



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 ^{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	50	50	OUI	OUI	OUI



*Au Pied
de Cochon*



Forfaits Journée d'Études

Votre ½ journée d' Étude

60,91€ 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

79,09€ 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

Journée d'étude	TTC	HT
10,00%	76,00 €	69,09 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
Total	88,00 €	79,09 €

½ Journée d'étude	TTC	HT
10,00%	56,00 €	50,91 €
20,00%	12,00 €	10,00 €
Total	68,00 €	60,91 €

*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 Saucisson sabodet, pommes de terre tièdes à la moutarde
ou Avocat - crevettes, sauce cocktail

{ PLATS }

Pavé de saumon grillé, riz parfumé au citron vert, beurre blanc
ou Echine de porc braisée au jus, petits légumes
ou Fondant de veau, écrasé de pommes de terre

{ DESSERTS }

Moelleux au chocolat, glace vanille
ou Charlotte aux fruits de saison
ou Crème brûlée à la 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

*Au Pied
de Cochon*



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*