

Notez
votre choix de menu

Petits hors-d'œuvre

Entrées froides

Plats pour 6 personnes

Entrées chaudes

Poissons

Viandes

Garnitures

Fromages

Menu enfant

Nos buffets et plats de charcuterie sont également proposés dès le 31 décembre. Consultez pour cela notre carte "Événements & Réceptions" ou contactez votre magasin.

Seuls les plats présents sur ce dépliant seront disponibles pour les réveillons 2023.

Clôture des réservations à 18h, mercredi 20 décembre pour le réveillon de Noël et mercredi 27 décembre pour la Saint-Sylvestre. Vos commandes seront à retirer impérativement entre 9h et 13h, les 24 et 31 décembre 2023.

Pour en savoir plus sur nos horaires d'ouverture pendant les fêtes, veuillez consulter notre site Internet ou notre page Facebook.

Retrouvez

nos produits & spécialités
dans nos magasins

Mailly-le-Camp | 70 rue du Général de Gaulle
03 25 37 30 25 | mag.mailly@huguier-freres.fr
du lundi au vendredi 8h30-12h30 / 14h-18h30
le samedi 8h30-12h30 / 14h-18h

Troyes-Écrevolles | Marché de Gros, Pont-Ste-Marie
03 25 80 99 54 | mag.ecrevolles@huguier-freres.fr
du lundi au samedi 8h-19h

Troyes-Saint-Germain | 4 rue du Commerce
03 25 45 17 03 | mag.saintgermain@huguier-freres.fr
du mardi au vendredi 8h30-12h30 / 14h-19h
le samedi 8h30-19h, le dimanche 9h-12h

Châlons-en-Champagne | 77 av. Roosevelt, St-Memmie
03 26 22 34 10 | mag.chalons@huguier-freres.fr
du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h30-19h
les vendredi et samedi, sans interruption le midi

Reims | 12 rue Rayet Liénard, Witry-Lès-Reims
03 26 85 05 43 | mag.reims@huguier-freres.fr
du lundi au jeudi 8h30-12h30 / 14h-19h
les vendredi 8h30-19h et samedi 8h30-18h, sans interruption

Vitry-le-François | 207 av. de Champagne, Frignicourt
03 26 41 21 30 | mag.frignicourt@huguier-freres.fr
du lundi au samedi 8h30-12h30 / 14h30-19h
les vendredi et samedi, sans interruption le midi

Saint-Dizier | 7 route de Bar-le-Duc, Bettancourt-La-Ferrée
03 51 29 20 35 | mag.stdizier@huguier-freres.fr
du lundi au jeudi 8h30-12h30 / 14h30-19h
les vendredi et samedi 8h30-19h, sans interruption



HUGUIER FRÈRES
Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

Magasins | Click & Collect | Drive

huguier-freres.fr



HUGUIER FRÈRES, depuis 1901, 10230 Mailly le Camp | SAS au capital de 725 000 € |
RCS Troyes B 582 880 225 | TVA INTRACO FR 56 582 880 225 | Agrément FR 10-216-01 CE
Ne pas jeter sur la voie publique



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

Réveillons
2023



Noël & Nouvel An

Chisissez

vos menus de réveillons

Petits hors-d'œuvre

Plateau de 24 toasts de Noël 19,50 €

Saumon, jambon Serrano, œuf de truite sur crème d'aneth, fondue de champignons, foie gras, rillettes Huguier Frères

Pain surprise de Noël 40 pièces 30,90 €

Jambon Serrano, mousse de canard, rillettes Huguier Frères, fondue de champignons, saumon tzatziki

Mignardises de Noël 20 pièces 25,00 €

Feuilleté de boudin blanc et compotée d'oignons, mini bouchée à la reine, petit friand champenois, tartelette de saumon, bouchée de fondue de Chaource/champignons

Nouveau

Assortiments de fin d'année 16 pièces 15,90 €

Wrap foie gras/magret, wrap poulet curry/moutarde, blinis filet de truite/ fromage frais, blinis crevettes/crème citron

Verrines de fin d'année 15 pièces 24,90 €

- 4 poivron/mascarpone/piment d'Espelette
- 4 saumon tzatziki
- 4 mousse de chorizo/noix de Saint-Jacques
- 3 saumon fumé/mousse fromagère



Entrées froides l'assiette

Assiette saladin 6,90 €

Magret de canard fumé, gésiers de canard confits, foie gras de canard, salade

Assiette de douceurs de fin d'année 6,95 €

Cochon de lait en ballottine, foie gras de canard maison, galantine de canard

Duo de foie gras 8,50 €

Origine France, fabrication Huguier Frères
Foie gras nature et poivre/Champagne

Assiette océane 8,90 €

Saumon fumé, médaillon de lotte farci, verrine saumon tzatziki, saumon mariné à l'aneth

Entrées chaudes individuelles

Bouchée à la reine 5,45 €

Coquille Saint-Jacques 6,50 €

Cassolette de ris de veau 7,30 €

flambé au cognac sauce morilles

Cassolette de gambas 7,90 €

et sa fondue de poireaux

Plats pour 6 personnes

Ballotines 540g 15,50 €

Cochon de lait en ballottine, galantine de canard, ballottine de canard richelieu

Saumon fumé 300g 19,00 €

Duo de saumon et de lotte 360g 25,50 €

en médaillons

Foie gras 360g 44,90 €

Foie gras nature et poivre/Champagne

Poissons la part*

Timbale de sole farcie 7,90 €
sauce aux asperges

Dos de loup sauce au Chablis 8,00 €

Lotte à l'armoricaine 8,90 €

Accompagnement pour vos poissons :

Timbale de risotto aux langoustines 4,60 €

Viandes la part*

Cuisse de canard 7,60 €
sauce caramel balsamique

Rôti de chapon farci au foie gras 9,20 €

Suprême de pintade aux cèpes 9,30 €

Pavé de biche aux aïelles 9,50 €

Mignon de veau aux morilles 10,50 €

Garnitures le plat 6 pers. 10 pers.

Flan de légumes verts et marrons 13,50 € 19,95 €

Écrasé de patate douce et brocolis 14,85 € 20,35 €

Risotto aux cèpes 14,90 € 21,90 €

Gratin dauphinois classique 17,90 € 23,90 €

Fromages

Plateau de fromages 6 personnes 18,00 €

Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert et Langres

Menu Enfant par personne

Menu en attendant le Père Noël 8,50 €

Assiette de ballotines de fin d'année
Pâtes au poulet façon carbonara

*Un supplément de 1 € par portion sera appliqué pour toute commande inférieure à 4 portions