



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*



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 €
Total	35,00 €	31,52 €



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 €
Total	45,00 €	40,00 €



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*

	TTC	HT
10,00%	45,00 €	40,91 €
20,00%	15,00 €	12,50 €
Total	60,00 €	53,41 €



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 (<i>en complément des desserts</i>):	
- Fraisier.....	9.50€
- Entremet Chocolat.....	7.50€
- Mille-feuille.....	9.50€

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

Mélanie LEPRETRE

01.53.45.94.70

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*