

*Au Pied
de Cochon[®]
Paris-México*

POLANCO



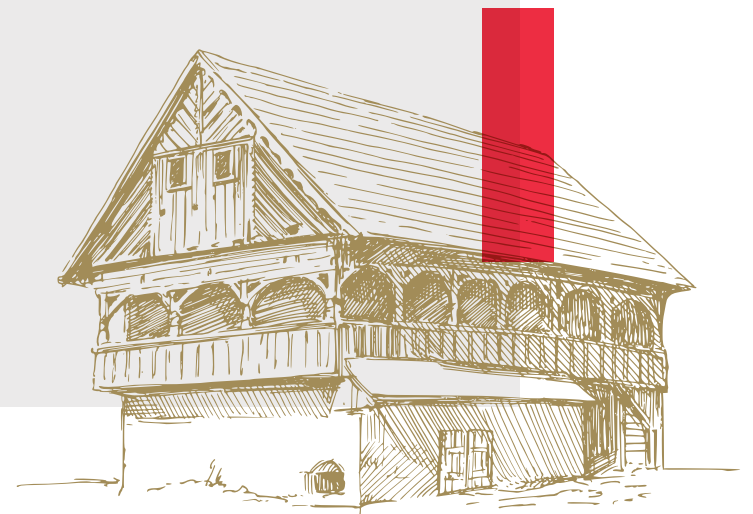
HISTORIA

AU PIED DE COCHON

Con fama aprobada en grandes ciudades como París, llega a México hace ya más de 18 años Au Pied de Cochon, un concepto culinario que ha resultado todo un éxito.

Au Pied de Cochon es un tradicional bistro francés que está situado en la calle de Coquillière en París, inaugurado después de la Segunda Guerra Mundial.

*En México, se encuentra en **Polanco** dentro del prestigioso hotel **Presidente InterContinental®** abiertos los 365 días del año.*





Au Pied de Cochon, pone a la disposición de su amable clientela, salones semi-privados, salones privados y una magnífica terraza, para atender todo tipo de eventos sociales, familiares y empresariales.

Reserve con nosotros y bríndenos el honor de servirle como usted se merece.

LA CONCORDE

DESAYUNO

Jugo Fresco Natural

Plato de Frutas Frescas de Temporada

Omelette de Claras
con Jitomate y Espárragos

Pan Dulce

Café Americano, Té o Leche



POLANCO



LE RIVOLI DESAYUNO

Jugo Fresco Natural

Plato de Papaya y Frutos Rojos

Huevos Revueltos a la Mexicana con Machaca

Pan Dulce

Café Americano, Té o Leche

LE LOUVRE

DESAYUNO

Jugo Fresco Natural

Plato de Frutas Frescas de Temporada

Chilaquiles con Pollo
Verdes o Rojos

Pan Dulce

Café Americano, Té o Leche

LA MADELEINE

DESAYUNO

Jugo Fresco Natural

Supremas de Toronja

Omelette de Salmón

Pan Dulce

Café Americano, Té o Leche



LE SAINT GERMAIN

COMIDA O CENA

(3 TIEMPOS)

Crema de Jitomate

o

Ensalada Au Pied de Cochon

Con Jitomate y Espárragos

Filete de Huachinango (180 g)

*Con Pasta de Aceitunas y Albahaca,
Puré de Papa y Aceitunas*

o

Chamorro de Cerdo Ahumado (550 g)

*Con Choucroute, Manzana Caramelizada
y Salsa Bordelesa*

Tradicional Isla Flotante Caramelizada

Café Americano o Té

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

Domaines Schlumberger Les Princes Abbés, 2015

Tinto

Louis Jadot, 2015





LE MONTMARTRE

COMIDA O CENA

(3 TIEMPOS)

**Tradicional Sopa de Cebolla Gratinada
Au Pied de Cochon**

o

Dúo de Salmón y Callo de Hacha Marinados

Huevo de Salmón y Tarama

Filete de Salmon (180 g)

*a la Plancha, Lentejas al Tocino,
Vinagreta de Echalote*

o

Lechón Confitado (200 g)

Con Lentejas al Tocino y Cromesquis de Foie Gras

Mil Hojas de Frambuesa y Crema de Pistache

Café Americano o Té

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

Clarence Dillon Wines, Clarendelle, 2013

Tinto

Gérard Bertrand, Château de La Soujeole

LA PROVENCE

COMIDA O CENA

(3 TIEMPOS)

Sopa de Pescado

o

Ensalada de Endivias

Con Peras, Nuez de Macadamia y Aderezo de Queso Roquefort

Callo de Hacha (140 g)

*a la Plancha con Risotto Cremoso de Hongos,
Mantequilla Blanca y Teja de Parmesano*

o

Cachete de Res Braseado (200 g)

Con Papas, Hongos Confitados, Jitomate y Aceitunas

**Bizcocho de Chocolate Caliente
con Helado de Vainilla**

Café Americano o Té

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

La Chablisienne, Côte de Léchet, 2014

Tinto

Château Dassault, Le "D" de Dassault, Grand Cru 2014





LES HALLES

COMIDA O CENA
(4 TIEMPOS)

Croquetas de Camembert (2 pzs)

*con Miel de Romero, Ensalada
de Manzana Verde y Betabel*

Callo de Hacha (70 g)

*a la Plancha con Risotto Cremoso de Hongos,
Mantequilla Blanca y Teja de Parmesano*

Confit de Pierna de Pato (90 g)

con Papa Dauphine y Champiñones Salteados

Crepas Flameadas con Grand Marnier

Café Americano o Té

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

Champy, 2014

Tinto

Château, 2014

LE CHATELET

COMIDA O CENA

(4 TIEMPOS)

Tradicional Sopa de Cebolla Au Pied de Cochon

Filete de Salmón (90 g)

a la Plancha con Lentejas al Tocino y Vinagreta de Echalote

Lechón Confitado (100 g)

con Lentejas al Tocino y Cromesquis de Foie Gras

Pastel Selva Negra

Café Americano o Té

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

Domaine Laroche Saint Martin, 2015

Tinto

Bonfils, Domaine de Cibadiès, 2016



CANAPÉS

FRÍOS

Crujiente de Parmesano y Tarama

*Baguette de Jamón Serrano
y Queso Crema al Pesto*

Pan Lavash con Jitomate al Romero

*Rollo de Crepa con Salmón Ahumado
a las Finas Hierbas*

*Carpaccio de Res con Jitomate Confitado
y Queso de Cabra*

CALIENTES

Tartaleta de Salmón con Albahaca

Mil Hojas de Jamón con Queso

Bouchée à la Reine

*Sorpresa de Caracol
con Mantequilla de Perejil*

PETITS FOURS

*Tarta de Hojaldre de Manzana
y Crema de Almendras*

Chouquette con Crema Pastelera

Macarrón de Vainilla

Tartaleta de Chocolate Gianduja

Tartaleta de Frambuesa

Orden de 12 piezas a elegir

SUGERENCIA DE MARIDAJE DEL SOMMELIER

Blanco

Georges Duboeuf, 2013

Tinto

Château Beaumont, 2014

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Sauvignon Blanc Villa Maria, 750 ml
Villa Cavarena Pinot Grigio, 750 ml
Clarendelle Bord Haut Brion 12, 750 ml
Gewurztraminer Hugel 750 ml
Bourgogne Champy 750 ml
Chardonnay Madero Casa Grande 750 ml
Albariño Do Ferreiro 750 ml
Bramito Castello Della Sala 750 ml
Sancerre Pascal Jolivet 750 ml
Chardonnay Famiglia Bianchi 750 ml

VINOS TINTOS

Muga Cosecha Especial Reserva 750 ml
Chateau Hyot 2014 750 ml
Pinot Noir D.Cibadies Bonfils 750 ml
Chateau Beaumont Eanv 2015 750 ml
Nebbiolo Roganto 750 ml
Chianti Classico Fonterutoli G.N 750 ml
Beronia Reserva Rioja 750 ml
Undurraga Carmenere Gran Rva 750 ml
Malbec Terroir Altos Hormigas 750 ml
Syrah Alzamora 750 ml

BARRA LIBRE

NACIONAL

RON

*Bacardí Blanco, Appleton Special,
Matusalem Platino*

VODKA

Absolut Azul, Smirnoff, Stolichnaya

GIN

Beefeater, Tanqueray

WHISKY

Johnnie Walker Red Label, Jack Daniel's

TEQUILA

José Cuervo Tradicional, Don Julio Blanco

BRANDY

Azteca de Oro, Torres 10

CORDIALES

Anís Chinchón, Oporto Ferreira, Kahlúa

CERVEZA NACIONAL

Refrescos, Agua, Naranjadas y Limonadas

VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA

INTERNACIONAL

RON

Appleton Estate, Havana Club 7 años, Matusalem 18 años

VODKA

Grey Goose, Belvedere, Ciroc

GIN

Bombay Sapphire, Tanqueray 10

WHISKY

*Johnnie Walker Black Label, Glenfiddich 12 años,
Buchanan's 12 años*

TEQUILA

*Herradura Reposado, Don Julio Reposado,
Herradura Plata, Tres Generaciones Añejo*

COGNAC

Hennessy VS

CORDIALES

Bailey's, Sambuca Vaccari Blanco o Negro, Licor del 43

CERVEZA NACIONAL E INTERNACIONAL

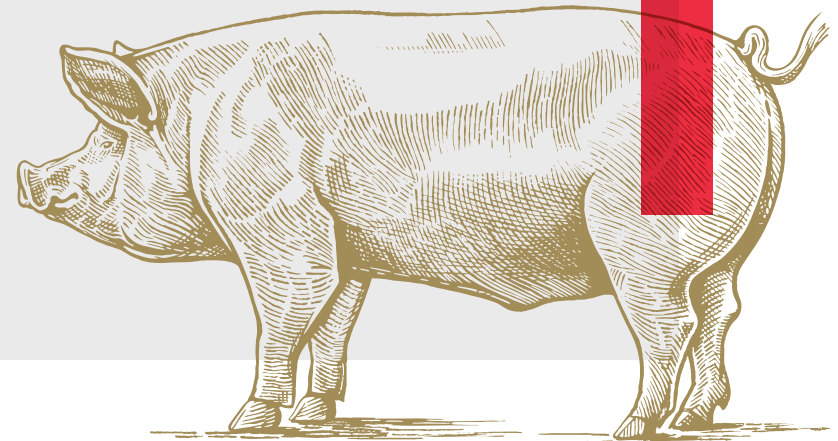
Refrescos, Agua, Naranjadas y Limonadas

VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA

AHORA, USTED PUEDE DISFRUTAR DE NUESTROS
EXQUISITOS PLATILLOS DEL RESTAURANTE
AU PIED DE COCHON EN SU PROPIA CASA.

Nosotros nos preocupamos por cubrir los más mínimos detalles y ofrecer un servicio de la más alta calidad y presentación con la mejor cocina francesa y hacer de su evento un momento inolvidable. Nuestro equipo planeará y organizará su evento hasta para 50 personas en desayuno, comida o cena y hasta para 200 personas en coctel, dentro del área metropolitana.

Siéntase en confianza de contactarnos, sabiendo que su evento será un éxito con un trato personalizado por parte de todo el equipo de Au Pied de Cochon.



FIESTAS TEMÁTICAS

CASINO

- 5 horas de servicio
- Mesas de juegos de Casino
- 5 Dealers uniformados
- 4 horas de juego
- Billetes
- Animador
- Audio
- DJ
- Iluminación
- Decoración tipo Vegas
- Marquesina decorativa con temática Vegas
- Naipes gigantes en diferentes puntos
- Banner personalizado de 3.60 x 2.44 para toma de fotografías (NO INCLUYE FOTÓGRAFO)

Nota: Cada mesa está considerada para máximo 10 personas.

TEMÁTICA 60'S, 70'S Y 80'S

- Marquesina decorativa y personalizada
- Back para mesa principal con figuras gigantes de 1m² colgadas del techo
- Back personalizado de 3.60 x 2.44 para toma de fotografías (NO INCLUYE FOTÓGRAFO)
- Discos de acetato como plato base, centro de mesa o colgados del techo a varias alturas
- Photo booth de combi ochentera para fotos
- Cortinas hippies con tiras
- Alfombra azul o roja (a elegir)
- Unifilas
- Iluminación
- DJ
- Audio

HOLLYWOOD

- Marquesina decorativa y personalizada
- Back personalizado de 3.60 x 2.44 para toma de fotografías (NO INCLUYE FOTÓGRAFO)
- Alfombra roja con estrellas doradas donde pueden colocar nombres propios de los clientes
- Unifilas
- 2 Óscares gigantes en la entrada principal
- Cintas cinematográficas colgadas del techo
- 2 figuras de paparazzi en la entrada principal
- 2 figuras representando a Marilyn Monroe y Elvis Presley
- 1 photo booth temático
- Iluminación
- Audio
- DJ
- Show de fotógrafos en entrada principal (es sólo animación, no es real)



FIESTAS TEMÁTICAS

CIRCO

- Marquesina decorativa y personalizada
- Back personalizado de 3.60 x 2.44 para toma de fotografías (NO INCLUYE FOTÓGRAFO)
- Alfombra roja o azul (a elegir)
- Taquilla personalizada en la entrada principal
- 3 personajes de circo a elegir los siguientes (mago, maestro de ceremonias, payaso, mimo, arlequín, traga fuego)
- Máquina de palomitas
- Algodones de azúcar
- Iluminación
- DJ
- Audio
- Complementos
- Carpas y domos
- Barras de servicio
- Mesa de dulces y fuente de chocolate
- Calentadores para exteriores y unifilas
- Decoración
- DJ e iluminación
- Shows, animación y zanqueros
- Caricaturista
- Encortinados y velarias
- Foto y video
- Pistas
- Periqueras
- Salas lounge
- Mamparas
- Video, proyectores, plasmas, pantallas
- LED y de marco
- Souvenirs
- Pirotecnia



*Si desea más información sobre las diferentes áreas, menús,
algunas sugerencias de vinos o realizar su evento a la carta,
por favor, no dude en contactarnos.*

*Nuestro compromiso es brindarle siempre y en todo momento,
un servicio de excelente calidad, por lo que estaremos
felices de trabajar con y para usted, coordinando
todos los detalles de su evento.*

¡GRACIAS POR SU PREFERENCIA!

DATOS DE CONTACTO

EVENTOS POLANCO

T. 5327 7700 Ext. 6521 y 6522
eventos_restaurantes@grupopresidente.com
grupos_restaurantes@grupopresidente.com

aupieddecochon.rest

  [AuPieddeCochonMX](#)  [AuPieddeCochon](#)

