

*Au Pied
de Cochon®*
Paris-México

130
Year Anniversary



LE CORDON BLEU®

Excellence in Education since 1895

RETOUR à l'école



Au Pied de Cochon celebra
25 años.

Acompáñanos el
28 de agosto
20:00 hrs
en una velada única
con menú emplatado,
creado en colaboración de
Le Cordon Bleu México
y el **Chef Frédéric Lobjois.**

Menú \$2,025.00 MXN
Maridaje \$950.00 MXN

Descuento para alumnos y exalumnos
de Le Cordon Bleu México y/o Universidad Anáhuac.

T. 55 5327 7756

aupieddecochon.com.mx

 :AuPieddeCochonMX
Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX

15% de descuento válido únicamente para los primeros 50 alumnos con credencial vigente o exalumnos de la Universidad Anáhuac y/o Le Cordon Bleu. El descuento aplica únicamente sobre el precio base del evento y no es acumulable con otras promociones o descuentos. Vigencia limitada hasta agotar los 50 lugares disponibles.

Para hacer efectivo el descuento se debe presentar la credencial vigente.

Precios en pesos mexicanos. Impuestos y servicio incluidos.
No aplica con otras promociones y/o descuentos. Cupo limitado. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso www.alcoholinformate.org.mx



Facultad de
Turismo y Gastronomía
50 AÑOS

KENZO
SIMPLY MAGNIFICENT

FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

MENÚ

Tártara de Robalo al Limón (60 g)

Aceite de Oliva Extra Virgen, Hueva de Salmón y Crema Fresca, Hinojo Crocante

Camembert al Horno

en Costra de Frutos Secos (65 g)

con Caramelo a la Mantequilla y Flor de Sal

Magret de Pato Confitado (60 g)

Salsa de Cereza y Puré de Camote

Medallón de Ternera con Morillas (120 g)

Lingote de Papa Confitada y Tocino, Espárragos y Alcachofas Glaseados

“Bee Friendly” (90 g)

Mousse de Mango, Cremoso de Maracuyá, Coulis de Mango y Limón, Crumble y Merengue con Chocolate

&

“El Universo Rosa” (90 g)

Mousse de Champagne, Coulis Gelificado de Frambuesa, Genovesa y Pasta Sablée, Chocolate Rubí

Petits Fours

Café Americano o Té

Precios en pesos mexicanos. Impuestos y servicio incluidos. No aplica con otras promociones y/o descuentos. Cupo limitado. Solo para mayores de 18 años. El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso www.alcoholinformate.org.mx

MARIDAJE

Moët & Chandon Impérial Brut
Champagne A.O.C.

Gris Blanc, Gérard Bertrand 2022
I.G.P. Pays d'Oc

Joseph Cattin, Orange Cattin 2022
Alsace A.O.C.

Domaine de Valmoissine, Louis Latour 2020
I.G.P. Var – Coteaux du Verdon

Château Maucaillou 2020
Moulis-en-Médoc A.O.C.

Château Coutet, La Chartreuse de Coutet 2015
Barsac A.O.C.

Servicio de vino por persona
Incluye 6 copas de vino



Se contempla una copa de vino por persona de 100 ml de cada una de las sugerencias, *excepto del vino de postre del que se sirven 75 ml.*

Cualquier consumo adicional se cobrara al precio de la carta, impuestos incluidos. Gratificación a consideración del cliente.

Precios en pesos mexicanos. Impuestos y servicio incluidos. No aplica con otras promociones y/o descuentos. Cupo limitado. Solo para mayores de 18 años.

El abuso de bebidas alcohólicas puede ser nocivo para la salud. Evite el exceso www.alcoholinformate.org.mx