



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*



LES MENUS

MENU LES HALLES

31,52€ HT – 35€ TTC

(Menu valable du Lundi au Jeudi midi et soir et le vendredi midi uniquement)

Entrée – Plat – Dessert

{ ENTRÉES }

Terrine de campagne

ou Salade de haricots verts, vinaigrette moutarde à l'ancienne, champignons noisettes

ou Soupe à l'oignon gratinée

{ PLATS }

Moules-Cochon façon « Hortense », frites maison

ou Côte de porc gratinée à la moutarde, petits légumes

ou Confit de canard, purée de pommes de terre maison

ou Pied de cochon façon Périgourdine, pommes grenailles, fricassé de champignons*

{ DESSERTS }

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou Île Flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

ou Glaces et sorbets (3 parfums au choix)

{ BOISSONS }

Domaine des Nugues: Beaujolais blanc ou rouge (1 verre par personne)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza

*supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*



LES MENUS

MENU COQUILLERE

40,15€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Cocktail maison « le trou des halles » (12cl)

{ ENTRÉES }

Brique de chèvre et légumes confits au pistou

ou Planche à partager du Pied de Cochon (une planche pour 4 personnes):

Jambon cru de montagne, Jambon blanc artisanal, Terrine de boudin noir, Terrine de campagne, Chorizo

ou Avocat-crevettes, sauce cocktail

{ PLATS }

Pavé de saumon Label Rouge grillé, riz parfumé au citron vert, beurre blanc

ou Echine de porc braisée au cidre sur un lit de choucroute

ou Dos de merlu, écrasé de pommes de terre

ou Pied de cochon façon Périgourdine, pommes grenailles, fricassée de champignons*

{ DESSERTS }

Moelleux au chocolat, glace vanille

ou Tarte amandine aux fruits de saison

ou Profiteroles au chocolat

{ BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires" Domaine David

ou Château Moulin de la Tonnelle, Blaye Côtes de Bordeaux (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café Lavazza

* supplément de 5 euros TTC par personne

*Au Pied
de Cochon*

LES MENUS

MENU EUSTACHE

53.41€ HT – 60€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12cl)

{ ENTRÉES }

Saumon fumé d'Ecosse, crème à l'aneth, blinis

ou Œuf mollet, asperges vertes, sauce gribiche et ventrêche croustillante

ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'échalotes au vin rouge, pain Poilâne grillé

{ PLATS }

Cabillaud rôti, coquillettes au jambon, ventrêche croustillante

ou Suprême de volaille rôti, puntalettes aux asperges, ventrêche d'Eric Ospital

ou Filet de canette, polenta crémeuse

ou Pied de cochon façon Périgourdine, pommes grenailles, fricassé de champignons*

{ DESSERTS }

Coupe glacée « La vie en rose » :

Glace vanille, rose, biscuit cuillère, cerise, chantilly, meringue

ou Tarte chocolat à l'orange

ou Mille-feuille à la vanille

{ 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)

* supplément de 5 euros TTC par personne

Café Lavazza

*Au Pied
de Cochon*



NOTRE COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE OU DÉJEUNATOIRE

39,92€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

{ Apéritif }

Cocktail « Trou des Halles »

{ ENTRÉES }

Planche à partager du Pied de Cochon (une planche pour 4 personnes)

Jambon cru de montagne, Jambon blanc artisanal, Terrine de boudin noir, Terrine de campagne, Chorizo

Planche à partager de fromages (une planche pour 2 personnes)

Bleu de Laqueuille, Tomme de Savoie, Coulommiers

{ PLATS }

Suprême de volaille rôti, puntalettes aux asperges, ventrèche d'Eric Ospital

Saumon Label Rouge grillé, riz parfumé au citron vert, beurre blanc

{ DESSERTS }

Café ou thé gourmand

{ 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)

*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*