



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*



MENU ESCAPE GAME

À partir de 76€ HT – 92€ TTC

L'escape Game qu'est-ce que c'est ?

Un **Live Escape Game** est un jeu d'évasion grandeur nature. Ce jeu d'énigme se joue en équipe. Vous serez enfermés dans une pièce pendant 1h et pour en échapper vous devrez résoudre différentes énigmes, trouver des indices et compléter une mission. Votre équipe devra **communiquer, coopérer et fouiller partout !**

Déjeuner ou dîner au **Pied de Cochon**

(entrée + plat ou plat + dessert)

{ ENTRÉES }

Terrine des amis

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

Soupe à l'oignon gratinée

{ PLATS }

Moules-Cochon façon « Hortense », frites maison

Côte de porc gratinée à la moutarde, petits légumes

Suprême de volaille, purée de pommes de terre maison

{ DESSERTS }

Crème brûlée

Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé

Glaces et sorbets (3 parfums au choix)

{ BOISSONS }

1 verre de vin 15cl Beaujolais blanc, Domaine des Nugues et 1/3 eau minérale plate ou gazeuse

+

Enquête Premium chez notre partenaire **Lock Academy**

prestation avec boisson accueil, enquête, débriefing, remise d'une pochette du détective certifiée (photo de l'équipe imprimée en HD, mini-diplôme personnalisé pour chaque participant et goodies), et un jeu de société souvenir à chacun.

POUR TOUTE DEMANDE DE RESERVATION, VOTRE CONTACT :

Lock Academy

25 rue Coquillière

75001 Paris

09.83.86.86.96

contact@lockacademy.com

*Au Pied
de Cochon*



LOCK ACADEMY
PARIS



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

Méto : Louvre-Rivoli , Les Halles, Châtelet ,
Châtelet les Halles



*Au Pied
de Cochon*