



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*



# NOTRE COCKTAIL

**40,00€ HT – 45€ TTC**

## { APÉRITIF }

Cocktail « Trou des Halles » ou soft

## { PIÈCES SALÉES }

### A partager :

Planche du Pied de Cochon  
(1 pour 4 personnes)

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

Planche de fromages  
(1 pour 2 personnes)

*Bleu de Laqueuille, Tomme de Savoie, Coulommiers*

### Mini plats chauds :

Suprême de volaille rôti, risotto de puntalettes, jus de volaille  
Saumon grillé, petits légumes, sauce beurre blanc

## { PIÈCES SUCRÉES }

Crème brûlée  
Choux à la crème  
Madeleine  
Moelleux au chocolat  
Meringue

## { 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 ou thé

|              | 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> |



# INFORMATIONS

## SUPPLÉMENTS

|   |        |
|---|--------|
| Café/Thé.....                                       | 2.50€  |
| Apéritif Maison.....                                | 5.00€  |
| Coupe de Champagne (12cl).....                      | 9.70€  |
| 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*