



# HUGUIER FRÈRES

## VIANDES DE TERROIRS

[www.huguiier-freres.fr](http://www.huguiier-freres.fr)



# Jours de fêtes

2018

VIANDES / CHARCUTERIES / PRODUITS ÉLABORÉS



### POUR PASSER COMMANDE

- **Magasin de MAILLY LE CAMP :** 03 25 37 30 25 - mag.mailly@huguier-freres.fr  
70, rue du Général de Gaulle - 10230 MAILLY LE CAMP
- **Magasin des ECREVOLLES :** 03 25 80 99 54 - mag.ecrevolles@huguier-freres.fr  
Marché des Écrevolles - 4bis, avenue des Tirverts - 10150 PONT SAINTE MARIE
- **Magasin de CHALONS :** 03 26 22 34 10 - mag.chalons@huguier-freres.fr  
77, avenue du Président Roosevelt - 51470 SAINT MEMMIE
- **Magasin de REIMS :** 03 26 85 05 43 - mag.reims@huguier-freres.fr  
12, Rue Rayet Lienard - 51420 WITRY-LÈS-REIMS
- **Magasin de FRIGNICOURT :** 03 26 41 21 30 - mag.frignicourt@huguier-freres.fr  
207, avenue de Champagne - 51300 FRIGNICOURT
- **Magasin de SAINT GERMAIN :** 03 25 45 17 03 - mag.saintgermain@huguier-freres.fr  
4, rue du Commerce - 10120 SAINT GERMAIN
- **Magasin de MEAUX :** 01 60 01 01 60 - mag.meaux@huguier-freres.fr  
5/7, avenue de la Victoire - 77100 MEAUX

Associations, comités d'entreprise, communes : devis personnalisés sur simple demande.

### BON A SAVOIR

- Commande à passer au minimum 5 jours avant le retrait des plats. Les marchandises sont à retirer au magasin où la commande a été passée. Vous avez la possibilité de modifier votre commande jusqu'à 2 jours avant le retrait des plats. Passé ce délai, votre commande ne peut plus être modifiée.
- En ce qui concerne la « formule express » de la page 6, celle-ci est disponible en 24 heures à la condition d'être passée à **J-1 avant 9H** pour mise à disposition le jour J dans la matinée.
- Pour valider votre commande, un acompte vous sera demandé. Il devra nous parvenir au minimum 5 jours avant la date de retrait de vos produits.
- Notre prestation se limite à la fourniture des plats mentionnés dans cette brochure. Nous n'assurons ni la mise en place des marchandises ni le service.
- Ces tarifs sont valables jusqu'au 31/03/2019, sauf variation importante des cours de nos matières premières. (Le prix appliqué est celui en vigueur au moment de la prise de commande, cette brochure ne pouvant être considérée comme contractuelle.) Tous les tarifs de cette brochure sont TTC.
- Le règlement du solde de votre facture se fait au comptant lors de la remise des marchandises. (Nous n'accordons pas de crédit.)
- Il faut prévoir le dépôt d'une caution (chèque ou espèces) pour la consigne de certains de vos plats. Cette caution vous sera restituée lors du retour des plats (les consignes doivent nous être retournées au cours de la semaine suivant votre repas).
- Lors des fêtes de fin d'année, seule une sélection des plats de cette brochure est disponible. (La brochure spéciale peut être retirée dans nos magasins à partir de la mi-Novembre)

### LIVRAISONS

Les tarifs de cette brochure sont des tarifs "emportés". Si vous souhaitez une livraison, le forfait suivant s'applique : **FORFAITS LIVRAISON\* : 40 € du lundi au samedi midi / 60 € le week end et les jours fériés**

\* Tarifs s'appliquant pour livraison dans l'Aube, le nord de la Haute Marne et la Marne. Autres destinations nous consulter pour un devis. Nous vous rappelons que le solde de votre facture doit être réglé lors de la livraison.

### QUELQUES CONSEILS

- Le stockage et le transport de nos produits jusqu'au lieu de votre réception requièrent une attention particulière : nos produits sont destinés à être stockés et transportés en milieu réfrigéré (0 et 3° C).
- La charcuterie ne se déguste pas trop froide : pensez à sortir les plats du réfrigérateur et à les déballer une demi-heure avant de les servir.
- Pour les plats à réchauffer, placez-les au four à température moyenne (150 °C maxi) de 20 à 30 minutes. Enlevez auparavant le film de protection et recouvrez vos plats d'une feuille d'aluminium afin que les produits ne dessèchent pas.
- Pour les repas froids (buffets campagnards, etc...) prévoyez 1/2 baguette de pain par adulte.
- Pour les repas classiques, prévoyez 1/3 de baguette par adulte.
- Pour un repas festif, nous vous conseillons de prévoir 400 gr de salades composées par personne, soit l'équivalent d'un saladier pour 5 personnes (les salades ont toujours beaucoup de succès lors des buffets).

**Bien entendu, nos vendeurs restent à votre disposition pour tout complément d'information dans votre magasin.**

Consultez les promotions de la semaine et les dernières nouveautés : [www.huguier-freres.fr](http://www.huguier-freres.fr)  
Et rejoignez-nous sur notre page Facebook, Instagram et Twitter



TOUS NOS TARIFS SONT SUCCEPTIBLES D'ÉVOLUER

## SOMMAIRE

### le froid

- Page 3 : Amuse-gueules, Lunch-Cocktail
- Page 4 : Entrées Froides, Viandes Froides
- Page 5 : Buffet Campagnard, Buffet Champenois, Buffet Fraîcheur
- Page 6 : Buffet Réception, Formule Express
- Page 7 : Salades composées
- Pages 8-9 : Mon buffet à la carte, Nos foies gras
- Pages 10 : Mon plateau à la carte, Mon assiette anglaise à la carte

### le chaud

- Page 11 : A réchauffer
- Page 12 : Les choucroutes
- Pages 13-14-15 : Plats uniques conviviaux
- Page 15 : Salade, Fromages, Desserts



## les Toasts

24,90€

**Le plateau de 48 toasts assortis**  
Rillettes de saumon, Jambon aux herbes, Chorizo, Saucisson sec, Jambon Serrano, Mousse de foie de canard, Œufs mayo Fromage ail et fines herbes

## les Mignardises

17,90€

**Plateau de 35 mignardises salées assorties à réchauffer**  
Minis friands, Pizzas, Quiches Feuilletés saucière, Feuilletés boudin Palmier jambon

## le Pain surprise

24,50€

**Le pain surprise Charcutier**  
Contenant 40 toasts-sandwichs  
Garniture : fromage ail et fines herbes, jambon Serrano jambon miche fumé, mousse de canard, saucisson sec

## Lunch-Cocktail

9,00€  
PAR PERSONNE

**Idéal pour les apéritifs dinatoires**

Par personne - Minimum 20 personnes

4 toasts x 0,52 €

4 Mignardises salées à réchauffer x 0,52 €

4 Mini Sandwichs x 1,21 €

(Assortiment de garnitures : Ail et fines herbes, Saumon fumé, Jambon miche fumé, Mousse de foie de canard au ratafia)

OPTION DESSERT : 3,60 €

4 Mignardises sucrées x 0,90 €

(Assortiments d'éclairs, tartelettes, milles feuilles,...)

*Si vos locaux ne disposent pas de moyens pour réchauffer les mignardises salées, il est possible de les remplacer par 4 toasts ou 2 mini sandwichs*

22,00€

## les Pâtés croûtes

**Assortiment de pâtés croûtes charcutiers. Plats de 1 kg**

Pâté croûte de lapin aux noisettes

Pâté croûte champenoise cocktail

Pâté en  
Crouûte GÉANT  
(voir page 6)

## les Plaques Salées

**A choisir parmi l'une des plaques suivantes, à réchauffer**

Plaque Tarte à l'oignon

Plaque Quiche Lorraine

Plaque Pizza au jambon

Quiche champenoise au Chaource

(Pièces de 1,5 kg découpées en 48 parts)

**Prix dégressif**

1 Plaque : 19,90 € la plaque

2 Plaques : 19,00 € la plaque

3 Plaques et plus... : 18,00 € la plaque

Panachage possible

19,90€

## Légum' Party

Choux fleurs, carottes, concombres, radis, tomates cerises, brocolis, mini légumes  
(en fonction des saisons)

35,00€

**Le plateau pour 15 personnes**

Fourni avec des pics et un assortiment de sauces

23,50€

**Le plateau pour 8 personnes**

Fourni avec des pics et un assortiment de sauces



## les Entrées froides

### Les produits de la mer (mini 8 pers.)

Médaille de saumon (50 gr) .....	3,95 € / pièce
Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine) .....	4,30 € / pièce
Saumon entier farci en bellevue (mini. 10 pers., 100 gr) .....	5,20 € / pers.
Saumon entier pré-tranché (mini. 10 pers., 100 gr) .....	5,40 € / pers.
Saumon fumé (50 gr) .....	3,05 € / pers.
Marquise de saumon fumé (mini 25 pers., 50 gr) .....	4,30 € / pièce
Terrine de Légumes (les 2 tranches soit 100 gr) .....	2,30 € / pers.
Terrine d'Ecrevisses (les 2 tranches soit 100 gr) .....	3,50 € / pers.
Terrine de saumon à l'oseille (100 gr) .....	3,90 € / pers.

### La cochonnaille (mini 8 pers.)

Assiette Périgourdine (foie gras de canard entier, magret canard fumé, noix, salade, vinaigrette) .....	7,10 € / pers.
Cornet de jambon macédoine .....	2,10 € / pièce
Jambon Serrano (50 gr) .....	2,70 € / pers.
Marquise de Jambon Serrano (mini. 25 pers., 50 gr) .....	3,30 € / pers.
Médaille de foie gras de canard entier fabrication maison (les 50 gr) .....	3,60 € / pers.
Assortiment de foie gras maison nature, et foie gras poivre et champagne (les 50 gr) .....	4,95 € / pers.
Pâté croûte de lapin aux noisettes (4 tranches de 30 gr) .....	2,90 € / pers.
Plat de charcuterie GANYMÈDE (140 gr / pers.) .....	3,85 € / pers.
Pâté croûte de lapin (60 gr) + jambon miché fumé (30 gr) + pâté de campagne (40 gr) + saucisson sec (10 gr)	
Plat de charcuterie CALLISTO (90 gr / pers.) .....	3,50 € / pers.
Jambon Serrano (20 gr) + saucisson ail (20 gr) + jambon blanc aux herbes (30 gr) + roulade champenoise au poivre (20 gr)	
Plat CALLISTO monté en Marquise (mini 25 pers.) .....	4,50 € / pers.
Plat CALLISTO dressé sur Papillon (mini 25 pers.) .....	4,50 € / pers.

## les Viandes froides SUR PLAT (mini 8 pers.)

Filet mignon de porc rôti au miel .....	2,70 € / 50 gr
1/2 cuisse de poulet rôti .....	1,90 € / pièce
Poulet cuit aux épices (coupé en 1/8) .....	1,90 € / 1/8 <sup>e</sup>
Rosbif cuit .....	2,45 € / 50 gr
Magret de canard aux épices .....	3,50 € / 50 gr
Rôti de dinde filet cuit .....	2,25 € / 50 gr
Rôti de porc cuit .....	2,20 € / 50 gr
Rôti de veau cuit .....	2,70 € / 50 gr
Rôti de veau cuit aux herbes de Provence .....	2,80 € / 50 gr

BUFFET

## Campagnard Charcuteries & Viandes rôties

Qt./pers. Prix/pers.

Pâté de campagne .....	40 gr	0,95 €
Panaché de saucissons (ail et sec) .....	30 gr	1,00 €
Jambon Serrano .....	20 gr	1,10 €
Jambon miché fumé .....	30 gr	1,00 €
Roulade champenoise au poivre .....	20 gr	0,75 €
Rosbif cuit .....	50 gr	2,45 €
Rôti de porc cuit .....	50 gr	2,20 €
Condiments, sauces d'accompagnement .....		0,95 €
<b>Total</b> .....	<b>240 gr</b>	<b>10,40 €</b>

10,40€  
PAR PERS.

### OPTIONS

Trio de fromages .....	80 gr	1,40 €
Charcuterie du buffet en marquise ou en papillon .....		33,50 €

Réalisable dans le cadre du Buffet Campagnard à partir d'un buffet d'au moins 25 personnes

BUFFET

## Champenois Pour les gourmets gourmands

Qt./pers. Prix/pers.

Panaché de saucissons (ail et sec) .....	30 gr	1,00 €
Pâté Champenois (recette au Champagne) .....	30 gr	0,80 €
Feuilleté jambon emmental .....	80 gr	3,90 €
Jambon blanc aux herbes .....	30 gr	1,15 €
Rosbif cuit .....	50 gr	2,45 €
Filet mignon de porc rôti au miel .....	50 gr	2,70 €
Condiments, sauces d'accompagnement .....		0,95 €
Trio de fromages (voir composition page 15) .....	80 gr	1,40 €
<b>Total</b> .....	<b>350 gr</b>	<b>14,35 €</b>

14,35€  
PAR PERS.

BUFFET

## Fraicheur La formule complète !

Qt./pers. Prix/pers.

Terrine de saumon à l'oseille .....	50 gr	1,95 €
Saumon fumé .....	50 gr	3,05 €
Panaché de saucissons (ail et sec) .....	30 gr	1,00 €
Pâté de lapin à la Champenoise .....	30 gr	0,95 €
Pâté croûte lapin noisettes .....	60 gr	1,45 €
1/2 cuisse de poulet rôti .....	100 gr	1,90 €
Rôti de veau cuit aux herbes de Provence .....	50 gr	2,80 €
Condiments, sauces d'accompagnement .....		0,95 €
Salade verte .....		0,90 €
Plateau de fromages (voir composition page 15) .....	80 gr	2,00 €
<b>Total</b> .....	<b>450 gr</b>	<b>16,95 €</b>

16,95€  
PAR PERS.

Minimum de commandes pour tous nos buffets : 10 personnes

**BUFFET**

## Réception Organisez facilement vos événements

**22,05€  
PAR PERS.**

	Qt./pers.	Prix/pers.
Terrine d'écrevisses .....	50 gr	1,75 €
Médaille de foie gras de canard entier .....	50 gr	3,60 €
Magret de canard aux épices .....	50 gr	3,50 €
Crevettes Papillon .....	80 gr	4,20 €
Filet mignon de porc rôti au miel .....	50 gr	2,70 €
Rosbif cuit .....	50 gr	2,45 €
Condiments, sauces d'accompagnement .....		0,95 €
Salade verte .....		0,90 €
Plateau de fromages .....	80 gr	2,00 €
<b>Total</b> .....	<b>410 gr</b>	<b>22,05 €</b>

**FORMULE**

## Express Pour tous vos imprévus

**Disponible en 24H** (Voir les conditions générales)

**9,00€  
PAR PERS.**

	Qt./pers.	Prix/pers.
Jambon miche fumé .....	30 gr	1,00 €
Jambon Serrano .....	20 gr	1,10 €
Rôti de porc cuit .....	50 gr	2,20 €
Rosbif cuit .....	50 gr	2,45 €
Brie .....	50 gr	0,70 €
Salade verte (Facultative (1 saladier pour 6 personnes)) .....		0,90 €
Condiments, sauces d'accompagnement .....		0,65 €
<b>Total</b> .....	<b>200 gr</b>	<b>9,00 €</b>

Buffet disponible en 24H si commandé avant 9H. Décoration minimaliste.

Pour égayer votre table, pensez à *Nos Géants !*

Pâté en croûte géant .....	2 kg - 24,00 € /la pièce
Feuilleté jambon champenois à réchauffer ou pas ! .....	2 kg - 27,00 € /la pièce

**4,50€**

## Fourniture de Glace pilée

Glacé pilée .....	10 kg	4,50 € le sac
-------------------	-------	------------------

**CONSEILS ET CONDITIONS DES BUFFETS** Nous vous conseillons d'ajouter des salades composées à votre buffet ! Nous vous conseillons de ne compter qu'une demi-part pour les enfants de moins de 10 ans, dans les buffets adultes. Minimum de commande par buffet : 10 personnes. Votre buffet est présenté et décoré sur plat, fourni en cartons faciles à transporter. Condiments, sauces d'accompagnement = mayonnaise, ketchup, ailoli, moutarde, cornichons.



## les Salades composées

Fournies en saladiers de 2 kg, soit 10 portions de 200 gr. Pour vos repas festifs, notamment dans le cadre d'un buffet campagnard, nous vous conseillons un total de 400 gr de salade par personne.

	Saladier de 2 kg
Salade de Riz au Thon ..... (riz, thon, œuf, olive noire, sauce tomate, mayonnaise)	20,50 €
Salade de Pâtes au Surimi ..... (pâte, surimi, citron, huile d'olive, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette)	19,40 €
Salade de Perles Océane ..... (perles, surimi, œuf, ananas, mayonnaise, crevette, poivron vert, ketchup, tabasco, vinaigrette)	24,90 €
Salade de Pâtes du Charcutier ..... (pâte, jambon, mimolette, vinaigrette, mayonnaise)	20,30 €
Salade Piémontaise ..... (pomme de terre, jambon, oeuf, tomate, persil, cornichon, ketchup, mayonnaise)	18,80 €
Salade Champêtre ..... (blé, jambon blanc, oignon rouge, poivron, maïs, vinaigrette)	23,80 €
Salade Coleslaw ..... (chou blanc rapé, carotte rapée, piment doux, échalote, mayonnaise, ketchup)	16,20 €
Taboulé ..... (semoule, huile d'olive, tomate, concombre, raisin sec, poivron vert, jus de citron)	16,90 €
Taboulé Poulet Menthe ..... (semoule, huile d'olive, poulet, menthe, tomate, concombre, raisin sec, poivron vert, jus de citron)	19,50 €
 Salade du Pêcheur ..... (pomme de terre, thon, mayonnaise, vinaigre de framboise, persil)	19,60 €
Salade de Penne au Thon ..... (penne, thon, poivron, tomate, olives, mayonnaise)	19,60 €
Salade Arcisienne ..... (pomme de terre, saucisse fumée Arcisienne, ciboulette, oignons, vinaigrette)	19,10 €
Salade Mexicaine ..... (bœuf cuit, haricots rouges, piments doux, vinaigrette)	21,10 €

## les Classiques

	Saladier de 2 kg
Carottes râpées (carotte, échalote, persil, vinaigrette) .....	13,90 €
Céleri rémoulade (céleri, mayonnaise) .....	13,90 €
Salade de Tomates au Basilic ..... (tomates, basilic, huile d'olive, vinaigre)	20,90 €
Hareng Pommes de Terre ..... (hareng, pomme de terre, oignon, huile végétale, persil, vinaigrette)	19,50 €
Salade de Lentillons de Champagne ..... (lentillon de Champagne, lardon, oignon, vinaigrette)	19,90 €
Crudités Assorties (sur plat) ..... (carotte, céleri, chou, tomate, concombre + autres selon saison)	23,50 €
 Champignons à la Grecque ..... (champignons de paris, concentré de tomate, oignon, vinaigrette)	19,50 €
 Concombres à la Grecque ..... (concombre, crème fraîche, huile d'olive, basilic, vinaigre) (Commande à passer au minimum 72H à l'avance)	16,50 €



## Mon buffet campagnard à la carte !

### Produits de la mer

Crevettes Papillon .....	4,20 € / 80 gr
Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine) .....	4,30 € pièce
Médaille de saumon .....	3,95 € / 50 gr
Saumon entier pré-tranché (mini. 10 pers., 100 gr) .....	5,10 € / pers.
Saumon fumé .....	3,05 € / 50 gr
Terrine d'Écrevisses .....	1,75 € / 50 gr
Terrine de Légumes .....	1,15 € / 50 gr
Terrine de Saumon à l'oseille .....	1,95 € / 50 gr

### Cochonnaille

Chorizo Extra .....	0,80 € / 20 gr
Cornet de jambon macédoine .....	2,10 € pièce
Roulade Champenoise au poivre .....	0,75 € / 20 gr
Jambon aux herbes .....	1,15 € / 30 gr
Jambon miche fumé .....	1,00 € / 30 gr
Jambon Serrano .....	2,70 € / 50 gr
Pâté Champenois (recette au Champagne) .....	0,80 € / 30 gr
Pâté croûte de lapin aux noisettes .....	1,45 € / 60 gr
Pâté de foie Champenois .....	0,85 € / 30 gr
Pâté de campagne .....	0,95 € / 40 gr
Pâté de lapin à la Champenoise .....	0,95 € / 30 gr
Saucisson à l'ail .....	0,65 € / 20 gr
Saucisson sec Ardéchois .....	0,50 € / 10 gr
Panaché de saucissons (ail et sec) .....	1,00 € / 30 gr

### Viandes froides

Rôti de porc cuit .....	2,20 € / 50 gr
Filet mignon de porc rôti au miel .....	2,70 € / 50 gr
Magret de canard aux épices .....	3,50 € / 50 gr
½ cuisse de poulet rôti .....	1,90 € pièce
Poulet cuit aux épices (coupé en 1/8) .....	1,90 € / 1/8e
Rosbif cuit .....	2,45 € / 50 gr
Rôti de dinde filet cuit .....	2,25 € / 50 gr
Rôti de veau cuit .....	2,70 € / 50 gr
Rôti de veau cuit aux herbes de Provence .....	2,80 € / 50 gr





## Nos foies gras

Médaille de foie gras de canard entier	3,60 € / 50 gr
Assortiment de Foie Gras Nature et Poivre et Champagne	4,95 € / 80 gr



## Salades composées (portions de 200 gr) (par multiple de 10)

Hareng pommes de terre à l'huile	1,95 € / Portion
Salade Coleslaw	1,62 € / Portion
Salade de Lentillons de Champagne	1,99 € / Portion
Salade de Pâtes au Surimi	1,94 € / Portion
Salade de Pâtes du Charcutier	2,03 € / Portion
Salade de Penne au thon	1,96 € / Portion
Salade de Riz au Thon	2,05 € / Portion
Salade de Tomates au Basilic	2,09 € / Portion
Salade Arcisienne	1,91 € / Portion
Salade Piémontaise	1,88 € / Portion
Salade Perles Océanes	2,49 € / Portion
Salade Champêtre	2,38 € / Portion
Salade du Pêcheur	1,96 € / Portion
Salade Mexicaine	2,05 € / Portion
Salade de Champignons	1,95 € / Portion
Concombres à la Grecque	1,65 € / Portion
Taboulé	1,69 € / Portion
Taboulé Poulet Menthe	1,95 € / Portion

## Crudités & Salade (portions de 200 gr) (par multiple de 10)

Carottes râpées	1,39 € / Portion
Céleri rémoulade	1,39 € / Portion
Concombres à la Grecque	1,65 € / Portion
Crudités assorties	2,35 € / Portion
Salade verte (assortiment de différentes variétés) (par multiple de 6)	0,90 € / Pers.

## Fromages

Le Brie (50 gr)	0,70 € / Pers.
Le Trio de fromages (80 gr) (voir composition page 15)	1,40 € / Pers.
Plateau de fromages (80 gr) (voir composition page 15)	2,00 € / Pers.

Condiments, sauces d'accompagnement	0,95 € / Pers.
-------------------------------------	----------------

**CONDITIONS :** Buffet Campagnard : Minimum de 10 personnes par ligne de commande. Salades composées uniquement par multiple de 10. (10 personnes = 1 saladier de la page 7). Salade verte uniquement par multiple de 6, (6 personnes = 1 saladier à 5,40 €).

## Mon plateau repas à la carte

Vous avez la possibilité de choisir dans l'ensemble des produits présentés dans « Mon buffet Campagnard », entrées froides, viandes froides (Page 8), et salades composées (Page 9). Vous pouvez également ajouter fromages et desserts :

### Fromages

Portion de camembert .....	0,50 € / Pers.
Duo Chèvre/ Chaource (50gr) .....	0,75 € / Pers.
Le Brie (50 gr) .....	0,70 € / Pers.

### Desserts


Fruit de saison .....	0,50 € / Pers.
Tartelette aux fruits .....	1,10 € / Pers.
Eclair chocolat ou café .....	1,80 € / Pers.

**Option 1** : plateau repas, couverts, pain, moutarde et mayonnaise : 1,60 € / plateau

**Option 2** : eau minérale : 0,50 € / plateau

**CONDITIONS** : Minimum de commande : 12 plateaux par composition

## Mon assiette anglaise à la carte

Rôti de porc cuit .....	2,20 € / 50 gr
Filet mignon de porc rôti au miel .....	2,70 € / 50 gr
Jambon miche fumé .....	1,00 € / 30 gr
Jambon Serrano .....	2,70 € / 50 gr
Jambon Serrano .....	1,10 € / 20 gr
Magret de canard aux épices .....	3,50 € / 50 gr
Médaille de foie gras de canard entier .....	3,60 € / 50 gr
Rôti de dinde filet cuit .....	2,25 € / 50 gr
Rôti de veau cuit .....	2,70 € / 50 gr
Rosbif cuit .....	2,45 € / 50 gr
 Roulade Champenoise au poivre .....	0,75 € / 20 gr
Saumon fumé .....	3,05 € / 50 gr
Terrine d'Ecrevisses .....	1,75 € / 50 gr
Terrine de Légumes .....	1,15 € / 50 gr
Terrine de saumon à l'oseille .....	1,85 € / 50 gr
Pâté Champenois (recette au Champagne) .....	0,80 € / 30 gr
Pâté croûte de lapin aux noisettes .....	1,45 € / 60 gr
Pâté de lapin à la Champenoise .....	0,95 € / 30 gr
Panaché de saucissons (ail et sec) .....	1,00 € / 30 gr
Saucisson à l'ail .....	0,65 € / 20 gr
Saucisson sec Ardéchois .....	0,50 € / 10 gr

### Champenoise

**6,40€**
**ASSIETTE**

1 tranche de pâté croûte lapin noisettes	60 gr
1 tranche de pâté Champenois	30 gr
1 tranche de rôti de porc cuit	50 gr
1 panaché de saucissons	30 gr
1 tranche de roulade champenoise au poivre	20 gr

### Enfant

**4,45€**
**ASSIETTE**

1 tranche de jambon miche fumé	30 gr
Panaché de saucissons	30 gr
1 tranche de rôti de dinde	50 gr

**Option 1** : dressage individuel sur assiette filmée : 0,20 € / assiette -

**Option 2** : couvert complet (gobelet, fourchette, couteau et serviette) : 0,45 € / assiette

**Option 3** : eau minérale : 0,50 € / assiette - **Option 4** : pain, moutarde, mayo : 0,50 € / assiette

**CONDITIONS** : Maximum 5 ingrédients par assiette. Minimum de commande : 12 assiettes par composition.

## A RÉCHAUFFER *Minimum 8 personnes*

### les Entrées

Bouchée à la reine .....	4,80 € pièce
Coquille Saint Jacques .....	5,10 € pièce
Poêlon d'ecargot au Chaource .....	6,20 € pièce
Cassolette de ris de veau .....	8,50 € pièce
Croustade de noix de St Jacques .....	5,40 € pièce

### les Poissons

Dos de Cabillaud et ses petits légumes .....	6,90 € / Pers.
Pavé d'Eglefin au Chablis .....	7,50 € / Pers.
Lotte à l'Armoricaine .....	9,70 € / Pers.

### les Plats

*Fournis en plats aluminium prêts à mettre au four.*

Porc mariné sauce chasseur .....	4,90 € / Pers.
Bœuf Bourguignon .....	5,10 € / Pers.
Blanquette de veau et son riz blanc .....	5,90 € / Pers.
Jambon sous croûte sauce Madère (à cuire) .....	5,80 € / Pers.
Noix de jambon (sauce Porto) .....	5,90 € / Pers.
Poulet fermier sauce Champagne .....	5,90 € / Pers.
Coq au vin .....	6,20 € / Pers.
Cuisse de canard sauce Miel .....	6,90 € / Pers.
Cochon de lait à réchauffer .....	7,00 € / Pers.
(fourni avec deux sauces) (minimum 20 portions de 350 gr)	
Mignon de porc au Chablis .....	7,20 € / Pers.
Suprême de pintade sauce forestière .....	7,50 € / Pers.
Noix de veau aux Morilles .....	11,50 € / Pers.

### les Légumes

*Vente uniquement au plat entier (10 ou 6 personnes)*

	PLAT 10 Pers. 10 Pers.	PLAT 6 Pers. 6 Pers.
Poêlée forestière et pommes salardaises .....	22,00 €	17,00 €
Gratin dauphinois .....	18,90 €	13,90 €
Parmentier de légumes .....	17,50 €	12,50 €
Écrasé de patates douces aux éclats de chou-fleur .....	18,50 €	13,50 €

Nous vous proposons  
également pour vos

*Méchois*

- Cochons de lait de 8 à 25 kg
- Jambons avec os  
(frais, salés ou fumés)
- Agneaux de lait de 7 à 9 kg  
(sous réserve de disponibilité)
- Agneaux / Culottes d'agneau

*Uniquement sur réservation.  
Nous consulter pour les tarifs.*

## les Choucroutes

A réchauffer / Minimum 6 personnes

### La Choucroute GARNIE

500 gr de choucroute cuisinée  
& pommes de terre  
1 saucisse de Francfort  
1 tranche de poitrine fumée de 50 gr  
1 tranche d'échine fumée cuite de 120 gr  
1 saucisse fumée de 70 gr

6,90€  
PAR PERS.

### La Choucroute garnie CHAUDE

En conteneurs isothermes.  
Minimum 50 personnes

8,50€  
PAR PERS.

### La Choucroute JARRET

500 gr de choucroute cuisinée  
& pommes de terre  
1 saucisse de Francfort  
1 tranche de poitrine fumée de 50 gr  
1 jarret de porc de 300 gr  
Option saucisse supplémentaire : 0,55 €  
(saucisse de Francfort ou saucisse fumée)

7,20€  
PAR PERS.

### La Choucroute jarret CHAUDE

En conteneurs isothermes.  
Minimum 50 personnes

8,90€  
PAR PERS.





7,90€  
PAR PERS.

LA TRADITIONNELLE

NOUVEAU

## Potée Champenoise

Minimum 8 personnes

Chou vert, Carottes, Pommes de Terre,  
Haricots, Poitrine fumée, Petit salé,  
Saucisse, Saucisson à l'ail

NOUVEAU

## la Carbonnade Champenoise

Minimum 8 personnes

Paleron de bœuf, Pain d'épice,  
Sauce à la bière

7,50€  
PAR PERS.



8,90€  
PAR PERS.

## la Raclette

Présentée sur plat / Minimum 8 personnes

250 g de raclette / 40 g de jambon Serrano  
30 g de bacon / 40 g de jambon blanc  
40 g de roulade Champenoise au poivre  
30 g de saucisson sec  
oignons et cornichons

## la Tartiflette

Minimum 8 personnes

Pommes de terre, reblochon, lard fumé,  
oignons, crème fraîche

8,90€  
PAR PERS.





## la Pierrade «Cro magnon»

**9,90€  
PAR PERS.**

Viandes sur plat fournies avec un assortiment de sauces. Minimum 8 personnes

50 g de viande de boeuf 1,90 €

50 g de viande de veau 2,10 €

50 g de viande de dinde 1,60 €

50 g de viande d'agneau 2,20 €

50 g de viande de porc 1,60 €

50 g de viande de canard 2,30 €

### ASSORTIMENT «Petit magnon»

 De 3 à 5 viandes au choix  
 Prix suivant les viandes choisies

**8,20€  
PAR PERS.**

## le Chili con carne

**ET SON RIZ BLANC**

Minimum 8 personnes

Viande de bœuf, haricots rouges,

oignons, ail, tomates

(plat légèrement pimenté)

## le Couscous Royal

Minimum 8 personnes

Semoule et légumes traditionnels, merguez,

Viandes d'agneau, de bœuf et de poulet

**9,90€  
PAR PERS.**






8,30€  
PAR PERS.

## le Cassoulet

Minimum 8 personnes

Viande de porc, viande de canard, saucisse, haricots blancs, tomates



9,30€  
PAR PERS.

## la Paëlla

Minimum 8 personnes

Riz cuisiné, poulet, porc, calamars, moules, crevettes et chorizo, merguez

## la Salade verte

Salade verte (assortiment de différentes variétés) ..... 5,40 € / saladier de 6 pers.

## les plateaux de Fromages

- Plateau de fromages (80 gr) ..... 2,00 € / Pers.  
(Saint Nectaire, Brie, Chaource, Maroilles, Chèvre)
- Le Trio de fromages (80 gr) ..... 1,40 € / Pers.  
(Brie, Chaource, Chèvre)
- Le Brie (50 gr) ..... 0,70 € / Pers.

## les Pâtisseries

- Pâtisseries individuelles (minimum 10 pièces) ..... 2,65 € pièce  
(éclairs, religieuses, Paris-Brest, Mille-feuilles, tartelettes)
- Mignardises sucrées (minimum 50 pièces) ..... 0,90 € pièce
- Fraisier\* (en saison) ..... 4,00 € / Pers.
- Framboisier\* / Royal Poire\* ..... 3,70 € / Pers.
- Tout Chocolat\* ..... 3,70 € / Pers.
- Multifruit\* ..... 3,70 € / Pers.
- Paris-Brest (maxi 12 personnes) ..... 3,70 € / Pers.
- Craquant praliné chocolat\* ..... 3,70 € / Pers.

\* Gâteaux de 6, 8, 10 ou 12 personnes / Plaques de 15 à 40 personnes





# HUGUIER FRÈRES

## VIANDES DE TERROIRS

[www.huguier-freres.fr](http://www.huguier-freres.fr)

*Chaque semaine retrouvez nos promotions sur :*  
**[www.huguier-freres.fr](http://www.huguier-freres.fr)**

*Nos magasins :*

### **Magasin de FRIGNICOURT**

207, avenue de Champagne - 51300 FRIGNICOURT - 03 26 41 21 30 - [mag.frignicourt@huguier-freres.fr](mailto:mag.frignicourt@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture**

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et 14h30 à 19h00, les vendredi et samedi sans interruption de 8h30 à 19h00.

### **Magasin de SAINT GERMAIN**

4, rue du Commerce - 10120 SAINT GERMAIN - 03 25 45 17 03 - [mag.saintgermain@huguier-freres.fr](mailto:mag.saintgermain@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture**

Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et 14h30 à 19h30, le dimanche de 9h00 à 12h00.

### **Magasin de MAILLY LE CAMP**

70, rue du Général de Gaulle - 10230 MAILLY LE CAMP - 03 25 37 30 25 - [mag.mailly@huguier-freres.fr](mailto:mag.mailly@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture**

Du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00.

### **Magasin de CHÂLONS**

77, avenue du Président Roosevelt - 51470 SAINT MEMMIE - 03 26 22 34 10 - [mag.chalons@huguier-freres.fr](mailto:mag.chalons@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture**

Du lundi au jeudi de 9h00 à 12h30 et 14h00 à 19h30, les vendredi et samedi sans interruption de 9h00 à 19h30.

### **Magasin de WITRY LÈS REIMS**

12, rue Rayet Lienard - 51420 WITRY-LÈS-REIMS

03 26 85 05 43 - [mag.reims@huguier-freres.fr](mailto:mag.reims@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture :**

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00, le vendredi de 8h30 à 19h00, le samedi de 8h30 à 18h00.

**NOUVELLE  
ADRESSE**

### **Magasin des ÉCREVOLLES**

4 bis, avenue des Tirverts - 10150 PONT STE MARIE - 03 25 80 99 54 - [mag.ecrevolles@huguier-freres.fr](mailto:mag.ecrevolles@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture :**

Du lundi au samedi de 8h00 à 12h30 et 14h00 à 19h00, les vendredi et samedi sans interruption le midi.

### **Magasin de MEAUX**

5/7, avenue de la Victoire - 77100 MEAUX - 01 60 01 01 60 - [mag.meaux@huguier-freres.fr](mailto:mag.meaux@huguier-freres.fr)

**Horaires d'ouverture :**

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00, le vendredi de 8h30 à 19h00, le samedi de 8h30 à 18h00.

**NOUVEAU  
MAGASIN**

SAS au capital de 725 000 € fondée en 1901 - RCS Troyes B 582 880 225 - TVA : FR 56 582 880 225 - Agrément FR 10-216-01 CE - 10230 Mailly le Camp

**VIANDES / CHARCUTERIES / PRODUITS ÉLABORÉS**