



*Comme chaque année,
HUGUIER FRERES
vous invite à composer
vos menus pour vos fêtes
de fin d'année*

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



*HUGUIER FRERES
vous souhaite un Joyeux Noël
et une Bonne Année 2019*

Chaque semaine retrouvez nos promotions sur :
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

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

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 lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et 14h00 à 18h30, le samedi de 8h30 à 12h30 et 14h00 à 18h00

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

Magasin de 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 et le samedi de 8h30 à 18h00, sans interruption le midi

Marché des ÉCREVOLLES

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 12h30 et 14h00 à 19h00,
les vendredi et samedi sans interruption le midi

Magasin de MEAUX

5/7, avenue de la Victoire - 771000 MEAUX - 01 60 01 01 60
mag.meaux@huguier-freres.fr

Horaires d'ouverture :
Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et 14h30 à 19h00,
le vendredi de 8h30 à 19h00 et le samedi de 8h30 à 19h00, sans interruption le midi



IMPORTANT

Seuls les plats cuisinés présents sur cette brochure seront disponibles pour les réveillons 2018

Clôture des réservations : Jeudi 20 Décembre pour le réveillon de Noël
et Jeudi 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 12h30 et 17h00, les 24 et 31 Décembre 2018
Pour en savoir plus sur nos horaires d'ouverture pendant les fêtes, veuillez consulter notre site internet.

HUGUIER FRERES

VIANDES DE TERROIRS

*Réveillons
2018*

© HUGUIER FRERES 2018 - Création : OPEN EVENT 09 72 17 02 94 - Ne pas jeter sur la voie publique

Composez vos menus de fêtes !

Petits Hors d'oeuvres

Plateau de 24 Toasts de Noël : 17,50 € le plateau
Saumon Fumé, Jambon Serrano, Rillettes de Saumon, Foie Gras, Mousse d'avocat

Pain Surprise de Noël
40 pièces à partager ! **36,00 €** le pain surprise
Jambon Serrano, Mousse de canard, Rillettes de poulet au piment d'espelette, Caviar d'aubergine, Rillettes d'oie

Mignardises de Noël
20 petits fours à réchauffer et servir tièdes **24,90 €** le plateau
Feuilletés de boudin blanc au foie gras, Minis bouchées à la reine, Petits friands champenois, Tartelettes de saumon, Feuilletés d'escargot

Gougères de Fin d'Année
50 pièces à réchauffer et servir tièdes **24,50 €** le plateau
Emmental, Piment doux, Curry, Herbes aromatiques

Entrées Froides

Assiette de Douceurs de Fin d'Année 6,90 € l'assiette
Ballottine de cochon de lait champenois, Foie gras maison, Ballottine de canard richelieu, Ballottine de lapin champenois

Duo de Foie Gras de Canard 7,50 € l'assiette
*Foie gras entier nature et foie gras au poivre et champagne
Foie gras origine France, fabrication HUGUIER FRERES*

Assiette Océane 7,60 € l'assiette
Saumon fumé, Terrine de St Jacques, Verrine d'avocat, Saumon mariné à l'aneth

Entrées Chaudes

Coquille Saint Jacques 5,10 € pièce

Marmite de la Mer 6,90 € pièce
Crustacés, Esturgeon, Cabillaud

Cassolette de Volaille Fermière de Champagne au Sauterne 7,50 € pièce

Poëlon de Ris de Veau aux Pleurottes 8,50 € pièce

Poissons

Filet de Sandre Sauce Champagne 7,80 € la part
Sole et Saumon en Duo Sauce Agrumes 8,70 € la part
Lotte aux Morilles 9,90 € la part

Viandes

Grenadin de filet mignon de porc aux Épices de Noël 7,50 € la part
Chapon de Champagne Farci au Foie Gras 8,50 € la part
Caille Farcie au Chaource et aux Champignons 9,90 € la part
(semi-désossée)
Pavé de Filet de Bœuf sauce Bordelaise 10,20 € la part
Noix de Veau aux Morilles 10,90 € la part

Garnitures

(Plats de 10 ou 6 personnes)
(G) > Grand Plat / (P) > Petit Plat

Ecrasé de Patate Douce 18,50 € (G) / 13,50 € (P)
Gratin Dauphinois aux Girolles 23,50 € (G) / 17,90 € (P)
Méli-mélo de Légumes Anciens en Crumble 18,50 € (G) / 13,50 € (P)
Risotto aux Cèpes 21,50 € (G) / 13,50 € (P)

Fromages

Plateau pour 5 personnes 14,50 €
Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Comté, Soumaintrain, Délice de Bourgogne au poivre

Menu en attendant le Père Noël

(Menu enfant)

Assiette du Père Noël
Ballottine de porcelet, Ballottine de canard Richelieu

Emincé de Volaille à la Crème
Gratin de Pâtes de Noël

8,50€
PAR PIÈCE

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

Menu Père Noël