



KIT DE EVENTOS

*Au Pied
de Cochon®*
Paris-México

2025

Historia

Au Pied de Cochon es una tradicional Brasserie Parisienne situada originalmente en la calle Coquillière, en París, e inaugurada después de la Segunda Guerra Mundial.

Luego de la fama obtenida en Francia durante décadas, Au Pied de Cochon llegó a México hace 25 años con un concepto culinario que ha resultado todo un éxito. Abierto los 365 días del año, las 24 horas del día, esta brasserie auténticamente parisina se encuentra ubicada en Polanco, dentro del Hotel Presidente InterContinental® Ciudad de México, en espera de brindarte el mejor servicio.





En **Au Pied de Cochon** ponemos a tu disposición nuestros salones privados y semiprivados, así como una magnífica terraza para atender todo tipo de eventos sociales, familiares y empresariales.

Reserva con nosotros y bríndanos el honor de servirte como te mereces.

MENÚ LE RIVOLI



DESAYUNO

Jugo de sandía con menta o Piña con coco

Croissant gratinado de jamón y queso,
acompañado de ensalada con hierbas

Huevos en cocotte con salsa bechamel,
queso parmesano y jitomate

Pan dulce

Café americano o té



DESAYUNO

Jugo de nopal con piña o Sandía con chía

Plato de frutas de temporada
con queso cottage

Quiche keto de espinacas con queso de cabra
y jitomate cherry

Pan dulce

Café americano o té



MENÚ LA CONCORDE



MENÚ LA MADELEINE



DESAYUNO

Jugo de naranja con zanahoria o Jitomate
con apio

Plato de papaya con granola, miel
y frutos rojos

Chilaquiles en salsa tatemada
con frijoles y machaca a la mexicana

o

Tartine de jamón serrano y queso
camembert con higo y nuez

Pan dulce

Café americano o té



DESAYUNOS

Jugo natural de temporada

Yogurt griego con frutos rojos

Hojaldre provenzal con huevos
fritos y pesto de cilantro

Pan dulce

Café americano o té



MENÚ LE LOUVRE



MENÚ LE SAINT GERMAIN

 AU PIED DE COCHON
DEPUIS 1947



COMIDA Y CENA
3 TIEMPOS

Tradicional quiche Lorraine

“Petite salade”

o

Ensalada de higo y jamón serrano

Callo de hacha con risotto cremoso de hongos, espárragos y mantequilla blanca

o

Pechuga de pollo Basquaise con queso mozzarella

Bizcocho de chocolate caliente y helado de vainilla

o

Tarta de limón con merengue y sorbete de limón

Café americano o té



COMIDA Y CENA

3 TIEMPOS

Tradicional sopa de cebolla gratinada Au

Pied de Cochon

o

Ensalada Lyonnaise con huevo poché,
papa rostizada, tocino y cebolla

Camarones rostizados, risotto al azafrán,
espárragos y coulis de crustáceo

o

Lechón confitado, lentejas al tocino y
cromesquis de foie gras

Milhojas de frambuesa y crema de pistache

o

Tradicional isla flotante caramelizada

Café americano o té



MENÚ LA PROVENCE



MENÚ MONTMARTRE



COMIDA Y CENA

3 TIEMPOS

Ensalada César con pechuga de pollo

o

Crema de lenteja con baguette crujiente
y jamón serrano

Filete de huachinango acompañado de
puré de papa con aceituna y albahaca

o

Cachete de res braseado, papas,
hongos confitados, jitomate y aceitunas

Bizcocho de chocolate caliente
y helado de vainilla

o

Pastel Selva Negra

Café americano o té



COMIDA Y CENA

4 TIEMPOS

Ensalada de higo y jamón serrano

Callo de hacha con risotto de hongos

Minuta de pollo con champiñones
y alcachofa al estragón

Pastel Selva Negra

Café americano o té



MENÚ LE CHÂTELET



MENÚ LES HALLES



COMIDA Y CENA

4 TIEMPOS

Tarta de atún al estilo mediterráneo

Camarones rostizados y risotto
al azafrán

Lechón confitado, lentejas al tocino
y cromesquis de foie gras

Tradicional isla flotante

Café americano o té





CANAPÉS

ORDEN DE 12 PIEZAS A ELEGIR

Salados

- Envuelto de jamón serrano y espárrago encurtido
- Aumônière de salmón ahumado y tártara al anís
- Tártara de res con aceituna taggiasca y pepinillo crocante
- Canapé de camarón al curry, naranja y albahaca
- Tartine de queso camembert, chutney de manzana al calvados
- Crujiente de queso de cabra, jitomate y mejorana

Minisopa de cebolla a la trufa negra en costra de hojaldre

Croqueta de cerdo confitado, mostaza antigua y estragón

Ravioli frito de robalo al eneldo

Samosa de cordero con especias y pasitas

Dulces

- Buñuelo de plátano, coulis de chocolate y coco
- Baklava de pistache al azahar
- Caramelo suave a la flor de sal
- Mousse de foie gras en brioche, higo y avellana

Domo de chocolate praliné, crocante de frutos secos

Clafoutis de cereza en vinada y reducción de oporto

Tartaleta maître Pons

Veganos

- Pan bagnat con verduras marinadas
- Macarrón con higo rostizado y mermelada de frutos rojos





NUESTRO EQUIPO
DE **SOMMELIERS**
ESTÁ A TU
DISPOSICIÓN PARA
LA SELECCIÓN DEL
VINO

Gracias por tu preferencia

Si deseas más información, sugerencias de vinos o realizar tu evento a la carta, no dudes en contactarnos.

Nuestro compromiso es brindarte un servicio de excelente calidad en todo momento, por lo que estaremos felices de trabajar para ti coordinando todos los detalles de tu evento.

*Au Pied
de Cochon®*
Paris-México



*Au Pied
de Cochon®
París-México*

CONTÁCTANOS

T. 55 5327 7700 Ext. 6521 y 6508

aupieddecochon.com.mx

 AuPieddeCochonMX

Campos Elíseos 218, Polanco, CDMX

eventos_restaurantes@grupopresidente.com

grupos_restaurantes@grupopresidente.com