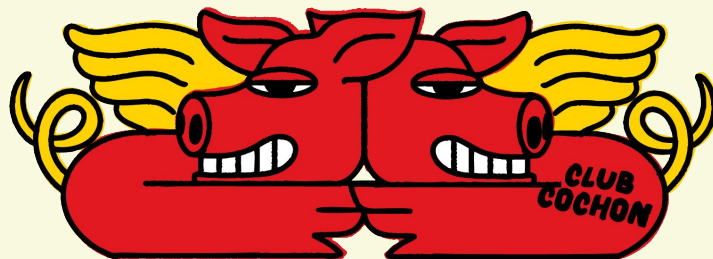


DOSSIER PRIVATISATION



CLUB COCHON PANORAMAS

CLUB COCHON PANORAMAS



CLUB COCHON PANORAMAS



Brochure de privatisation



CLUB COCHON PANORAMAS

-

Club Cochon est le premier restaurant de Paris qui dédie entièrement sa carte au cochon! Ici on travaille l'animal de la tête au pied et on le marie avec une vaste carte des vins de plus de 150 références.

Niché au cœur du Passage des Panoramas dans le 2ème arrondissement c'est un lieu intimiste et gourmand!

LA TERRASSE

-

Avec la terrasse fumeur et abritée vous pouvez profiter de l'ambiance unique du passage des panoramas en buvant du vin et en profitant de notre carte de tapas chaud et froid de grande qualité

CAPACITÉ DU LIEU : TABLÉE AFTERWORK JUSQU'À 20 PERSONNES

ÉQUIPEMENTS : PLEDS & LAMPES DE TABLE

TARIFS : EMPREINTE DE CARTE BLEUE DEMANDÉE À HAUTEUR DE 20€ PAR NOMBRE DE CONVIVES POUR LES GROUPES AU DELÀ DE 8 PERSONNES.

PRIX À LA CARTE SUR PLACE.







LE RESTAURANT

-

Tables en marbre, comptoir en noyer et inox,
alcôves de vins en faïence rouge le restaurant
est un lieu hors du temps pour bons vivants
avertis!

La privatisation se fait soit pour la salle
intérieure seulement soit pour l'entièreté du
restaurant

**CAPACITÉ DU LIEU : 20 À 50 PERSONNES. SOUS FORME DE BUFFET
DEBOUT.**

**ÉQUIPEMENTS : ENCEINTE À DISPOSITION, WIFI, BAIE VITRÉE
AMOVIBLE**

TARIFS :

**JUSQU'À 30 PERSONNE = 10€/PERSONNE DE COÛT DE
PRIVATISATION SEC + TARIF PAR PERSONNE EN FONCTION DE LA
FORMULE CHOISIE.**

**30 PERSONNES ET PLUS = 750€ DE COÛT DE PRIVATISATION SEC +
TARIF PAR PERSONNE EN FONCTION DE LA FORMULE CHOISIE**

PRIVATISATION TOTALE

Buffet debout. Privatisation du bar, de la salle intérieure et de la terrasse de 20 à 30 personnes.

Coût de privatisation sec : 500€

Conditions de paiement : 30% d'acompte à la réservation.

Basique

30€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment.

Pâté en croûte variés selon arrivages, saucisse sèche, jambon ibérique, terrine..

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Veggie :

Accras de légumes, toast straciatella et poivrons confits

Vins :

20 Personnes : 5 Rouges 5 Blancs

30 Personnes : 9 Rouges 9 Blancs

Boissons :

6 eaux pétillantes 6 eaux plates

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.

Supérieur

45€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment avec et sans cochon

Pâté en croûte variés selon arrivages, saucisse sèche, jambon ibérique, terrine..

Buffet Club Cochon chaud

Saucisse au couteau, croustilles de pied de cochon, côte de cochon aveyronnaise, porc tonkatsu, croque truffé

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Desserts :

Flan maison,

Vins :

20 Personnes : 6 Rouges 2 Blancs 2 bulles

30 Personnes : 8 Rouges 5 Blancs 5 Bulles

Rouge : Beaujolais

Blanc : Rhône Blanc

Bulles : Crémant de la Loire rosé

Boissons :

8 eaux pétillantes 8 eaux plates

Forfait jus et Breizh Cola

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.

Premium

55€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment avec et sans cochon

Pâté en croûte variés selon arrivages, saucisse sèche, jambon ibérique, terrine..

Buffet Club Cochon chaud

Saucisse au couteau, croustilles de pied de cochon, côte de cochon aveyronnaise, porc tonkatsu, croque truffé filet mignon basse température

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Desserts :

Flan, riz au lait, tarte chocolat ½ sel

Vins :

20 Personnes : 6 Rouges 2 Blancs 2 Bulles

30 Personnes : 8 Rouges 5 Blancs 5 Bulle

Rouge : Hautes Côtes de Nuit

Blanc : Chenin de la Loire

Bulles : Vouvray Brut Nature

Boissons :

8 eaux pétillantes 8 eaux plates

Forfait jus et Breizh Cola

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.

PRIVATISATION TOTALE

Buffet debout. Privatisation du bar, de la salle intérieure et de la terrasse de 40 à 50 personnes.

Coût de privatisation sec : 750€

Conditions de paiement : 30% d'acompte à la réservation.

Basique

30€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment avec et sans cochon

Pâté en croute de cochon, pâté en croute de volaille, terrine de canard aux noisettes, jambon ibérique, terrine, saucisson en brioche...

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Veggie :

Falafels & humus, toast straciatella et poivrons confits

Vins :

40 Personnes : 12 Rouges 12 Blancs

50 Personnes : 16 Rouges 16 Blancs

Boissons :

6 eaux pétillantes 6 eaux plates

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.

Supérieur

45€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment avec et sans cochon

Pâté en croute de cochon, pâté en croute de volaille, terrine de canard aux noisettes, jambon ibérique, terrine, saucisson en brioche...

Buffet Club Cochon chaud

Saucisson brioché snacké, croques de pied de cochon, côte de cochon aveyronnaise, porc tonkatsu, croque truffé

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Desserts :

Tarte Amandine fruits selon la saison

Vins :

40 Personnes : 12 Rouges 6 Blancs 6 Bulles

50 Personnes : 18 Rouges 8 Blancs 6 Bulles

Rouge : Morgon

Blanc : Rhône Blanc

Bulles : Crémant de la Loire rosé

Boissons :

8 eaux pétillantes 8 eaux plates

Forfait jus et Breizh Cola

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.

Premium

55€/Px

Buffet Club Cochon froid

Assortiment de toutes nos charcuteries du moment avec et sans cochon

Pâté en croute de cochon, pâté en croute de volaille, terrine de canard aux noisettes, jambon ibérique, terrine, saucisson en brioche, jambon bellota

Buffet Club Cochon chaud

Saucisson brioché snacké, croques de pied de cochon, côte de cochon aveyronnaise, porc tonkatsu, croque truffé filet mignon basse température

Plateaux de fromages:

Saint Nectaire, Tomme de chèvre, Fourme d'Ambert, Comté 18 mois...

Desserts :

Tarte amandine fruits selon la saison

Flan entier maison G.Bianco

Vins :

40 Personnes : 12 Rouges 6 Blancs 6 Bulles

50 Personnes : 18 Rouges 8 Blancs 6 Bulles

Rouge : Hautes Côtes de Nuit

Blanc : Chenin de la Loire

Bulles : Vouvray Brut Nature

Boissons :

8 eaux pétillantes 8 eaux plates

Forfait jus et Breizh Cola

*Les produits varient selon les changements de saisons, les arrivages et les changements de carte.



Accès

-

Adresse

38 Passage des Panoramas 75002 Paris

Accès transports

Métro ligne 8 et 9 : Grands Boulevards

Stationnement

Parking Paris Bourse, 31 bis Rue
Vivienne 75002 Paris

CONTACT

ROMAIN SOLA

01 88 61 15 75

contact@clubcochon.com