

Carte Traiteur

Cocktails | Apéritifs
Entrées | Plats cuisinés | Desserts
Buffets | Plateaux-repas



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés



Créée en 1901 par Jules Huguier et son fils pour répondre aux besoins du camp militaire de Mailly dans l'Aube, la société Huguier Frères était à l'origine une boucherie de village.

Aujourd'hui, c'est une **PME familiale** spécialisée dans la **transformation de viandes de boucherie locales**.

HUGUIER FRÈRES élabore également des charcuteries et des plats préparés dans ses cuisines.

De l'apéritif au dessert, fier de ses engagements et de son insertion dans le tissu économique local, les propositions «traiteur» d'Huguier Frères sont élaborées quasi-intégralement dans nos cuisines situées dans l'Aube.



Nouveau

Parmentier de canard, lasagne de bœuf «Origine France», taboulé de chou-fleur... animée par l'amour du goût et les belles saveurs, Huguier Frères innove très régulièrement en améliorant ses recettes et en proposant de nouvelles.



Recette emblématique Huguier Frères

Foie gras nature, foie gras poivre-Champagne, jambon blanc, terrines, pâtés, pâtisseries salées...

Carte Traiteur

Apéritifs & Cocktails	4
Buffet Froid, à la carte	6
Buffet Froid, suggestions.....	8
Salades.....	10
Plateaux-repas & assiettes anglaises	12
Plats cuisinés.....	14
Plats traditionnels.....	16
Conseils	18
Bon à savoir	19
Nos magasins	20



Apéritifs & Cocktails

Pains surprise, mini-sandwichs, légumes, verrines, planches de charcuteries... Huguier Frères vous offrent un grand choix pour vos apéritifs !

Les toasts, plateau de 48 toasts assortis 27,50 €

Rillettes de saumon, saumon fumé, chorizo, saucisson sec, jambon Serrano, terrine champenoise, œufs-mayo, fromage frais ciboulette

Pain surprise, 40 toasts-sandwichs 27,00 €

Fromage ail et fines herbes, jambon Serrano, jambon miche fumé, terrine champenoise, saucisson sec

Plaques salées, plaques de 1,5 kg découpées en 48 parts

Tarte à l'oignon, quiche Lorraine, pizza au jambon, Croc'Plaque, quiche champenoise au Chaource

- 1 plaque : **21,90 €** la plaque
- 2 plaques : **20,90 €** la plaque
- 3 plaques et + : **19,80 €** la plaque

À réchauffer, panachage possible

Légum'party, plateau 8 pers. 15 pers.

Légumes selon les saisons, assortiment de sauces fourni.

Choux-fleurs, carottes, concombres, radis, tomates cerises, brocolis, céleri, navet primeur

Mignardises, plateau de 35 mignardises salées assorties 20,00 €

Friands, pizzas, quiches, feuilletés saucisse, feuilletés pesto rouge, palmier au jambon

À réchauffer

Pâtés-croûtes assortiment, 2 plats de 500 g au choix 24,50 €

Lapin aux noisettes, champenois cocktail,

Planch'apéro 2 à 3 pers. 5 à 6 pers.

• Planch'apéro champenoise

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

18,00 €

24,40 €

• Planch'apéro charcutière

Jambon Serrano, saucisson sec, viande de porc séchée, chorizo, filet mignon de porc fumé

Lunch-cocktail idéal pour un apéritif dînatoire 20 pers. minimum

• 4 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, jambon Serrano, pâté de foie champenois

• Mignardises sucrées : 4,00 € les 4 /pers.

Assortiments de mini-choux, mini-pâtisseries et mini-tartelettes assorties



Foie gras (mini 8 pers.)

- Médaillon de foie gras entier de canard **5,20 €** /50 g
- Assortiment de foie gras nature et poivre-Champagne **5,45 €** /80 g





Buffet Froid

À LA CARTE

Charcuteries, pâtés, terrines, feuilletés,
viandes, poissons, salades, fromages...
Huguier Frères vous propose un buffet froid
sur-mesure.

Plats de viandes froides 8 pers. minimum

- ½ cuisse de poulet rôti : **2,20 €** /pers.
- Poulet cuit aux épices (coupé en 1/8ème) : **2,20 €** /pers.
- Rôti de dinde filet cuit (50g) : **2,60 €** /pers.
- Rôti de porc cuit : **2,60 €** /50g
- Filet mignon de porc rôti au miel : **3,20 €** /50g
- Rosbif cuit : **3,00 €** /50g.
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence (en saison) : **3,30 €** /50g
- Magret de canard cuit aux épices : **3,20 €** /50g

Produits de la mer 8 pers. minimum

- Médaillon de saumon : **4,35 €** /50g
- Médaillon de saumon farci : **4,60 €** /pers. 2 tranches de 50 g
- Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine) : **4,75 €** /pers.
- Saumon fumé : **3,50 €** /50g
- Terrine d'écrevisses : **4,10 €** /pers. 2 tranches de 50 g
- Terrine de saumon à l'oseille : **4,80 €** /pers. 2 tranches de 50 g
- ★ Médaillon de lotte farci : **4,95 €** /pers. 2 tranches de 50 g
- Crevettes en papillon : **4,00 €** /80g

- Saumon entier prétranché en Bellevue : **5,95 €** /100g

10 pers. minimum

- Marquise de saumon fumé : **4,50 €** /50g.

25 pers. minimum

Pâtisseries charcutières à réchauffer ou pas pour égayer votre table (environ 1,5 kg)

- Pâté en croûte : **26,50 €** /pièce
- Feuilleté au jambon champenois : **29,90 €** /pièce
- Feuilleté jambon-fromage : **27,90 €** /pièce
- ★ Feuillantine auboise recette au fromage Champ-sur-Barse : **29,90 €** /pièce



Charcuterie et cochonnaille 8 pers. minimum

- Plat de charcuteries champêtre : **4,50 €** les 140g/pers.
Pâté en croûte de lapin (60 g), jambon blanc (30 g), pâté de campagne (40 g)
et saucisson sec (20 g)
- Plat de charcuteries de terroirs : **4,35 €** les 100g /pers.
Jambon Serrano (20 g), saucisson à l'ail (20 g), saucisson sec (20 g),
jambon blanc (30 g), roulade (20 g)
- Marquise de Jambon Serrano (mini. 25 pers., 50 g) : **3,90 €** /pers.
- Cornet de jambon macédoine : **2,70 €** /pers.
- Roulade de jambon : **0,80 €** /20 g
- Jambon blanc : **0,95 €** /30 g
- Jambon Champenois : **1,45 €** /30 g
- Jambon Serrano : **1,50 €** /20 g **3,40 €** /50 g
- Pâté champenois (recette au Champagne) : **0,95 €** /30 g
- Pâté en croûte de lapin aux noisettes : **1,75 €** /60 g
- Pâté de foie Champenois : **1,05 €** /30 g
- Pâté de campagne : **1,05 €** /40 g
- Pâté de lapin à la champenoise : **1,05 €** /30 g
- Saucisson à l'ail : **0,85 €** /20 g
- Saucisson sec : **1,25 €** /20 g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : **1,20 €** /30 g
- Chorizo : **1,00 €** /20 g
- Feuilleté jambon emmental : **3,90 €** /80 g

- Charcuteries du terroir dressées en marquise : **5,00 €** /pers.
25 pers. minimum
- Charcuteries du terroir dressées sur papillon : **5,00 €** /pers.
25 pers. minimum





Buffet Froid

NOS SUGGESTIONS

Charcuteries, pâtés, terrines, feuilletés,
viandes, poissons, salades, fromages...
Huguier Frères vous propose des buffets froids
pour toutes les occasions.

CONSEILS ET CONDITIONS DES BUFFETS : Accompagnez votre buffet de nos salades composées.
Comptez qu'une demi-part par enfant. Minimum de commande par buffet : 8 personnes.
Buffet présenté et décoré sur plat dans des cartons faciles à transporter.
Condiments, sauces d'accompagnement : mayonnaise, ketchup, aioli, moutarde, cornichons.
Nous conseillons d'associer à nos buffets les salades composées et crudités présentées pages 10/11

Buffet campagnard, charcuteries et viandes rôties 12,10 € /pers (240g)
8 pers. minimum

- Pâté de campagne : 1,05 € /40g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : 1,20 € /30 g
- Jambon Serrano : 1,50 € /20 g
- Jambon blanc : 0,95 € /30 g
- Roulade de jambon : 0,80 € /20 g
- Rosbif cuit : 3,00 € /50 g
- Rôti de porc cuit : 2,60 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €



Buffet gourmand champenois 14,70 € /pers (270g)
8 pers. minimum

- Panaché de saucissons à l'ail et sec : 1,20 € /30 g
- Pâté champenois recette au Champagne : 0,95€ /30 g
- Feuilleté jambon emmental : 3,90 € /80 g
- Jambon Champenois : 1,45 € /30 g
- Rosbif cuit : 3,00 € /50 g
- Filet mignon de porc rôti au miel : 3,20 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €

Buffet fraîcheur, formule complète 8 pers. minimum 16,35 € /pers (370g)

- Terrine de saumon à l'oseille : 2,40 € /50g
- Saumon fumé : 3,50€ /50g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : 1,20 € /30 g
- Pâté en croûte lapin aux noisettes : 1,75 € /60 g
- ½ cuisse de poulet rôti : 2,20 € /100 g
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence : 3,30 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €
- Salade verte : 1,00 €



Réception 8 pers. minimum 19,45 € /pers (280g)

- Terrine d'écrevisses : 2,05€ /50 g
- Médaillon de foie gras de canard entier : 5,20 € /50 g
- Crevettes Papillon : 4,00 € /80 g
- Rosbif cuit : 3,00 € /50 g
- Filet mignon de porc rôti au miel : 3,20 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €
- Salade verte : 1,00 €

Formule express 8 pers. minimum 11,25 € /pers (200g)
Pour tous vos imprévus... Disponible en 24H pour une commande
passée avant 9h.

- Jambon blanc : 0,95 € /30 g
- Jambon Serrano : 1,50 € /20 g
- Rôti de porc cuit : 2,60 € /50 g
- Rosbif cuit : 3,00 € /50 g
- Brie : 1,20 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €
- Salade verte : 1,00 €

Nos suggestions

- Plateau de fromages pour 6 personnes 18,00€
Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert et Langres
- Dressage des charcuteries (marquise ou papillon) 27,50 €
Tarif unitaire du dressage. 25 pers. minimum





Salades

Crudités, salades composées...
Huguier Frères vous invite à apporter de la fraîcheur dans vos assiettes.

Salades classiques, présentées en saladiers de 2 kg

/8 pers

- **Carottes râpées** 15,60 €
carottes, échalotes, persil, vinaigrette
- **Céleri rémoulade** 15,90 €
céleri, mayonnaise
- **Salade de tomates au basilic** 23,60 €
tomates variées, basilic, huile d'olive, vinaigre
- **Hareng et pommes de terre à l'huile** 22,30 €
hareng, pommes de terre, oignons, huile, persil, vinaigrette
- **Salade de lentillons de Champagne** 22,60 €
lentillons de Champagne, lardons, oignons, vinaigrette
- **Champignons à la Grecque** 22,50 €
champignons de Paris, concentré de tomate, oignons, vinaigrette
- **Concombres à la Grecque** 19,50 €
concombres, crème fraîche, huile d'olive, basilic, vinaigre
- **Plat d'assortiment de crudités** 24,90 €
carottes, céleris, choux, tomates, concombres et autres selon la saison

Salades composées, présentées en saladiers de 2 kg

/8 pers

- **Salade de riz** 18,90 €
riz, œufs durs, tomates, thon, maïs, olives, vinaigrette
- **Salade de riz au thon** 23,50 €
riz, thon, œufs, olives noires, sauce tomate, mayonnaise

- **Salade de pâtes au surimi** 22,30 €
pâtes, surimi, huile d'olive, mayonnaise, vinaigrette, jus de citron, ciboulette
- **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** 22,70 €
pâtes, jambon, mimolette, vinaigrette, mayonnaise
- **Salade piémontaise** 21,50 €
pommes de terre, jambon, œufs, tomates, persil, cornichons, ketchup, mayonnaise
- **Salade arcisienne** 21,70 €
pommes de terre, saucisses fumées arcisiennes, ciboulette, oignons, vinaigrette
- **Salade champêtre** 26,90 €
blé, jambon blanc, oignons rouges, poivrons, maïs, vinaigrette
- **Salade de perles océane** 27,50 €
perles, surimi, œufs, ananas, crevettes, poivrons verts, ketchup, tabasco, mayonnaise, vinaigrette
- **Salade coleslaw** 18,20 €
choux blancs râpés, carottes râpées, piments doux, échalotes, mayonnaise, ketchup
- ✦ **Salade de haricots verts et gésiers de canard** 22,50 €
haricots verts, gésiers de canards, tomates
- **Taboulé** 18,90 €
semoule, huile d'olive, tomates, concombres, raisins secs, poivrons verts, jus de citron
- **Taboulé poulet-menthe** 21,85 €
semoule, huile d'olive, poulet, menthe, tomates, concombres, raisins secs, poivrons verts, jus de citron
- ✦ **Taboulé de chou-fleur** 22,10 €
chou-fleur, oignon rouge, tomate, poivron rouge, concombre, olive noire, jus de citron, persil





Plateaux-repas Et assiettes anglaises

Présentés en plateaux-repas ou en assiettes, Huguier Frères a imaginé toute une déclinaison de charcuteries, pâtés, terrines, feuilletés, viandes, poissons, salades, fromages... à la carte. Pour les grands comme pour les petits !

Nos suggestions

commande minimum de 12 plateaux ou assiettes identiques

Couvert complet, Pain, moutarde et mayonnaise : 2,00 € / Eau minérale (50cl) : 0,60 €

Plateau-repas Artémis13,90 € /pers

- Carottes râpées 100 g
- Salade piémontaise 150 g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec 30 g
- Pâté champenois 30 g
- Pâté en croûte 60 g
- Rôti de porc cuit 50 g
- Portion de Camembert 50 g
- Tartelette ou clafoutis aux fruits

Plateau-repas Apollon15,95 € /pers

- Lentillons de champagne 100 g
- Salade piémontaise 150 g
- Terrine d'écrevisse 50 g
- Émincé de poulet à la provençale 100 g
- Portion de Brie 50 g
- Tartelette ou clafoutis aux fruits

Assiette champenoise 7,75 € /pers

- 1 tranche de pâté en croûte de lapin aux 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 de jambon 20 g

Assiette enfant 5,45€ /pers

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

À la carte

6 choix maximum, commande minimum de 12 plateaux ou assiettes identiques

Couvert complet, Pain, moutarde et mayonnaise : 2,00 € / Eau minérale (50cl) : 0,60 €

- Cake aux légumes : 2,60 € /50 g
- Rôti de porc cuit : 3,20 € /50 g
- Filet mignon de porc rôti au miel : 2,90 € /50 g
- Rôti de dinde filet cuit : 2,50 € /50 g
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence : 3,30 € /50 g
- Rosbif cuit : 3,00 € /50 g
- Saumon fumé : 3,50 € /50 g
- Terrine de saumon à l'oseille : 2,40 € /50 g
- Terrine d'écrevisses : 2,05 € /50 g
- Pâté champenois (recette au Champagne) : 0,95 € /30 g
- Pâté en croûte de lapin aux noisettes : 1,75 € /60 g
- Pâté de lapin à la champenoise : 1,05 € /30 g
- Jambon blanc : 0,95 € /30 g
- Roulade de jambon : 0,80 € /20 g
- Jambon Serrano : 1,50 € /20 g 3,40 € /50 g
- Saucisson à l'ail : 0,85 € /20 g
- Saucisson sec : 1,25 € /20 g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : 1,20 € /30 g

Crudités et Salade portions de 200g

- Salade de tomates au basilic : 2,30 €
- Carottes râpées : 1,55 €
- Céleri rémoulade : 1,55 €
- Concombres à la Grecque : 1,85 €
- Salade de lentillons de Champagne : 2,20 €

Salades composées portions de 200g

- Salade de riz : 1,80 €
- Salade de riz au thon : 2,30 €
- Salade de pâtes au surimi : 2,15 €
- Salade de pâtes au pesto : 2,65 €
- Salade de penne au thon : 2,20 €
- Salade de pâtes du charcutier : 2,25 €
- Salade piémontaise : 2,10 €
- Salade arcisienne : 2,15 €

Fromages

- Portion de Camembert : 0,75 € /50 g
- Duo Chèvre/Chaource : 1,20 € /50 g
- Brie : 1,20 € /50 g

Desserts

- Fruit de saison : 0,65 € /pers
- Tartelette aux fruits : 1,40 € /pers
- Éclair chocolat ou café : 2,10 € /pers





Plats cuisinés

À RÉCHAUFFER

Entrées, plats, fromages, desserts, Huguier Frères décline pour vous les grands classiques de la cuisine française : bouchées à la reine, noix de Saint-Jacques, coq au vin, gratin dauphinois, brie, fraisier...

Les entrées 8 personnes minimum

- Bouchée à la reine : **5,45 €**/pers
- Coquille Saint-Jacques : **6,30 €**/pers
- Cassolette de volaille fermière : **8,40 €**/pers
- Cassolette de ris de veau : **9,10 €**/pers
- ✦ Cassolette de noix de Saint-Jacques à la normande : **7,65 €**/pers
- ✦ Cassolette de gambas et sa fondue de poireaux : **7,95 €**/pers
- ✦ Coquilles de pétoncles à la provençale : **6,00 €**/pers

Les poissons présentés en plats prêts à mettre au four, 8 personnes minimum

- Dos de cabillaud et ses petits légumes : **7,80 €**/pers
- Lotte aux morilles : **9,90 €**/pers
- Pavé de saumon à la crème : **9,50 €**/pers
- Brochettes de lotte et Noix de Saint Jacques sauce curry vanillé : **10,20 €**/pers
- Dorade sauce crem'ail : **9,00 €**/pers
- ✦ Mousseline de lotte : **8,85 €**/pers

Les plats présentés en plats prêts à mettre au four, 8 personnes minimum

- Porc mariné sauce chasseur : **5,90 €**/pers
- Bœuf bourguignon : **6,20 €**/pers
- Blanquette de veau et son riz blanc : **6,90 €**/pers
- Jambon sauce Madère : **6,60 €**/pers
- Noix de jambon sauce Porto : **6,70 €**/pers
- Poulet fermier sauce Champagne : **6,60 €**/pers
- Coq au vin : **7,20 €**/pers
- Jumbalaya (en saison) : **10,90 €**/pers
- Mignon de porc au Chablis : **8,60 €**/pers
- Suprême de pintade sauce forestière : **8,90 €**/pers
- Noix de veau aux morilles : **12,70 €**/pers
- ✦ Tête de veau sauce gribiche : **6,20 €**/pers
- ✦ Cuisse de pintade aux morilles : **7,70 €**/pers

- Cochon de lait à réchauffer : **7,90 €**/pers
20 pers. minimum, fourni avec deux sauces



Accompagnements présentés en plat entier

	6 pers.	10 pers
• Poêlée forestière et pommes grenailles	14,90 €	21,90 €
• Gratin dauphinois	13,95 €	20,80 €
• Risotto aux cèpes	15,90 €	23,65 €
• Risotto aux asperges (en saison)	15,95 €	24,60 €
• Purée de pommes de terre persillée	11,30 €	17,90 €
• Haricots verts et ses petits lardons	11,50 €	17,50 €
• Poêlée de légumes d'été (en saison)	13,90 €	19,90 €

La salade verte saladier pour 6 personnes

- Assortiment de différentes variétés de salade verte : **6,10 €**

Les plateaux de fromages 6 personnes minimum

- Plateau de fromages : **18,00 €** le plateau
Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert et Langres
- Brie : **1,20 €**/50g

Les pâtisseries 6, 8, 10 ou 12 personnes ou plaques de 15 à 40 personnes

- Fraisier (en saison) : **4,40 €**/pers
- Framboisier : **4,10 €**/pers
- Royal Poire : **4,10 €**/pers
- Tout Chocolat : **4,10 €**/pers
- Multifruit : **4,10 €**/pers
- Craquant praliné chocolat : **4,10 €**/pers
- Paris-Brest 12 personnes : **4,10 €**/pers
- Pâtisseries individuelles 10 pièces minimum : **2,95 €**/pièce
Éclairs, Religieuses, Paris-Brest, Mille-feuilles, tartelettes.
- Mignardises sucrées 50 pièces minimum : **1,10 €**/pièce





Plats traditionnels

À RÉCHAUFFER

Choucroutes, carbonade, cassoulet, paëlla, couscous, méchoui, chili con carne, raclettes, tartiflette... Huguier Frères rend hommage à la tradition en cuisinant des plats traditionnels de références qui rythment les saisons !

Plats uniques conviviaux 8 personnes minimum

/pers

- **Carbonade champenoise** **8,70 €**
Paleron de bœuf, pain d'épice, sauce à la bière
- **Cassoulet** **9,70 €**
Viande de porc ½ sel, cuisse de canard confite, saucisse de Toulouse, haricots blancs, tomates
- **Paëlla** **11,50 €**
Riz cuisiné, poulet, porc, calamars, moules, crevettes, chorizo et merguez
- **Couscous royal** **11,50 €**
Semoule et légumes traditionnels, merguez, viandes d'agneau, de bœuf et de poulet
- **Chili con carne et son riz blanc** **9,70 €**
Viande de bœuf, haricots rouges, oignons, ail, tomates
plat légèrement pimenté
- ★ **Lasagne de bœuf** **6,50 €**
Viande de bœuf origine France, pâte, tomate, béchamel, oignon, emmental
- ★ **Parmentier de canard** **7,00 €**
Viande de canard origine France, purée de pomme de terre, emmental



- **Raclette présentée sur plat** **9,90 €**
Raclette (250g), jambon Serrano (40g), bacon (30g), jambon blanc (40g), roulade champenoise (40g), saucisson sec (30g), oignons et cornichons
- **Tartiflette** **9,50 €**
Pommes de terre, reblochon, lard fumé, oignons, crème fraîche



Pierrades

- **Pierrade "Cro'magnon"** 6 viandes sur plat avec assortiment de sauces **11,10 €**
- **Pierrade "Petit'magnon"** De 3 à 5 viandes, prix suivant les viandes choisies
 - Dinde : **1,80 €**/50 g
 - Porc : **1,80 €**/50 g
 - Bœuf : **2,10 €**/50 g
 - Veau : **2,35 €**/50 g
 - Agneau : **2,35 €**/50 g
 - Canard : **2,35 €**/50 g

Choucroutes 6 personnes minimum

À réchauffer. Chaud
À réchauffer ou servies chaud en conteneur isotherme. /pers /pers

- **Choucroute garnie** **8,00 € 9,90 €**
500g de choucroute cuisinée et pommes de terre, 1 saucisse de Francfort, 1 tranche de poitrine fumée (50g), 1 tranche d'échine fumée cuite (120g), 1 saucisse fumée (70g)
- **Choucroute jarret** **8,20 € 9,90 €**
500g de choucroute cuisinée et pommes de terre, 1 saucisse de Francfort, 1 tranche de poitrine fumée (50g), 1 jarret de porc (300g)

Viandes supplémentaires

- **Saucisse arcisienne fumée** : **1,20 € supplément**
- **Saucisse de Francfort** : **0,90 € supplément**

MÉCHOUIS sur réservation, tarif sur demande

- Cochons de lait de 8 à 25 kg
- Jambons avec os (frais ou salés)
- Jambons de porcelet
- Agneaux / Culottes d'agneau
- Contre filet de bœuf avec os



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 250 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).

Nos vendeurs restent à votre disposition pour tout complément d'information dans votre magasin.

Bon à savoir

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

- **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.
- 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 1^{er} juin 2025, 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 :

- 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. Pour d'autres destinations, nous consulter. Le solde de votre facture doit être réglé lors de la livraison.



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

Magasins | Click & Collect | Drive

Mailly-le-Camp | 70 rue du Général de Gaulle

03 25 37 30 25 | mag.mailly@huguier-freres.fr
du lundi au samedi 8h30-12h30 / 14h-19h

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 / 14h-19h30
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-freres.fr

