



HUGUIER FRERES

VIANDES DE TERROIRS

www.huguier-freres.fr

Jours de fêtes

2022

2023



L'organisation
de votre repas
de l'apéritif
au dessert

Chaque semaine,
retrouvez nos promotions >
www.huguier-freres.fr

Suivez-nous >



COCKTAILS / BUFFETS / PLATEAUX REPAS / PLATS CUISINÉS

Sommaire

- ☐ Formules apéritives2-3
- ☐ Entrées et viandes froides.....4-7
- ☐ Suggestions de buffets..... 8-9
- ☐ Mon buffet à la carte.....10-11
- ☐ Plateaux repas12-13 et Assiettes anglaises
- ☐ A réchauffer14-15
- ☐ Plats uniques conviviaux15-17
- ☐ Salade, Fromages, Desserts..... 18

Formules apéritives

Les toasts

27,50€

Plateau de 48 toasts assortis

Rillettes de saumon, Saumon fumé, Chorizo, Saucisson sec, Jambon Serrano, Terrine champenoise, Œufs mayo, Fromage frais ciboulette



Le pain surprise

Le pain surprise 40 toasts-sandwichs

27,00€

Garniture : fromage ail et fines herbes, jambon Serrano, jambon miche fumé, terrine champenoise, saucisson sec

Les plaques salées

21,90€

À réchauffer

- Plaque Tarte à l'oignon
- Plaque Quiche Lorraine
- Plaque Pizza au jambon
- Croc'Plaque
- Quiche champenoise au Chaource

Pièces de 1,5 kg découpées en 48 parts

Prix dégressif

- 1 Plaque : 21,90 € la plaque
- 2 Plaques : 20,90 € la plaque
- 3 Plaques et +... : 19,80 € la plaque

Panachage possible



Lunch Cocktail

Idéal pour les apéritifs dinatoires

Minimum 20 personnes

- Toasts : 2,30 € les 4 / pers.
- Verrines : 6,20 € les 4 / pers.
 - Mousse Saumon / Aneth,
 - Mousse Betterave Rouge / Avocat
 - Saumon tzatziki
 - Pois cassé / Chorizo
- 4 Blinis : 3,60 € les 4 / pers.
Fromage ail et fines herbes, Pâté de foie champenois, Rillettes de saumon, Foie gras
- 4 Mignardises salées
à réchauffer : 2,30 € les 4 / pers.
- 4 Mini Sandwichs :
5,35 € les 4 / pers.
Rosette, Saumon fumé, Serrano, Pâté de foie champenois

Dessert :

- Mignardises sucrées :
4,00 € les 4 / pers.
Assortiments de mini choux, tartelettes,
baba au rhum



Légumi' party

Plateau en fonction des saisons

Choux fleurs, carottes,
concombres, radis, tomates
cerises, brocolis

Assortiment de sauces fourni

pour
24,50€ 8 pers.

pour
36,00€ 15 pers.

Les mignardises

20,00€

Plateau de 35 mignardises salées assorties à réchauffer

Minis friends, Pizzas, Quiches,
Feuilletés saucisse, Feuilletés
pesto rouge, Palmier jambon

Les pâtes croûtes

24,50€

Assortiment de pâtes croûtes charcutiers

2 plats de 500 g au choix

- Pâté croûte de lapin aux
noisettes
- Pâté croûte champenois
cocktail
- Pâté croûte à la prune

Planchi' apéro

Planche apéro Champenoise :

Roulade au poivre, andouille de
Guéméné, saucisson à l'ail, 1/2
tranche de jambon blanc et jambon
fumé, paté piment d'espelette

15,60€ pour
2 à 3 pers.

20,50€ pour
5 à 6 pers.

Planche apéro :

Jambon serano; saucisson sec,
viande de porc séchée, chorizo, filet
mignon de porc fumé.

18,60€ pour
2 à 3 pers.

24,10€ pour
5 à 6 pers.

Entrées et viandes froides

Les produits de la mer (mini 8 pers.)

Médaille de saumon (50 g).....	4,35 € pièce
Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine).....	4,75 € pièce
Saumon entier pré-tranché en belle vue (mini. 10 pers., 100 g).....	5,95 € / pers.
Saumon fumé (50 g).....	3,50 € / pers.
Marquise de saumon fumé (mini 25 pers., 50 g).....	4,75 € / pers.
Terrine de légumes (2 tranches de 50 g).....	2,60 € / pers.
Terrine d'écrevisses (2 tranches de 50 g).....	4,00 € / pers.
Terrine de saumon à l'oseille (2 tranches de 50 g).....	4,60 € / pers.
Assiette océane (saumon fumé 40 g, Terrine d'écrevisse 40 g, crevettes papillon 60 g, sur lit de salade)	7,60 € pièce



Les plateaux de charcuterie (mini 8 pers.)

Plat de charcuterie Champêtre (140 g / pers.).....	4,35 € / pers.
Pâté croûte de lapin (60 g) + jambon miche fumé (30 g) + pâté de campagne (40 g) + saucisson sec (10 g)	
Plat de charcuterie du Terroir (100 g / pers.).....	4,25 € / pers.
Jambon Serrano (20 g) + saucisson à l'ail (20 g) + saucisson sec (10 g) + jambon blanc aux herbes (30 g) + roulade champenoise au poivre (20 g)	
Charcuteries du Terroir dressées en Marquise (mini 25 pers.).....	5,00 € / pers.
Charcuteries du Terroir dressées sur Papillon (mini 25 pers.).....	5,00 € / pers.



La cochonnaille (mini 8 pers.)

Pâté croûte de lapin aux noisettes (2 tranches de 60 g).....	3,20 € / pers.
Cornet de jambon macédoine.....	2,50 € pièce
Jambon Serrano (50 g).....	3,30 € / pers.
Marquise de Jambon Serrano (mini 25 pers., 50 g).....	3,90 € / pers.
Assortiment de foie gras maison nature et foie gras poivre / champagne (50 g).....	5,45 € / pers.
Assiette Périgourdine..... (foie gras de canard entier, magret de canard fumé, noix, salade, vinaigrette)	7,95 € / pers.



Les plats de viandes froides (mini 8 pers.)

½ cuisse de poulet rôti.....	2,10 € pièce
Poulet cuit aux épices (coupé en 1/8 ^{ème}).....	2,10 € / 1/8 ^e
Rôti de dinde filet cuit.....	2,50 € / 50 g
Rôti de porc cuit.....	2,50 € / 50 g
Filet mignon de porc rôti au miel.....	3,00 € / 50 g
Rosbif cuit.....	2,80 € / 50 g
Rôti de veau cuit.....	3,00 € / 50 g
Rôti de veau cuit aux herbes de Provence.....	3,10 € / 50 g



Pour égayer votre table, pensez à

Nos géants (environ 2 kg)

Pâté en croûte géant.....	26,50 € / la pièce
Feuilleté jambon champenois à réchauffer ou pas !	29,90 € / la pièce
Feuilleté jambon fromage à réchauffer ou pas !	27,90 € / la pièce

Les salades composées

Fournies en saladiers de 2 kg soit 8 personnes environ.

NOUVEAU Salade de Riz.....	17,90 €
(riz, œufs durs, tomates, thon, maïs, olives, vinaigrette)	
Salade de Riz au Thon.....	22,60 €
(riz, thon, œufs, olives noires, sauce tomate, mayonnaise)	
NOUVEAU Salade de Pâtes Nordique.....	28,00 €
(pâtes, julienne de légumes, saumon, oignons, fromage blanc, jus de citron, persil, piment, échalotes, mayonnaise)	
Salade de Pâtes au Surimi.....	21,40 €
(pâtes, surimi, huile d'olive, mayonnaise, vinaigrette, jus de citron, ciboulette)	
NOUVEAU Salade de Pâtes au Pesto.....	26,80 €
(pâtes, pesto, tomates cerises, billes de mozzarella, olives noires, vinaigrette)	
Salade de Penne au Thon.....	21,60 €
(penne, thon, poivrons, tomates, olives, mayonnaise)	
Salade de Pâtes du Charcutier.....	22,40 €
(pâtes, jambon, mimolette, vinaigrette, mayonnaise)	
Salade Piémontaise.....	20,70 €
(pommes de terre, jambon, œufs, tomates, persil, cornichons, ketchup, mayonnaise)	
Salade Arcisienne.....	21,10 €
(pommes de terre, saucisses fumées Arcisiennes, ciboulette, oignons, vinaigrette)	
Salade du Pêcheur.....	21,60 €
(pommes de terre, thon, mayonnaise, vinaigre de framboise, persil)	
Taboulé.....	18,60 €
(semoule, huile d'olive, tomates, concombres, raisins secs, poivrons verts, jus de citron)	
Taboulé Poulet Menthe.....	21,50 €
(semoule, huile d'olive, poulet, menthe, tomates, concombres, raisins secs, poivrons verts, jus de citron)	
Salade Champêtre.....	26,20 €
(blé, jambon blanc, oignons rouges, poivrons, maïs, vinaigrette)	
NOUVEAU Salade Malaga.....	26,50 €
(Pâtes, tomates, poivrons verts, olives vertes, chorizo, mayonnaise)	
Salade de Perles Océane.....	27,00 €
(perles, surimi, œufs, ananas, crevettes, poivrons verts, ketchup, tabasco, mayonnaise, vinaigrette)	
Salade Coleslaw.....	17,90 €
(choux blancs râpés, carottes râpées, piments doux, échalotes, mayonnaise, ketchup)	
Salade Mexicaine.....	23,30 €
(bœuf cuit, haricots rouges, poivrons verts, piments doux, vinaigrette)	



Les classiques

Fournies en saladiers de 2 kg soit 8 personnes environ.

Carottes râpées (carottes, échalotes, persil, vinaigrette).....	15,30 €
Céleri rémoulade (céleri, mayonnaise).....	15,30 €
Salade de Tomates au Basilic (tomates variées, basilic, huile d'olive, vinaigre)....	23,00 €
Hareng Pommes de Terre.....	21,50 €
(hareng, pommes de terre, oignons, huile, persil, vinaigrette)	
Salade de Lentillons de Champagne.....	21,90 €
(lentillons de Champagne, lardons, oignons, vinaigrette)	
Crudités Assorties (sur plat).....	25,90 €
(carottes, céleris, choux, tomates, concombres + autres selon saison)	
Champignons à la Grecque.....	21,50 €
(champignons de Paris, concentré de tomate, oignons, vinaigrette)	
Salade de Choux et Jambon fumé.....	19,00 €
(choux, noix, jambon fumé, mozzarella, vinaigrette)	
Concombres à la Grecque.....	18,20 €
(concombres, crème fraîche, huile d'olive, basilic, vinaigre)	



Glace pilée (le sac de 10 kg).....5,00 €



Suggestions de buffets

Buffet campagnard (mini 8 pers.)

11,70€
PAR PERS.

Charcuteries & Viandes rôties

	Qt./pers.	Prix/pers.
Pâté de campagne.....	40 g.....	1,00 €
Panaché de saucissons (ail et sec).....	30 g.....	1,10 €
Jambon Serrano.....	20 g.....	1,30 €
Jambon miche fumé.....	30 g.....	1,10 €
Roulade champenoise au poivre.....	20 g.....	0,90 €
Rosbif cuit.....	50 g.....	2,80 €
Rôti de porc cuit.....	50 g.....	2,50 €
Condiments, sauces d'accompagnement.....		1,00 €

Total..... 240 g..... 11,70 €

OPTIONS

Trio de fromages (voir composition page 18)..... 60 g..... 1,90 €

Dressage des charcuteries en marquise ou en papillon..... 27,50 €

Tarif unitaire du dressage. Réalisable dans le cadre d'un buffet d'au moins 25 personnes

Buffet champenois (mini 8 pers.)

16,00€
PAR PERS.

Pour les gourmets gourmands

	Qt./pers.	Prix/pers.
Panaché de saucissons (ail et sec).....	30 g.....	1,10 €
Pâté Champenois (recette au Champagne).....	30 g.....	0,90 €
Feuilleté jambon emmental.....	80 g.....	3,90 €
Jambon champenois.....	30 g.....	1,40 €
Rosbif cuit.....	50 g.....	2,80 €
Filet mignon de porc rôti au miel.....	50 g.....	3,00 €
Condiments, sauces d'accompagnement.....		1,00 €
Trio de fromages (voir composition page 18).....	60 g.....	1,90 €

Total..... 330 g..... 16,00 €

CONSEILS ET CONDITIONS DES BUFFETS Nous vous conseillons d'ajouter des salades composées à votre buffet et vous recommandons de ne compter qu'une demi part par enfant dans votre buffet . 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, ail, moutarde, cornichons.

Buffet fraîcheur (mini 8 pers.)

19,50€
PAR PERS.

La formule complète !

	Qt./pers.	Prix/pers.
Terrine de saumon à l'oseille.....	50 g	2,20 €
Saumon fumé.....	50 g	3,50 €
Panaché de saucissons (ail et sec).....	30 g	1,10 €
Pâté de lapin à la Champenoise.....	30 g	1,00 €
Pâté croûte lapin noisettes.....	60 g	1,60 €
½ cuisse de poulet rôti.....	100 g	2,10 €
Rôti de veau cuit aux herbes de Provence.....	50 g	3,10 €
Condiments, sauces d'accompagnement.....		1,00 €
Salade verte.....		1,00 €
Plateau de fromages (voir composition page 18).....	80 g	2,90 €

Total..... 450 g..... 19,50 €

Buffet réception (mini 8 pers.)

20,80€
PAR PERS.

	Qt./pers.	Prix/pers.
Terrine d'écrevisses.....	50 g	2,00 €
Médailillon de foie gras de canard entier.....	50 g	4,10 €
Crevettes Papillon.....	80 g	4,00 €
Filet mignon de porc rôti au miel.....	50 g	3,00 €
Rosbif cuit.....	50 g	2,80 €
Condiments, sauces d'accompagnement.....		1,00 €
Salade verte.....		1,00 €
Plateau de fromages (voir composition page 18).....	80 g	2,90 €

Total..... 360 g..... 20,80 €

Formule express (mini 8 pers.)

10,60€
PAR PERS.

Pour tous vos imprévus

Disponible en 24H (si commande avant gh00. Décoration minimaliste)	Qt./pers.	Prix/pers.
Jambon miche fumé.....	30 g	1,10 €
Jambon Serrano.....	20 g	1,30 €
Rôti de porc cuit.....	50 g	2,50 €
Rosbif cuit.....	50 g	2,80 €
Brie.....	50 g	0,90 €
Salade verte (Facultative) (1 saladier pour 6 personnes).....		1,00 €
Condiments, sauces d'accompagnement.....		1,00 €

Total..... 200 g..... 10,60 €

Buffet à la carte

Les produits de la mer (mini 8 pers.)

Crevettes Papillon.....	4,00 € / 80 g
Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine).....	4,75 € / pièce
Médaille de saumon.....	4,35 € / 50 g
Saumon entier pré-tranché en bellevue (mini. 10 pers., 100 gr).....	5,95 € / pers.
Saumon fumé.....	3,50 € / 50 g
Terrine d'Écrevisses.....	2,00 € / 50 g
Terrine de Légumes.....	1,30 € / 50 g
Terrine de Saumon à l'oseille.....	2,20 € / 50 g



Cochonnaille (mini 8 pers.)

Chorizo.....	0,90 € / 20 g
Cornet de jambon macédoine.....	2,50 € / pièce
Roulade Champenoise au poivre.....	0,90 € / 20 g
Jambon miche fumé.....	1,10 € / 30 g
Jambon Champenois.....	1,40 € / 30 g
Jambon Serrano.....	3,30 € / 50 g
Pâté Champenois (recette au Champagne).....	0,90 € / 30 g
Pâté croûte de lapin aux noisettes.....	1,60 € / 60 g
Pâté de foie Champenois.....	1,00 € / 30 g
Pâté de campagne.....	1,00 € / 40 g
Pâté de lapin à la Champenoise.....	1,00 € / 30 g
Saucisson à l'ail.....	0,75 € / 20 g
Saucisson sec.....	0,55 € / 10 g
Panaché de saucissons (ail et sec).....	1,10 € / 30 g
Feuilleté jambon emmental.....	3,90 € / 80 g

Nos foies gras (mini 8 pers.)

Médailillon de foie gras de canard entier4,10 € / 50 g

Assortiment de Foie Gras Nature et Poivre / Champagne5,45 € / 80 g



Viandes froides (mini 8 pers.)

Rôti de porc cuit.....2,50 € / 50 g

Filet mignon de porc rôti au miel.....3,00 € / 50 g

½ cuisse de poulet rôti.....2,10 € / pièce

Poulet cuit aux épices (coupé en 1/8^{ème}).....2,10 € / 1/8^e

Rosbif cuit.....2,80 € / 50 g

Rôti de dinde filet cuit.....2,50 € / 50 g

Rôti de veau cuit.....3,00 € / 50 g

Rôti de veau cuit aux herbes de Provence.....3,10 € / 50 g



Plateaux repas / Assiettes anglaises

Plateaux repas à la carte

Sélectionnez les charcuteries et viandes froides pages 10 et 11, les salades composées page 13 et les fromages et desserts ci-dessous :

Fromages

Portion de Camembert.....	0,75 € / Pers.
Duo Chèvre / Chaource (50g).....	0,90 € / Pers.
Le Brie (50 gr).....	0,90 € / Pers.

Desserts

Fruit de saison.....	0,55 € / Pers.
Tartelette aux fruits.....	1,25 € / Pers.
Eclair chocolat ou café.....	2,00 € / Pers.

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

Option : eau minérale : 0,50 € / plateau

CONDITIONS : Minimum de commande : 12 plateaux par composition

Assiettes anglaises à la carte

Rôti de porc cuit.....	2,50 € / 50 g	Terrine d'Ecrevisses.....	2,00 € / 50 g
Filet mignon de porc.....	3,00 € / 50 g	Terrine de Légumes.....	1,30 € / 50 g
rôti au miel		Terrine de saumon à l'oseille.....	2,20 € / 50 g
Jambon miche fumé.....	1,10 € / 30 g	Pâté Champenois.....	0,90 € / 30 g
Jambon Serrano.....	3,30 € / 50 g	(recette au Champagne)	
Jambon Serrano.....	1,30 € / 20 g	Pâté croûte de lapin.....	1,60 € / 60 g
Médaille de foie gras.....	4,10 € / 50 g	aux noisettes	
de canard entier		Pâté de lapin.....	1,00 € / 30 g
Rôti de dinde filet cuit.....	2,50 € / 50 g	à la Champenoise	
Rôti de veau cuit.....	3,00 € / 50 g	Panaché de saucissons.....	1,10 € / 30 g
Rosbif cuit.....	2,80 € / 50 g	(ail et sec)	
Roulade Champenoise.....	0,90 € / 20 g	Saucisson à l'ail.....	0,75 € / 20 g
au poivre		Saucisson sec.....	0,55 € / 10 gr
Saumon fumé.....	3,50 € / 50 g		

Dressage individuel sur assiette filmée : 0,25 € / assiette

Option 1 : couvert complet (gobelet, fourchette, couteau et serviette) : 0,50 € / assiette

Option 2 : eau minérale : 0,55 € / assiette - **Option 3** : pain, moutarde, mayo : 0,55 € / assiette

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

Assiette champenoise

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

7,75€

Assiette enfant

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

5,45€

Crudites et Salade (portions de 200 g)

Carottes râpées.....	1,55 € / Portion
Céleri rémoulade.....	1,55 € / Portion
Concombres à la Grecque.....	1,85 € / Portion
Crudités assorties.....	2,60 € / Portion

Salades composées (portions de 200 g)

NOUVEAU Salade de Riz.....	1,80 € / Portion
Salade de Riz au Thon.....	2,30 € / Portion
NOUVEAU Salade de Pâtes Nordique.....	2,80 € / Portion
Salade de Pâtes au Surimi.....	2,15 € / Portion
NOUVEAU Salade de Pâtes au Pesto.....	2,65 € / Portion
Salade de Penne au Thon.....	2,20 € / Portion
Salade de Pâtes du Charcutier.....	2,25 € / Portion
Salade Piémontaise.....	2,10 € / Portion
Salade Arcisienne.....	2,15 € / Portion
Hareng pommes de terre à l'huile.....	2,15 € / Portion
Salade du Pêcheur.....	2,20 € / Portion
Taboulé.....	1,90 € / Portion
Taboulé Poulet Menthe.....	2,15 € / Portion
Salade Champêtre.....	2,65 € / Portion
NOUVEAU Salade Malaga.....	2,65 € / Portion
Salade Perles Océanes.....	2,75 € / Portion
Salade Coleslaw.....	1,80 € / Portion
Salade Mexicaine.....	2,35 € / Portion
Salade de Lentillons de Champagne.....	2,20 € / Portion
Salade de Tomates au Basilic.....	2,30 € / Portion
Champignons à la Grecque.....	2,15 € / Portion
Salade de Choux et Jambon fumé.....	1,90 € / Portion



À réchauffer

Les entrées (mini 8 pers.)



Bouchée à la reine.....	5,30 € pièce
Coquille Saint Jacques.....	6,20 € pièce
Cassiolette de volaille fermière.....	8,25 € pièce
Cassiolette de ris de veau.....	8,95 € pièce
Cassiolette de noix de St Jacques.....	7,50 € pièce
à la Normande	
Cassiolette de Gambas crem'ail.....	8,90 € / Pers

Les poissons (mini 8 pers., fournis en plats prêts à mettre au four)

Dos de Cabillaud et ses petits légumes.....	7,60 € / Pers.
Pavé d'Eglefin au Chablis.....	8,25 € / Pers.
NOUVEAU Lotte saveurs aux saveurs du sud.....	9,50 € / Pers.
Pavé de saumon à la crème.....	9,80 € / Pers.
Filet de julienne.....	8,60 € / Pers.

Les plats (mini 8 pers., fournis en plats prêts à mettre au four)

Porc mariné sauce chasseur.....	5,40 € / Pers.
Boeuf Bourguignon.....	5,65 € / Pers.
Blanquette de veau et son riz blanc.....	6,50 € / Pers.
Jambon sauce Madère.....	6,40 € / Pers.
Noix de jambon sauce Porto.....	6,50 € / Pers.
Poulet fermier sauce Champagne.....	6,50 € / Pers.
Coq au vin.....	6,85 € / Pers.
NOUVEAU Jumbalaya (en saison).....	10,70 € / Pers.
Cochon de lait à réchauffer.....	7,70 € / Pers.
(fourni avec deux sauces) (minimum 20 portions de 350 g)	
Mignon de porc au Chablis.....	7,95 € / Pers.
Suprême de pintade sauce forestière.....	8,25 € / Pers.
Noix de veau aux morilles.....	12,65 € / Pers.
NOUVEAU Chtiflette (en saison).....	9,40 € / Pers.

Accompagnements (Vente uniquement au plat entier pour 10 ou 6 pers.)



	Plat de 10 pers.	Plat de 6 pers.
Poêlée forestière et pommes grenailles.....	22,80 €	17,00 €
Gratin dauphinois.....	20,80 €	15,30 €
Risotto aux cèpes.....	23,65 €	15,95 €
Risotto aux asperges.....	24,60 €	15,95 €
Clafoutis de tomates cerises.....	24,00 €	17,40 €
Écrasé de patates douces aux éclats de choux-fleur.....	20,35 €	14,85 €

NOUVEAU

NOUVEAU

Méchouis Uniquement sur réservation. Nous consulter pour les tarifs.

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

Plats de saison

Les choucroutes (mini 6 pers.)

■ La Choucroute GARNIE à réchauffer

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

7,90€
PAR PERS.

■ La Choucroute JARRET à réchauffer

500 gr de choucroute cuisinée et pommes de terre, 1 saucisse de Francfort, 1 tranche de poitrine fumée de 50 g, 1 jarret de porc de 300 gr

8,00€
PAR PERS.

Option saucisse supplémentaire : 0,55 € (saucisse de Francfort ou saucisse fumée)



■ La Choucroute GARNIE chaude

En conteneurs isothermes.
Minimum 50 personnes

9,50€
PAR PERS.

■ La Choucroute JARRET chaude

En conteneurs isothermes.
Minimum 50 personnes

9,90€
PAR PERS.

La potée champenoise

8,90€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

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



La carbonade champenoise

8,50€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

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



Le petit salé lentilles

8,50€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

Palette de porc ½ sel, saucisse arcisienne 70g, lentillons de Champagne, lardons, oignons



Le cassoulet

9,50€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

Viande de porc ½ sel, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, haricots blancs, tomates



La paëlla

10,50€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

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

Le couscous royal

10,90€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

Semoule et légumes traditionnels, merguez, viandes d'agneau, de bœuf et de poulet



Le chili con carne et son riz blanc

9,10€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

Viande de bœuf, haricots rouges, oignons, ail, tomates (plat légèrement pimenté)



La raclette

9,80€
PAR PERS.

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

9,00€
PAR PERS.

Minimum 8 personnes

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



La pierrade «Cro magnon»

Viandes sur plat fournies avec un assortiment de sauces.

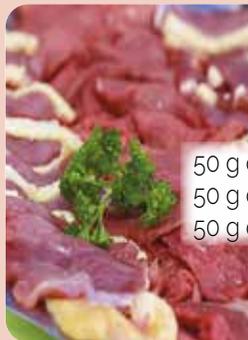
Minimum 8 personnes

10,90€
LES 6 VIANDES
PAR PERS.

50 g de viande de dinde.....1,80 €	50 g de viande de veau.....2,35 €
50 g de viande de porc.....1,80 €	50 g de viande d'agneau....2,35 €
50 g de viande de bœuf.....2,10 €	50 g de viande de canard..2,55 €

Assortiment «Petit magnon»

De 3 à 5 viandes.....Prix suivant les viandes choisies



Salade, fromages et desserts

La salade verte (saladier de 6 pers.)



Salade verte 5,95 € / saladier
(assortiment de différentes variétés)

Les plateaux de fromages (mini 6 pers.)



Plateau de fromages (80 g) 2,90 € / Pers.
(Petit Tourtain, Brie, Chaource, Maroilles, Chèvre)

Le Trio de fromages (60 g) 1,90 € / Pers.
(Brie, Chaource, Chèvre)

Le Brie (50 g) 0,90 € / Pers.

Les pâtisseries (sous réserve de disponibilité)

Pâtisseries individuelles (minimum 10 pièces) 2,95 € pièce
(éclairs, religieuses, Paris-Brest, mille-feuilles, tartelettes)

Mignardises sucrées (minimum 50 pièces) 1,00 € pièce

Fraisier* (en saison) 4,40 € / Pers.

Framboisier* / Royal Poire* 4,10 € / Pers.

Tout Chocolat* 4,10 € / Pers.

Multifruit* 4,10 € / Pers.

Paris-Brest (maxi 12 personnes) 4,10 € / Pers.

Craquant praliné chocolat* 4,10 € / Pers.

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



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 9, celle-ci est disponible en 24 heures à la condition d'être passée à J-1 **avant 9h00** pour mise à disposition le jour J dans la matinée (magasin de Meaux, nous consulter).
- 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 31/05/2020, 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).
- **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 du 15 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, la Marne et dans un rayon de 20 km autour de Meaux. 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 g 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.

TOUS NOS TARIFS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER



HUGUIER FRÈRES

VIANDES DE TERROIRS

**RETROUVEZ
NOS PRODUITS
& SPÉCIALITÉS
DANS NOS
8 MAGASINS**

www.huguier-freres.fr

MAGASIN DE FRIGNICOURT

207, avenue de Champagne
51300 FRIGNICOURT
03 26 41 21 30
mag.frignicourt@huguier-freres.fr
Horaires d'ouverture : du lundi au samedi
de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00, les
vendredis et samedis sans interruption le midi.

MAGASIN DE SAINT GERMAIN

4, rue du Commerce
10120 SAINT GERMAIN
03 25 45 17 03
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
Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de
8h30 à 12h30 et de 14h00 à 19h00, le samedi
de 8h30 à 19h00 sans interruption le midi,
le dimanche de 9h00 à 12h00.

MAGASIN DE CHÂLONS

77, avenue du Président Roosevelt
51470 SAINT MEMMIE
03 26 22 34 10 - mag.chalons@huguier-freres.fr
Horaires d'ouverture : du lundi au samedi
de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h30, les
vendredis et samedis sans interruption le midi.

MAGASIN DE WITRY LES REIMS

12, rue Rayet Lienard
51420 WITRY-LÈS-REIMS
03 26 85 05 43 - 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.

MAGASIN DES ECREVOLLES

4 bis, avenue des Tirverts
10150 PONT STE MARIE
03 25 80 99 54
mag.ecrevolles@huguier-freres.fr
Horaires d'ouverture : du lundi au samedi
de 8h00 à 19h00 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
Horaires d'ouverture : le lundi de 14h30 à
19h00, le mardi et le mercredi de 8h30 à 12h30
et de 14h30 à 19h00, le jeudi, le vendredi et le
samedi de 8h30 à 19h00 non-stop.

MAGASIN DE SAINT DIZIER

7 route de Bar le Duc,
52100 BETTANCOURT-LA-FERRÉE
03 51 29 20 35 - mag.stdizier@huguier-freres.fr
Horaires d'ouverture : du lundi au jeudi 8h30 à
12h30 et 14h30 à 19h,
les vendredis et samedis sans interruption
de 8h30 à 19h.



CLICK & COLLECT

**Commandez en ligne
et récupérez votre commande
dans votre magasin Huguier Frères**

Découvrez votre magasin Click & Collect : www.huguier-freres.fr