



*Au Pied  
de Cochon*

VOTRE EVÉNEMENT  
AU CŒUR DES HALLES



“

## PRÉSENTATION

Véritable cœur battant de la capitale, proche de la Canopée des Halles et du Louvre, Au Pied de Cochon est le premier établissement à proposer, dès son ouverture en 1947, un service continu et une ouverture la nuit.

Cette brasserie parisienne mythique accueille ses clients dans une ambiance très conviviale autour d'une belle cuisine traditionnelle française et généreuse.

La Brasserie dispose de 3 salons privés, climatisés et modulables parfaitement adaptés pour vos repas de groupe ou réunions d'entreprise. L'établissement est idéal pour recevoir vos événements privés et professionnels : déjeuners, dîners, cocktails dînatoires, séminaires, anniversaires, mariages, baptêmes...

Au Pied de Cochon, vous êtes certains d'organiser un événement dont vos invités se souviendront.

”





## CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

PRIVATISATION  
SALLE 01 - 50M2

PRIVATISATION  
SALLE 02 - 50M2

PRIVATISATION  
SALLE 03 - 45M2

55

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

55

REPAS ASSIS

40

COCKTAIL

50

REPAS ASSIS

50

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE



“  
LA CUISINE

Au Pied de Cochon vous ouvre ses portes dans une ambiance festive et conviviale. Le Chef vous propose une cuisine traditionnelle et généreuse où les plats canailles, à manger seul ou à partager seront parfaits pour vos événements.

”





## MENU LES HALLES

Entrée – Plat – Dessert – boissons

**34,92 HT – 39€ TTC**

*Menu valable au déjeuner uniquement du Lundi au Vendredi*

### ENTRÉES

*ou Terrine Amatxi*

*ou Soupe à l'oignon gratinée des Halles*

*ou Friture d'Eperlans, sauce tartare*

—

### PLATS

*Poitrine de porc grillée, sauce barbecue, purée de pomme de terre*

*ou Suprême de volaille, jus de volaille, polenta crémeuse*

*ou Filet de Merlan, beurre blanc, légumes de saison*

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

—

### DESSERTS

*Salade de fruits frais et sorbet de citron vert*

*ou Île flottante, noix de pécan, caramel au beurre salé*

*ou Panacotta vanille bourbon, fève de Tonka, coulis de fruits exotiques*

—

### BOISSONS

*Vin blanc Muscadet Les Barboires*

*ou Vin rouge IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)*

*Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)*

*Café ou thé*

\* supplément de 5 euros TTC par personne



## MENU COQUILLERE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert – boissons

**43,79€ HT – 49€ TTC**

### APERITIF

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

–

### ENTRÉES

Œufs mimosa du Pied de Cochon, macédoine de légumes

*ou* Salade de haricots verts frais, moutarde à l'ancienne, champignons de Paris

*ou* Planche du pied de cochon (*confiture de cochon, jambon serrano, chorizo Ospital, saucisse sèche, jambon blanc supérieur Ospital, beurre AOP*)

–

### PLATS

Saucisse de cochon du Tarn de la maison Montalet, purée de pomme de terre au beurre

*ou* Echine Confite, Jus de cochon, risotto de puntalette

*ou* Dorade rôtie, légumes de saison, beurre blanc

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

–

### DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon

*ou* Tarte amandine aux fruits de saison

*ou* Moelleux chocolat- mascarpone, crème glacée vanille

–

### BOISSONS

Vin blanc Muscadet Les Barboires

*ou* Vin rouge IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé

\* supplément de 5 euros TTC par personne



## MENU EUSTACHE

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

53,33€ HT – 60€ TTC

### APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

–

### ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates grappes confites, pesto

ou Saumon mariné d'Ecosse façon gravlax

ou Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison

–

### PLATS

Fondant de veau, purée de pommes de terre, champignons, jus de veau

ou Filet de bar rôti, beurre blanc, petits légumes

ou Confit de canard, pommes grenailles persillées

ou Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

–

### DESSERTS

Mille-feuille à la vanille bourbon

ou Profiteroles au chocolat chaud

ou Assortiment de mini desserts

(moelleux chocolat, baba au rhum, crème brûlée vanille, meringue, sablé ananas passion)

–

### BOISSONS

Vin blanc Muscadet Les Barboires

ou Vin rouge IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé





## MENU PIED DE COCHON

Apéritif – Entrée – Plat – Dessert

**70,38€ HT – 80€ TTC**

### APERITIF

Coupe de Champagne (12cl)

–

### ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison  
*ou* Tartare de saumon d'Ecosse, légumes croquants

–

### PLATS

Côte de cochon Ospital, pommes grenailles, champignons  
*ou* Cabillaud rôti, sauce morilles, petits légumes  
*ou* Pied de cochon façon Périgourdine, purée maison

–

### DESSERTS

Fraisier

*ou* Omelette Norvégienne à la vanille Bourbon et Grand Marnier

–

### BOISSONS

Vin blanc Touraine Sauvignon Vieilles vignes Henry Marionnet  
*ou* Vin rouge AOC du Beaujolais, Brouilly Réserve de la Beauvoisie (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou thé



## LE COCKTAIL DINATOIRE

40,23€ HT – 45€ TTC

### APERITIF

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

–

### PIECES SALEES à partager

Planche du Pied de Cochon

*Jambon sec de Bayonne affiné 12 mois, jambon blanc artisanal, terrine Amatxi, chorizo, saucisse sèche Txirula de porc Ibaïama*

Planche de fromages

*Brie de Meaux, Comté AOC et Bleu d'Auvergne AOC*

–

### MINI PLATS CHAUDS

Suprême de volaille rôti, risotto de puntalettes, jus de volaille

Cabillaud rôti, petits légumes, sauce beurre blanc

–

### MINI PIECES SUCREES

Crème brûlée à la vanille

Sablé ananas passion

Baba au rhum chantilly

Moelleux au chocolat

Meringue

–

### BOISSONS

Vin blanc Muscadet Les Barboires

ou Vin rouge IGP Pays d'Oc Cuvée Maison Rouge (1 bouteille pour 3)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3)

Café ou Thé



## SEMINAIRES

### **½ JOURNEE D'ETUDE** **61,36€HT – 68€TTC**

Accueil petit déjeuner  
Pause matin ou après midi  
Déjeuner ou dîner avec le MENU COQUILLERE  
Eau à disposition  
Location de la salle  
De 9h à 12h ou 12h à 17h

Ou

### **JOURNEE D'ETUDE COMPLETE** **79,55€HT – 88€TTC**

Accueil petit déjeuner  
Pause matin  
Déjeuner avec le MENU COQUILLERE  
Pause après-midi  
Eau à disposition  
Location de la salle  
De 9h à 17h

### **MATERIEL MIS A DISPOSITION**

Paper-board  
Vidéoprojecteur / rétroprojecteur et écran  
Accès Wifi  
Vestiaire, ascenseur



## FORMULE GOUTER

Mignardises – Boissons fraîches – Boissons chaudes

**18,18€ HT – 20€ TTC**

### FARANDOLE DE MINI DOUCEURS SUCREES

Crème brûlée à la vanille

Moelleux au chocolat

Sablé ananas passion

Baba au rhum chantilly

Meringue

—

### BOISSONS FRAICHES

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2)

—

### BOISSONS CHAUDES

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud



## **FORMULE PETIT DEJEUNER**

Viennoiseries – Boissons fraîches – Boissons chaudes

**18,18€ HT – 20€ TTC**

### **VIENNOISERIES**

3 Mini viennoiseries par personne

—

### **BOISSONS FRAICHES**

Jus de fruits

Eau minérale plate ou gazeuse

(1 bouteille pour 2)

—

### **BOISSONS CHAUDES**

Double café expresso

ou Thé / Infusion Angelina

ou Chocolat chaud



## SUPPLEMENTS

### SUPPLEMENTS

Café / Thé	2,50€ TTC
Apéritif Maison	5,00€ TTC
Coupe de champagne (12cl)	9,70€ TTC
Amuse bouche (3pièces/pers)	6,00€ TTC
Assiette de fromages Marie Quatrehomme	11,00€ TTC
Plateaux de fruits de mer, crustacés & charcuteries	sur devis

### 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 menues est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis
- Nos prix de vente sont TTC et le service est compris



## VOTRE CONTACT

CÉLINE REYNAUD

COMMERCIALE

07.63.62.22.61

Commercial.brasserie@groupe-bertrand.com

## INFORMATIONS PRATIQUES

6, rue Coquillière - 75001 Paris  
M° Louvre-Rivoli, Les Halles, Châtelet,  
Châtelet les Halles  
Parking à proximité  
Ouvert tous les jours, 24h/24 7/7

[www.pieddecochon.com](http://www.pieddecochon.com)



bertrandrestauration

Au pied de cochon est un des restaurants du Groupe Bertrand. © Simon Détraz © Emmanuel Naxos  
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : [evenement.groupe-bertrand.com](http://evenement.groupe-bertrand.com)