



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

Menu de Pâques

APÉRITIFS (LE PLATEAU)

Plateau de 24 Toasts Assortis

saumon fumé, jambon serrano, galantine de dinde forestière, fondue de champignons, foie gras, rillettes de thon

21,50 €

Plateau de 20 Mignardises Salées

mini bouchée à la reine, petit friand champenois, tartelette de saumon, mini quiche aux poireaux et lardons, mini chausson au jambon

23,50 €

Plateau de 16 Verrines

Mousse de saumon à l'aneth, mousse de betterave rouge et avocat, saumon tzatziki et pois cassé/chorizo

24,90 €

ENTRÉES FROIDES (À LA PART)

Assiette Gourmande de Pâques

Foie gras maison au poivre et champagne et pâté croûte de volaille maison

7,90 €

Saumon sous deux façons

pâté croûte de saumon et saumon fumé

8,40 €



PLATS DE 6 PERSONNES

Plat Gourmand de Pâques (foie gras et pâté croûte de volaille)

44,90 €

Plat de la Mer (pâté croûte au saumon et saumon fumé)

49,90 €

ENTRÉES À RÉCHAUFFER (À LA PART)

Feuilleté de Pintade à la Forestière

7,90 €

Cassolette de Cabillaud et de Fruits de Mer à la Provençale

8,20 €

PLATS À RÉCHAUFFER (À LA PART)

Cuisse de Canard aux 5 Baies

8,50 €

Dos de Cabillaud sauce aux Saveurs du Sud

9,20 €

Ballottin de Saumon Sauce au Riesling (escalope de saumon farcie aux petits légumes)

9,90 €

Pavé de Filet de Bœuf Sauce aux Cèpes

11,00 €

Noisettes d'Agneau Confites au Jus Corsé

11,50 €

ACCOMPAGNEMENTS (LE PLAT DE 6 PERSONNES)

Nos Traditionnels Flageolets à l'Ail

10,90 €

Gratin Dauphinois aux Girolles

16,90 €

Risotto aux Asperges Vertes

17,90 €

PLATEAU DE FROMAGES (6 PERSONNES)

18,00 €

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

**Composez votre menu et commandez-le
pour le samedi 19 avril 2025 !**

**Clôture des réservations :
Mardi 15 avril 2025 à 12h00**

