



VOTRE ÉVÉNEMENT

*Au Pied
de Cochon*

PRÉSENTATION

RESTAURANT MYTHIQUE DES HALLES DE PARIS

Au Pied de Cochon accueille ses clients dans ses décors typiques de brasserie parisienne.

C'est dans une ambiance très conviviale que l'établissement reçoit vos événements privés et professionnels : déjeuner, dîner et cocktail dînatoire.

Cette institution parisienne propose une belle cuisine française et généreuse avec à la carte des spécialités canailles ainsi que des plats traditionnels de brasserie.



*Au Pied
de Cochon*



VOS ESPACES

| SALON | ETAGE | SUPERFICIE | BANQUET | COCKTAIL | PRIVATISABLE | LUMIERE | CLIMATISATION |
|---------|------------------|-------------------|---------|----------|--------------|---------|---------------|
| SALON 1 | 1 ^{ER} | 50 m ² | 55 | 40 | OUI | OUI | OUI |
| SALON 2 | 2 ^{ème} | 50 m ² | 55 | 40 | OUI | OUI | OUI |
| SALON 3 | 3 ^{ème} | 45m ² | 55 | 40 | OUI | OUI | OUI |



*Au Pied
de Cochon*



Forfaits Journée d'Études

Votre ½ journée d' Étude

60,76€ HT – 68€ TTC

Accueil petit-déjeuner
Pause matin ou après-midi
Déjeuner ou dîner avec boissons
Eau à disposition
Location de la salle
de 9h à 12h ou 12h à 17h

Votre JE complète

78,94€ HT – 88€ TTC

Accueil petit-déjeuner
Pause matin
Déjeuner avec boissons
Pause après-midi
Eau à disposition
Location de la salle de 9h à 17h

Matériel mis à disposition

Paper-board
Vidéoprojecteur / rétroprojecteur et écran
Sonorisation (micro + ampli)
Accès Wifi
Vestiaire, Ascenseur

*Au Pied
de Cochon*



LE MENU JE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Kir vin blanc (12cl)

{ ENTRÉES }

Salade de haricots verts, vinaigrette moutarde à l'ancienne, champignons noisettes
ou Terrine de campagne
ou Avocat-crevettes, sauce cocktail

{ PLATS }

Dos de merlu, sauce vierge, écrasé de pommes de terre
ou Echine de porc et son jus, fricassée de légumes
ou Traditionnel bœuf Bourguignon

{ DESSERTS }

Moelleux au chocolat, glace vanille
ou Coupe glacée « La vie en rose » :
glace vanille, rose, biscuit cuillère, cerise, chantilly, meringue
ou Crème brûlée à la vanille Bourbon

{ BOISSONS }

Chinon Coulée Automnale, Couly Dutheuil ou Alsace Riesling cuvée particulière, Gustave Lorentz
(1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café Lavazza

*Au Pied
de Cochon*



INFORMATIONS

SUPPLÉMENTS

| | |
|---|--------|
| Café/Thé..... | 2.50€ |
| Apéritif Maison..... | 5.00€ |
| Coupe de Champagne (12cl)..... | 9.70€ |
| Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl)..... | 6.30€ |
| Assiette de fromages Marie Quatrehomme..... | 12.00€ |

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 menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.

*Au Pied
de Cochon*



VOTRE ÉVÉNEMENT

VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Magali Durand

01.53.45.94.62

s.commercial_bg@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Ouvert tous les jours, 24h/24, toute l'année

**6, rue Coquillière
75001 PARIS**

Métro : Louvre-Rivoli , Les Halles, Châtelet ,
Châtelet les Halles



*Au Pied
de Cochon*