



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	CONFERENCE	PRIVATISABLE	LUMIERE	CLIMATISATION
SALON 1	1 <sup>ER</sup>	50 m <sup>2</sup>	55	40	-	OUI	OUI	OUI
SALON 2	2 <sup>ÈME</sup>	50 m <sup>2</sup>	55	40	-	OUI	OUI	OUI

SALON 3	3 <sup>ÈME</sup>	45m <sup>2</sup>	55	50	50	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 }

Saucisson sabodet, pommes de terre tièdes à la moutarde  
*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* Lieu noir, petits légumes et beurre blanc  
*ou* Suprême de volaille rôti et sa purée de pommes de terre maison  
*ou* Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison\*

### { DESSERTS }

Crème brûlée à la vanille  
*ou* Île flottante, noix de Pécan, caramel au beurre salé  
*ou* Assortiment 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*

	TTC	HT
10,00%	31,00 €	28,18 €
20,00%	4,00 €	3,33 €
<b>Total</b>	<b>35,00 €</b>	<b>31,52 €</b>



# LES MENUS

## MENU COQUILLERE

40,00€ HT – 45€ TTC

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

### { APÉRITIF }

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

### { ENTRÉES }

Brique de chèvre et légumes confits

ou Planche à partager du Pied de Cochon

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

ou Salade façon Saint Antoine

*Mesclun, œuf mollet, ventrèche, pommes grenailles*

### { PLATS }

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

ou Echine de porc braisée au jus, petits légumes

ou Filet de canette, jus de volaille, polenta crémeuse

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison\*

### { DESSERTS }

Assortiment de petits desserts

*Crème brûlée, moelleux au chocolat, chou à la crème pâtissière, madeleine, cochon meringué*

ou Tarte fine aux pommes

ou Moelleux au chocolat, glace vanille

### { BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie "les Barboires"

ou Château Chanteloiseau (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*

	TTC	HT
10,00%	33,00 €	30,00 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
<b>Total</b>	<b>45,00 €</b>	<b>40,00 €</b>



# LES MENUS

## MENU EUSTACHE

**53,41€ HT – 60€ TTC**

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

### { APÉRITIF }

Coupe de Champagne (12cl)

### { ENTRÉES }

Tartare de saumon et pomme Granny Smith

*ou Avocat - crevettes, sauce cocktail*

*ou Pressé de joue de bœuf et foie gras, pain grillé*

### { PLATS }

Cabillaud rôti, coquillettes au jambon, ventrèche croustillante

*ou Fondant de veau, écrasé de pommes de terre*

*ou Côtes de cochon Vallegrain, fricassée de champignons et pommes grenailles*

*ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison\**

### { DESSERTS }

Saint-Honoré à la vanille

*ou Charlotte aux fruits de saison*

*ou Mille-feuille à la vanille*

### { BOISSONS }

Muscadet Sèvre et Maine sur lie « les Barboires » ou Blayes Côte 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*

	<u>TTC</u>	<u>HT</u>
10,00%	45,00 €	40,91 €
20,00%	15,00 €	12,50 €
<b>Total</b>	<b>60,00 €</b>	<b>53,41 €</b>



# INFORMATIONS

## SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	2.50€
Apéritif Maison.....	5.00€
Coupe de Champagne (12cl).....	9.70€
Amuse-bouche (3 pièces par personne).....	6.00 € / personne
Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl).....	6.50€
Assiette de fromages Marie Quatrehomme.....	11.00€
Gâteau anniversaire:	
- La part.....	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*