

# Notez

votre choix de menu

Petits hors-d'œuvre

Entrées froides

Plats pour 6 personnes

Entrées chaudes

Poissons

Viandes

Garnitures

Fromages

Menu enfant

Seuls les plats présents sur ce dépliant seront disponibles pour les réveillons 2024. Clôture des réservations à 18h vendredi 20 décembre pour le réveillon de Noël et vendredi 27 décembre pour la Saint-Sylvestre. Vos commandes seront à retirer impérativement entre 9h et 13h, les 24 et 31 décembre 2024. Pour en savoir plus sur nos horaires d'ouverture pendant les fêtes, veuillez consulter notre site Internet ou notre page Facebook.

Nos buffets et plats de charcuterie sont également proposés pour le 31 décembre. Pour cela consultez pour cela notre "Carte Traiteur" ou contactez votre magasin.

# 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 jeudi 9h-12h30 / 14h30-19h00  
le vendredi 9h-19h, le samedi 9h-19h30

**Reims | 12 rue Rayet Liénard, Witry-Lès-Reims**

03 26 85 05 43 | mag.reims@huguier-freres.fr  
du lundi au jeudi 8h30-12h30 / 14h30-19h  
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

# Réveillons

Noël et Nouvel An  
**2024**



**HUGUIER FRÈRES**

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés



# 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, galantine de canard

**Pain surprise de Noël 40 pièces** ..... 30,00 €

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

**Mignardises de Noël 20 pièces** ..... 20,90 €

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

**Assortiments de fin d'année 20 pièces** ..... 19,90 €

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

**Verrines de fin d'année 16 pièces** ..... 24,90 €

- 4 poivron/mascarpone/piment d'Espelette
- 4 saumon/mousse de carottes/fromage frais
- 4 mousse de chorizo/noix de Saint-Jacques
- 4 foie gras/mangue/ananas en crumble



huguier-freres.fr

## Entrées froides l'assiette

**Assiette de douceurs de fin d'année** ..... 6,50 €

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

**Assiette périgourdine** ..... 6,70 €

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

**Duo de foie gras** ..... 7,90 €

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

**Assiette océane** ..... 8,50 €

Saumon fumé, médaillon de saumon farci, verrine mousse chorizo/noix de St Jacques, saumon mariné à l'aneth



## Entrées chaudes individuelles

**Bouchée à la reine** ..... 5,50 €

**Coquille Saint-Jacques** ..... 6,50 €

**Croustade de chapon aux morilles** ..... 6,80 €

**Cassolette de ris de veau** ..... 7,50 €

**flambé au cognac sauce morilles**

**Cassolette de poisson blanc** ..... 7,50 €

**et noix de St Jacques à la normande**

## Plats pour 6 personnes

**Ballottines 540g** ..... 14,90 €

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

**Saumon fumé 300g** ..... 18,90 €

**Duo de saumon et de lotte 360g** ..... 34,90 €  
en médaillons

**Foie gras 360g** ..... 39,00 €  
Foie gras nature et poivre/Champagne

## Poissons la part\*

**Dos de loup sauce au Chablis** ..... 8,00 €

**Filet d'empereur sauce estragon** ..... 8,90 €

**Brochettes de Lotte/ St Jacques** ..... 9,90 €  
à l'armoricaine

Accompagnement pour vos poissons :

**Timbale de risotto aux langoustines** ..... 4,60 €

## Viandes la part\*

**Mignon de porc aux épices de Noël** ..... 7,90 €

**Magret de canard** ..... 8,90 €  
sauce caramel balsamique

**Rôti de chapon farce au foie gras** ..... 9,00 €

**Suprême de pintade aux cèpes** ..... 9,50 €

**Mignon de veau aux morilles** ..... 10,00 €

**Pavé de boeuf sauce foie gras** ..... 10,50 €

## Garnitures le plat

6 pers. 10 pers.

**Flan de légumes verts et marrons** 13,50 € 19,90 €

**Gratin de chou fleur** ..... 12,90 € 18,90 €

**Risotto aux cèpes** ..... 15,90 € 24,90 €

**Gratin dauphinois aux girolles** ..... 14,50 € 23,90 €

**Pommes dauphines** ..... 14,95 €

## 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** ..... 8,90 €

Assiette de ballottines de fin d'année  
Rôsti et émincé de poulet à la crème

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