU COQUILLERE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert – Boissons

50€ TTC – 44,32€ HT service inclus

APERITIF

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

–

ENTRÉES

Œuf Mollet en meurette

ou Soupe à l'oignon

ou Raviole du Dauphiné

–

PLATS

Echine Confit, purée de pomme de terre, jus corsé

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

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

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Moelleux au chocolat

ou Crème brûlée

ou Assortiment de desserts (meringue, moelleux au chocolat, crème brûlée, baba au rhum, tartelette)

–

–

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 EUSTACHE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert - Boissons

60€ TTC – 53,48€ HT service inclus

APERITIF

Coupe de Crémant (12cl)

–

ENTRÉES

Œufs mimosa crème de champignon à la truffe d'été

ou 6 gros escargots de Bourgogne

ou Soupe à l'oignon

–

PLATS

Pavé de saumon, beurre blanc,, fricassée de légumes d'hiver

ou Petit jarret de cochon, crème de moutarde, choucroute

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

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Assortiment de desserts (meringue, moelleux au chocolat, crème brûlée, baba au rhum, tartelette)

ou l'ananas rôtie, glace vanille de Madagascar, caramel aux épices

ou île 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

* 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.



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

ou Croustillant de pied de cochon

ou Ceviche de bar

–

PLATS

Filet de bar ,crème de langoustine, fricassée de champignons et gnocchis

ou Fondant de bœuf , sauce bordelaise, purée de pomme de terre au raifort

ou Confit de canard, pommes grenailles façon sarladaise

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison*

–

DESSERTS

Ile flottante

ou Profiteroles

ou tarte tatin

–

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.





Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr

Crédit Photographe – Simon Detraz

VOTRE CONTACT

Elvira SEBBAHA

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 —