

L'AUBERGE

4 RUE DROUOT 75009

CLUB COCHON

Le restaurant parfait pour vos privatisations et événements professionnels



L'AUBERGE

400m2

Jusqu'à 200 convives

Au coeur de Paris

Au 4 de la rue Drouot, L'Auberge est un restaurant unique qui dispose de 5 espaces privatisables distincts. Nous proposons ici depuis quelques années une vision décontractée et authentique de la cuisine et de l'hospitalité.
Une cuisine de terroir tenue par le chef Sylvain D'Avico, une épicerie charcuterie car chez nous, tout est fait maison, un restaurant de 90 places séparés en 3 salons distinct et un bar festif.
L'Auberge est un temple pour celles et ceux qui cherchent une qualité irréprochable dans le verre et l'assiette, le tout dans un écrin hors du temps ou l'on se sent tout de suite chez soi.



L’AUBERGE



6 espaces privatisables



Jusqu’à 200 convives

NOS PRESTATIONS



Déjeuners & Diners



Cocktails déjeunatoires & dinatoires



Journée d'étude et petits déjeuners

NOS DÉJEUNERS ET DINERS



DEVIS SUR MESURE SUR DEMANDE

LES MENUS DE GROUPE

Menu Midi
De 12 à 70 personnes

Menu signature version individuelle
de 12 à 19 personnes

Menu de partage
à partir de 19 personnes jusqu'à 70 personnes

Menu premium
*à partir de 6 px

Menu chapelle
*à partir de 8px



MIDI
DE 12 À 50PX

CLUB COCHON

MENU DE GROUPE MIDI

(De 12px à 50px)

30€

ENTRÉE AU CHOIX

Velouté froid de saison
Terrine maison à l'ail confit et piment d'espelette
Oeuf mimosa au lard fumé

PLAT AU CHOIX

Fricassée de poulet à l'estragon, frites
Saucisse d'Aveyron grillée, purée maison
Option végétarienne

DESSERT AU CHOIX

Soupe de fraises d'été
Mousse au chocolat et fruits du mendiant
Fromages au choix

MIDI OU SOIR
DE 12 À 50PX

MENU DE GROUPE SOIR
(à partir de 12px)
45€

ENTRÉE AU CHOIX
Œuf coulant, maïs grillée espuma au cumin
Terrine maison à l'ail confit et piment d'espelette
Cromesquis tout cochon, harissa douce

PLAT AU CHOIX
Tête de cochon braisée, ravigote au citron confit
Suprême de poulet fermier farci sous la peau au chorizo
Option végétarienne de saison
Assortiment de garnitures au choix

DESSERT AU CHOIX
Baba au rhum, fruits rouges et chantilly
Mousse au chocolat et fruits du mendiant
Fromage affinés

PORTIONS INDIVIDUELLES

MENU DE GROUPE
PIÈCES DE PARTAGE !
(au delà de 19px)
45€

Entrées à partager
Planche de charcuterie pour 4 & terrine maison
Tataki de cochon pour 2 , légumes marinés
Oeuf mimosa au lard fumé servis par 8

Plats à partager au choix
Cuissot de cochon de lait rôti, laquage aux épices cajun et sauce barbecue maison pour 4
Gros poulet fermier jaune rôti à la broche pour 4
Option végétarienne de saison
Assortiment de garnitures

Desserts au choix
Tiramisu de la maison
Mousse au chocolat et fruits du mendiant
Belle assiette de fromage pour 4

PORTIONS DE PARTAGE

DISPONIBLES LE MIDI AUSSI !



MIDI ou SOIR
À PARTIR DE 4 PERSONNES

CLUB COCHON

MENU DE GROUPE PREMIUM

(à partir de 4px)

65€

ENTRÉE AU CHOIX

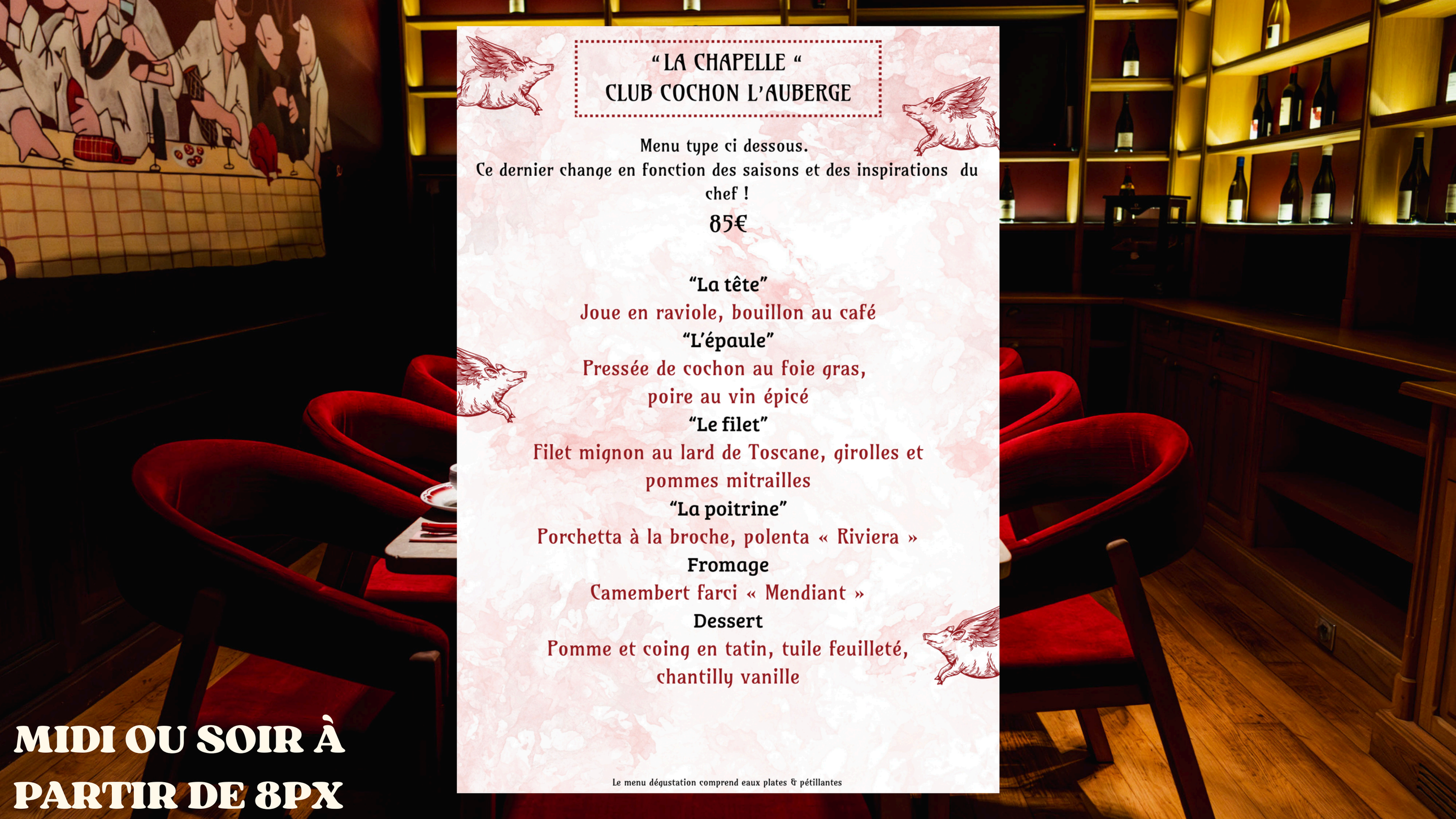
Pâté croûte de cochon fermier aux olives et piquillos
Feuilleté aux asperges vertes, girolles et beurre blanc
Oeuf coulant, mousseline d'artichaut à la truffe d'été

PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille farci sous la peau au chorizo patatero
Le pithiviers du club 'très cochon'
Conchigliette, crème de cèpes et vieux comté, copeaux de légumes

DESSERT AU CHOIX

Tarte aux myrtilles, crème fraîche et zeste de citron
Palmier feuilleté, crème madame et fruits de saison
Fromages affinés



“LA CHAPELLE “
CLUB COCHON L’AUBERGE

Menu type ci dessous.
Ce dernier change en fonction des saisons et des inspirations du chef !

85€

“La tête”
Joue en raviole, bouillon au café

“L’épaule”
Pressée de cochon au foie gras,
poire au vin épicé

“Le filet”
Filet mignon au lard de Toscane, girolles et pommes mitrailles

“La poitrine”
Porchetta à la broche, polenta « Riviera »

Fromage
Camembert farci « Mendiant »

Dessert
Pomme et coing en tatin, tuile feuilleté, chantilly vanille

Le menu dégustation comprend eaux plates & pétillantes

MIDI OU SOIR À PARTIR DE 8PX

NOTRE SIGNATURE :

LE COCHON DE LAIT ENTIER À LA BROCHE





Cochon de lait entier

Servi avec pommes dauphines et légumes glacés

15px

700€

<u>Option :</u>

Entièrement farci foie gras truffe et morilles

+150€

Découpe en salle

A partir de 10px

Disponibilité sur demande

Format et prix modulable sur demande



LA CAVE DU CLUB

Sélection de vin

Vins gourmands

+15€ par personnes

Vins complexes

+30€ par personnes

Nos grands vins

+45€ par personnes

Vins d'exceptions

Sur demande



A TITRE D'EXEMPLE

Vins gourmands

+15€ par personnes

Kéké descombes
Beaujolais villages

Yves cuilleron
Marsanne

Coteaux Varois
Bastide de
Blacailloux rosé

Vins complexes

+30€ par personnes

Laurent Combier
Crozes Hermitage

Chavy Chouet
Bourgogne Aligoté

Domaine Rocher des
Violettes
Montlouis sur Loire
pétillant

Nos grands vins

+45€ par personnes

A. Parigot hautes
côtes de beaune

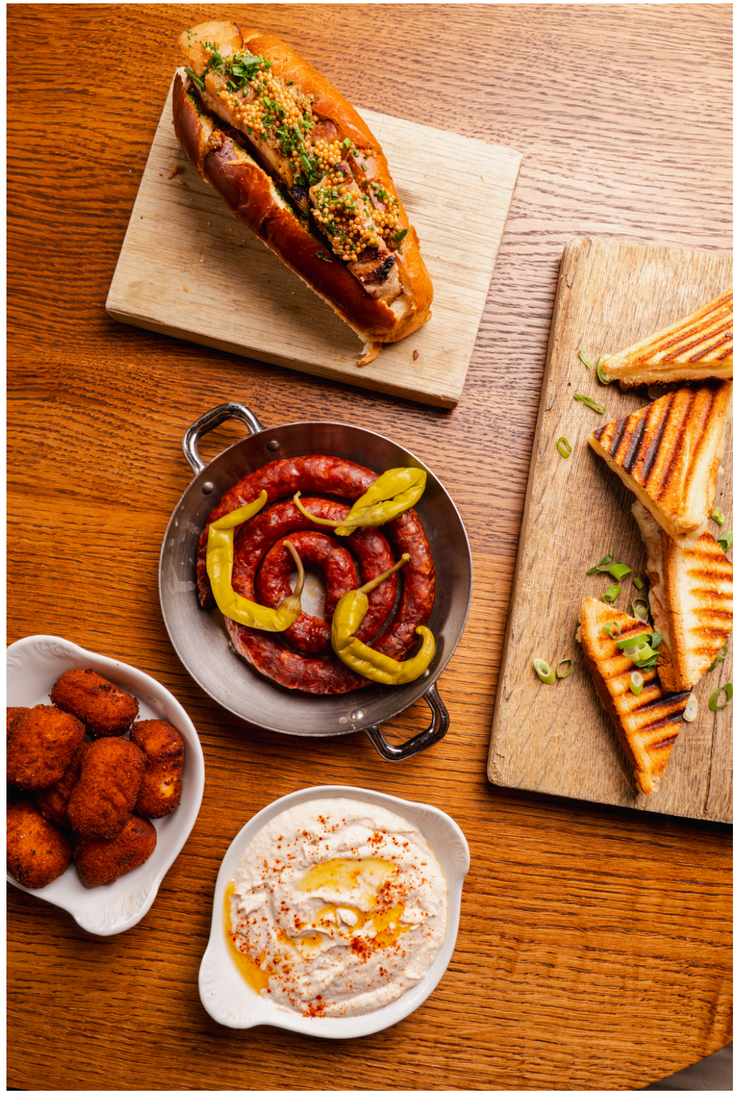
Domaine Juillot
Rully blanc

B.Gaucher "Magélie"
champagne

Vins d'exceptions

Sur demande

NOS OFFRES COCKTAILS DINATOIRE









OFFRE BUFFET À L'ÉPICERIE

Coût de privatisation épicerie :
20 à 40 px 500€
40Px & Plus : Sur devis

Le bar de l'Auberge s'entend sans frais de privatisation de 20 à 60 px

L'expérience Club Cochon

Planche de charcuterie - 25€
-Jambon noir de Bigorre, fondue de tomate et pain grillé - 25€
-Belle planche de fromage maison Gratiot- 25€
-Terrine maison coing et poivre noir - 9€
-Houmous maison à la menthe & crudité (végé) - 9€
-Pâté Croûte, lièvre et cochon - 17€
-Straciatella & huile d'olive (végé) - 12€

-Bol de frite, ketchup maison (végé) - 6€
-Merguez de cochon et piment guindillas - 9€
-Croquetas de jambon de truie - 12€
-Croque Porchetta et fromage fumé - 12€
-Accras de légumes sauce piquillos (végé) - 13€
-Assiette de Kebab de cochon 500g pour 8 sauce blanche - 40€

Les pièces sucrées

Mousse au chocolat géante deux kilo pour vingt - 80€
- Tarte aux fruits de saison pour dix - 60€

Fonctionnement de la maison :
> 30% d'acompte pour valider la réservation



LES PIÈCES DE PARTAGE À AJOUTER SELON VOS ENVIES

Accompagnées de pommes grenailles et légumes glacés

- Magret de canards Sud-Ouest - 35€ pour 6 personnes (sans porc)
- Côte de cochon du Tarn 76€ pour 10 personnes
- Côte de bœuf persillée 90€ pour 10 personnes (sans porc)
- Coeur de canard en persillade 30€ pour 6 personnes (sans porc)

PETITS DÉJEUNERS & JOURNÉES D'ÉTUDES



OFFRE ESSENTIELLE
18€

Café, thé, jus d'orange frais, viennoiserie du jour (croissant, pain au chocolat), tartine de pain de campagne, beurre doux et confiture

OFFRE SAVOIR FAIRE
30€

Formule essentielle + œufs brouillés au lard et ciboulette, yaourt ou fromage blanc, miel, salade de fruits frais





NOS ESPACES PRIVATISABLES

NOS ESPACES PRIVATISABLES











Le bar de l'Auberge

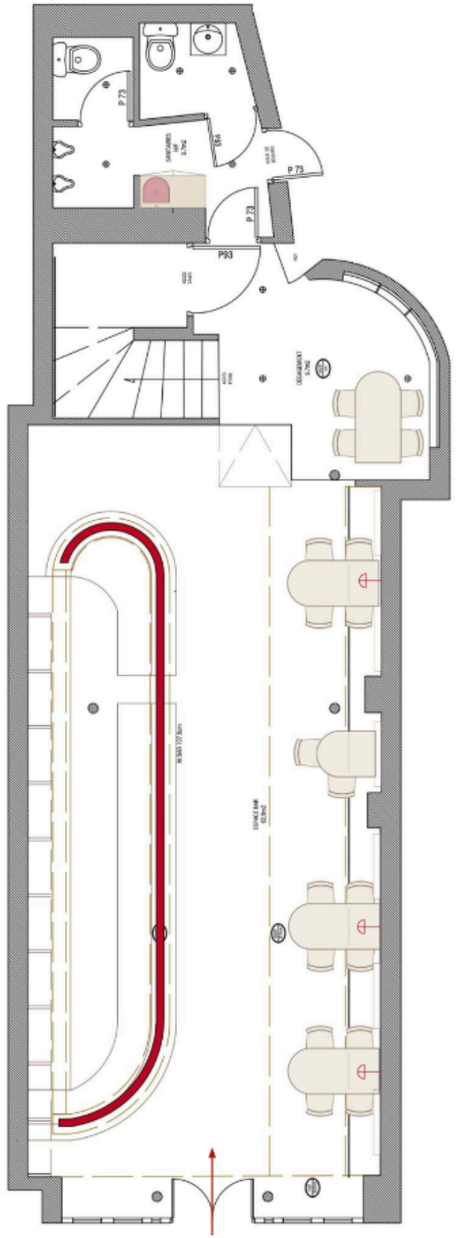
80m2

100 personnes de capacité

De 70 à 100 personnes

900€ HT de frais de privatisation







Nos salons privatisables

Le salon chansons française

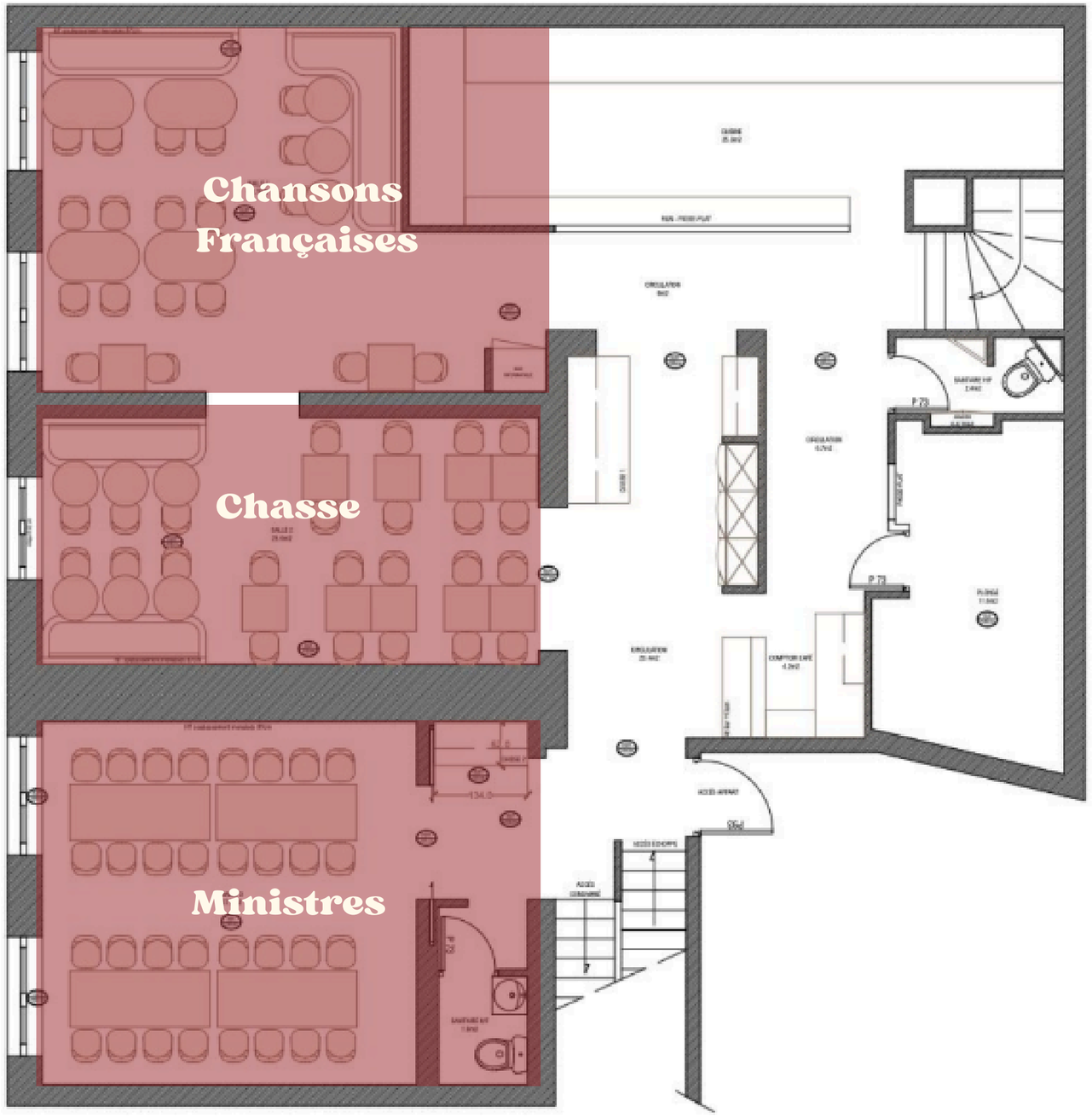
40m2
30 places Assises
De 20 à 30 personnes
Frais de privatisation 350€ HT

Le salon des chasseurs

35 m2
30 places assises
De 20 à 28 personnes
Frais de privatisation 350€ HT

La salle des ministres

40m2
36 places assises
de 20 à 36 personnes
Frais de privatisation 450€ HT



LA CHAPELLE



LA CHAPELLE

30m2

12 Places assises

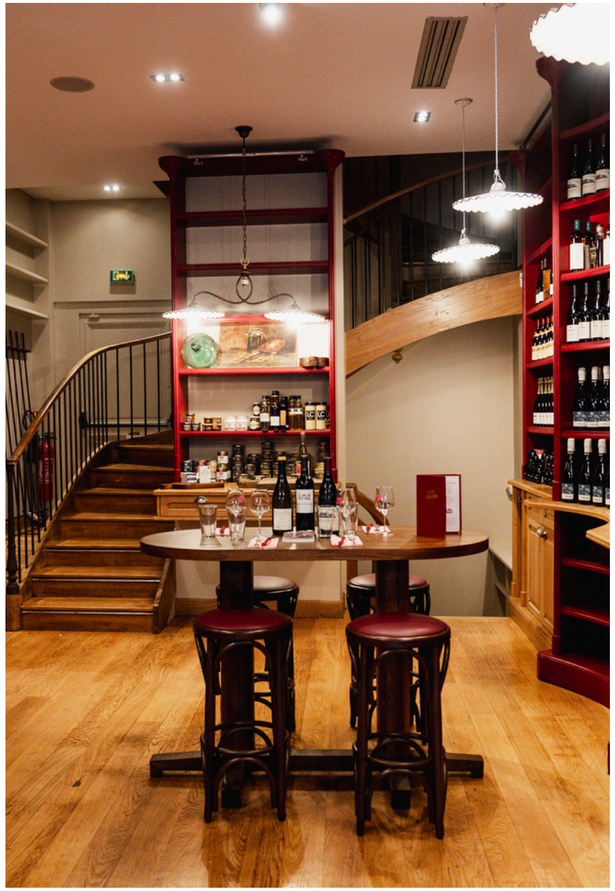
De 8 à 12 personnes

Menu chapelle en 6 temps ou sur mesure 85€ TTC/personne

L'épicerie







L'Épicerie

50m2

45 places de cocktails

De 20 à 45 personnes

Frais de privatisation 500€ HT

Récapitulatif des capacités

	Surface	Capacité	Table unique	Cocktails
Le Bar	80m2	100px	-	100
Salon chansons	40m2	30px à 40px	15	40
Salon chasse	35m2	20px à 40px	14	40
salle des ministres	42m2	20px à 45px	4	45px
chapelle	28m2	8px à 14px	1	-
épicerie	50m2	20px à 45px	-	45px
L'Auberge	400m2	200px	-	200px

MERCI.

VALENTIN ALLARD

0683076475

0140220228

CLUB COCHON