

Comme chaque année,
HUGUIER FRERES a le plaisir de vous proposer
de composer vous-mêmes vos menus
pour vos fêtes de fin d'année



**HUGUIER FRERES,
CHAMPENOIS AU SERVICE DU GOÛT
DEPUIS 1901**



Chaque semaine retrouvez nos promotions sur :

www.huguiere-freres.fr



HUGUIER FRERES

VIANDES DE TERROIRS

www.huguiere-freres.fr

Nos magasins :

Magasin de FRIGNICOURT

207, avenue de Champagne - 51300 FRIGNICOURT - 03 26 41 21 30
mag.frignicourt@huguiere-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@huguiere-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@huguiere-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@huguiere-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 REIMS

Rue Rayet Lienard - 51420 WITRY-LÈS-REIMS - 03 26 85 05 43
mag.reims@huguiere-freres.fr

Horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 19h00, le vendredi de 9h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 18h00 (vendredi et samedi sans interruption).

Marché des ÉCREVOLLES

4 bis, avenue des Tirverts - 10150 PONT STE MARIE - 03 25 80 99 54
mag.ecrevolles@huguiere-freres.fr

Horaires d'ouverture (nouveau magasin depuis Juin 2016) :

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

IMPORTANT

Seuls les plats cuisinés présents sur cette brochure seront disponibles pour les réveillons 2017

Clôture des réservations : Mercredi 20 Décembre pour le réveillon de Noël et Mercredi 27 Décembre pour la Saint Sylvestre

Minimum de commande par plat : 4 portions
(un supplément de 1€ par portion sera appliqué pour toute commande inférieure à 4 portions)
Cette disposition ne concerne pas les assiettes, ni les produits à la pièce.

Vos commandes seront à retirer impérativement entre 09h00 et 13h00, les 24 et 31 Décembre 2017

© HUGUIER FRERES 2017 - Création OPEN EVENT 09 717 00 94 - Ne pas jeter sur la voie publique



*Réveillons
2017*

*Composez vos menus
de fêtes !*

Composez vos menus de fêtes !

Petits Hors d'oeuvres

Plateau de 24 Toasts de Noël : **16,90 €** le plateau
Saumon fumé, Jambon Serrano, Fromage aux fines herbes,
Rillettes de saumon, Foie gras entier maison

Pain Surprise de Noël
40 pièces à partager ! **36,00 €** la pièce
Mousse de Canard, Fromage aux fines herbes,
Saumon fumé, Crème de thon, Rillettes d'oie

Mignardises de Noël
20 petits fours à réchauffer et servir tiède **19,90 €** le plateau
4 mini-bouchées à la Reine, 4 friands champenois, 4 friands au Chaource,
4 feuilletés au Saumon, 4 feuilletés aux escargots

Entrées Froides

Duo de foie Gras de Canard **7,40 €** l'assiette
Foie Gras de Canard Entier Nature et au Poivre et Champagne

Assiette Fraîcheur **7,10 €** l'assiette
Saumon fumée, Truite fumée, Crevettes Papillon sur lit de Mâche

Assiette de Douceurs de fin d'année **6,90 €** l'assiette
Ballotine de Dinde Forestière, Ballotine de Canard Richelieu,
Foie Gras de Canard entier Maison

Entrées Chaudes

Coquilles Saint Jacques **5,10 €** pièce

Poêlon de Saumon à l'oseille **6,90 €** pièce

Croustade de Noix de Saint Jacques au Champagne **6,20 €** pièce

Cassolette de Ris de Veau aux cèpes **8,50 €** pièce

Poêlon d'Escargots de Bourgogne au Chaource **6,20 €** pièce

Poissons

Pavé d'Eglefin au Chablis **7,50 €** la part

Dos de Cabillaud aux petits légumes **6,90 €** la part

Lotte à l'Armoricaine **9,70 €** la part

VianDES

Pavé d'Autruche au Jurançon **7,50 €** la part

Mijoté de Cerf aux Griottes **7,90 €** la part

Chapon farci au Foie Gras Entier Maison et Châtaignes **8,50 €** la part

Pavé de Filet de Boeuf au Champagne et Pleurotes **10,50 €** la part

Médailles de Veau aux Morilles **10,90 €** la part

Garnitures

(Plats de 10 ou 6 personnes)

(G) > Grand Plat / (P) > Petit Plat

Gratin dauphinois à la crème de Girolles **23,50 €** (G) / **17,90 €** (P)

Poêlée Gourmande aux marrons **22,80 €** (G) / **17,00 €** (P)
Pommes de terre, Champignons, Carottes, Marrons, Fèves

Méli mélo de légumes anciens aux figues **19,50 €** (G) / **14,50 €** (P)
Carottes, Patates douces, Potimarron, Courge, Butternut, Fèves

Ecrasé de Butternut aux éclats de Chou-Fleur **18,50 €** (G) / **13,50 €** (P)

Fromages

Plateau pour 5 personnes **14,50 €**

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Comté, Soumaintrain, Délice de Bourgogne au Poivre

Nos buffets et plats de charcuterie (à l'exclusion de tous nos autres produits habituels) sont également à votre disposition pour le 31 décembre. Consultez notre brochure Jours de Fêtes et n'hésitez pas à contacter votre magasin.



Petits Hors d'oeuvres

Entrées froides

Entrées chaudes

Poissons

VianDES

Garnitures

Fromages