

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 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

Salade du potager, taboulé
Tutti-Fruiti, terrine pigeon-griottes...
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
Accompagnements, fromages & pâtisseries.....	15
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 propose un large 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 20 min à 150°C

Légum'party, plateau 8 pers. 15 pers

Légumes selon les saisons, assortiment de sauces fourni. **24,50 € 36,00 €**
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 20 min à 150°C

Pâtés-croûtes 2x 500gr 24,50 €

Lapin aux noisettes, champenois cocktail



Planch'apéro 5 à 6 pers

• Planch'apéro champenoise 24,40 €

Roulade au poivre, andouille de Guémené, saucisson à l'ail, 1/2 tranche de jambon blanc et jambon fumé, terrine champenoise

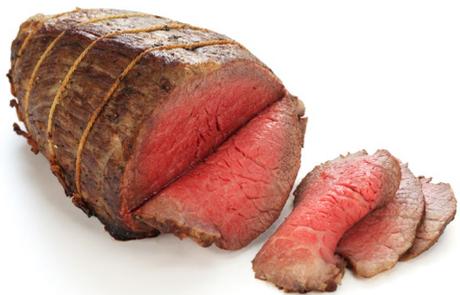
• Planch'apéro charcutière

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

Lunch-cocktail

- **Nos verrines : 29,90 €** le plateau de 20 pièces
Mousse saumon-aneth, mousse betterave rouge-avocat, saumon-tzatziki, pois cassé-chorizo
- **Nos blinis : 18 €** le plateau de 20 pièces
Fromage ail et fines herbes, terrine Champenoise, saumon fumé, mousse de foie gras
- **4 mini-sandwichs : 5,35 € /pers. 12 pers. minimum**
Rosette, saumon fumé, jambon Serrano, pâté de foie champenois
- **4 mignardises sucrées : 4,40 € /pers. 8 pers. minimum**
Assortiments de mini-choux, mini-pâtisseries et mini-tartelettes assorties





Buffet Froid

À LA CARTE

Charcuteries, pâtés, terrines, feuilletés, viandes, poissons, salades, fromages... Huguier Frères vous offre la possibilité d'élaborer votre buffet comme bon vous semble !

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 : **3,20 €** /50g.
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence : **3,30 €** /50g
- Magret de canard cuit aux épices : **3,20 €** /50g

Produits de la mer 8 pers. minimum

- Darne de saumon : **4,60 €** /80g
- Darne de saumon farci (poisson blanc, saumon et légumes en julienne) : **4,80 €** /80g
- Coquille de saumon (émietté de saumon et sa macédoine) : **4,75 €** /pers.
- Saumon fumé : **3,50 €** /50g
- Terrine d'écrevisses : **4,10 €** /2 tranches de 40 g
- Pâté croûte de saumon et mousseline de poisson : **2,60 €** /80 g
- Terrine de Saumon à l'oseille : **4,80 €** /pers. 2 tranches de 40 g
- Crevettes tropicales : **4,00 €** /80g environ 6 pièces
- Saumon entier prétranché en Bellevue 10 pers. minimum : **5,95 €** /100g
- Marquise de saumon fumé* 25 pers. minimum : **4,50 €** /50g.
- 1/2 Langouste en Bellevue : **29,90 €** /330g.

Pâtisseries charcutières pour 15 personnes

- Pâté en croûte HF : **26,50 €** /pièce
- Feuilleté jambon champenois au chaource : **29,90 €** /pièce
- Feuilleté jambon-emmenttal avec béchamel et petits légumes : **27,90 €** /pièce
- Pithivier de jambon : **28,90 €** /pièce



Foie gras (mini 8 pers.)

- Médaillon de foie gras entier de canard **5,20 €** /40 g
- Assortiment de foie gras nature et poivre-Champagne **10 €** /80 g



Charcuterie et cochonnaille 8 pers. minimum

- Plat de charcuteries champêtre : **4,50 €** les 150g/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 110g /pers.
Jambon Serrano (20 g), saucisson à l'ail (20 g), saucisson sec (20 g), jambon blanc (30 g), roulade (20 g)
- Charcuteries du terroir dressées en marquise* 25 pers. minimum : **5,00 €** /pers.
- Charcuteries du terroir dressées sur papillon* 25 pers. minimum : **5,00 €** /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
- Marquise de Jambon Serrano* (mini. 25 pers., 50 g) : **3,90 €** /pers.
- Pâté champenois (recette au Champagne) : **0,95 €** /30 g
- Pâté en croûte de lapin aux noisettes : **1,90 €** /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
- Terrine pigeon/griottes : **2,70 €** /50 g
- Pâté en croûte de volaille : **2,15 €** /80 g



*Une caution sera demandée pour les supports de dressage



Buffet Froid

NOS SUGGESTIONS

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

Buffet campagnard, charcuteries et viandes rôties 12,30 € /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 : 3,20 € /50 g
- Rôti de porc cuit : 2,60 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €



Buffet gourmand champenois 14,90 € /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 : 3,20 € /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 16,15 € /pers (320g)

- Terrine d'écrevisses : 2,05 € /40g
- saumon fumé : 3,50 € /50g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : 1,20 € /30 g
- Pâté en croûte lapin aux noisettes : 1,90 € /60 g
- ½ cuisse de poulet rôti : 2,20 € /pièce
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence : 3,30 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €



Réception 8 pers. minimum 21,10 € /pers (270g)

- Saumon fumé : 3,50 € /50 g
- Médaillon de foie gras de canard entier : 5,20 € /40 g
- Crevettes tropicales : 4,00 € /80 g
- Rosbif cuit : 3,20 € /50 g
- Filet mignon de porc rôti au miel : 3,20 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €

Formule express 8 pers. minimum 11,45 € /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 : 3,20 € /50 g
- Brie : 1,20 € /50 g
- Condiments, sauces d'accompagnement : 1,00 €

Suggestion : Salade verte saladier pour 6 pers. : 6,10 €

Assortiment de différentes variétés de salade verte, vinaigrette incluse

Condiments, sauces d'accompagnement : mayonnaise, cocktail, aioli, moutarde, cornichons.
Nous conseillons d'associer à nos buffets les salades composées et crudités présentées pages 10/11



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 et crudités, présentées en saladiers de 2 kg /8 pers

- **Carottes râpées** 15,60 €
carottes, échalotes, persil, vinaigrette
- **Céleri rémoulade** 15,90 €
céleri, mayonnaise
- **Salade coleslaw** 18,20 €
choux blancs râpés, carottes râpées, piments doux, échalotes, mayonnaise, ketchup
- **Salade chou et noix** 19,00 €
chou, noix, jambon, vinaigrette
- **Concombres à la Grecque** 19,50 €
concombres, crème fraîche, huile d'olive, basilic, vinaigre
- **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
- **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 du potager de juin à septembre** 24,90 €
chou vert, chou blanc, céleri, carottes, tomates, jambon cuit, emmental, 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
- **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 Tutti-Frutti de juin à septembre** 26,90 €
Semoule, orange, pomélos, raisins secs, jus citron





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 : 2,60 € / Eau minérale (50cl) : 0,60 €

Plateau-repas Artémis à partir de **12,30 €** /pers

- Carottes râpées 100 g
- Salade piémontaise 150 g
- Panaché de saucissons 30 g
- Pâté croûte 60 g
- Rôti de porc cuit 50 g
- Portion de Camembert 50 g
- Tartelette

Plateau-repas Apollon à partir de **15,50 €** /pers

- Salade Coleslaw 100 g
- Salade de Pâtes au Pesto 150 g
- Terrine d'écrevisse 50 g
- Émincé de poulet à la provençale 100 g
- Portion de Brie 50 g
- Éclair au Chocolat

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

Composez vos plateaux repas ou Assiettes Anglaise selon vos souhaits :

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

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



- Pâté en croûte de lapin aux noisettes : **1,90 €** /60 g
- Pâté champenois (recette au Champagne) : **0,95 €** /30 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 sec : **1,25 €** /20 g
- Panaché de saucissons à l'ail et sec : **1,20 €** /30 g
- Rôti de porc cuit : **2,60 €** /50 g
- Filet mignon de porc rôti au miel : **3,20 €** /50 g
- Émincé de poulet à la provençale : **2,15 €** /50 g
- Rôti de dinde filet cuit : **2,60 €** /50 g
- Rôti de veau cuit aux herbes de Provence : **3,30 €** /50 g
- Rosbif cuit : **3,20 €** /50 g
- Saumon fumé : **3,50 €** /50 g
- Terrine d'écrevisses : **2,05 €** /40 g
- Cake aux légumes : **2,60 €** /50 g



Crudités et Salade portions de 100g

- Salade de tomates au basilic : **1,20 €**
- Carottes râpées : **1,20 €**
- Salade Coleslaw : **1,20 €**

- Salade chou et noix : **1,20 €**
- Salade de lentillons de Champagne : **1,20 €**

Salades composées portions de 150g

- 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 €**

- Taboulé : **1,90 €**
- Taboulé poulet-menthe : **2,15 €**
- Salade perles océanes : **2,75 €**
- Salade coleslaw : **1,80 €**
- Champignons à la Grecque : **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

Huguier Frères décline pour vous les grands classiques de la cuisine française : bouchées à la reine, Saint-Jacques, coq au vin, gratin dauphinois...



Les entrées 8 personnes minimum



- Bouchée à la reine : **5,70 €**/pers
- Coquille Saint-Jacques : **6,40 €**/pers
- Cassolette de noix de Saint-Jacques à la normande : **7,90 €**/pers
- Cassolette de gambas et sa fondue de poireaux : **7,95 €**/pers
- Cassolette de volaille fermière : **7,85 €**/pers
- Cassolette de ris de veau : **8,95 €**/pers

Les poissons plats adaptés pour un réchauffage au four, 8 personnes minimum

- Dos de cabillaud et ses petits légumes : **7,80 €**/pers
- Dorade sauce crem'aïl : **9,00 €**/pers
- Pavé de saumon à la crème : **9,50 €**/pers
- Lotte aux morilles : **9,90 €**/pers

Les viandes plats adaptés pour un réchauffage au four, 8 personnes minimum

- Porc mariné sauce chasseur : **5,90 €**/pers
- Bœuf bourguignon : **6,80 €**/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 : **7,40 €**/pers
- Cuisse de pintade aux morilles : **7,70 €**/pers
- Mignon de porc au Chablis : **8,60 €**/pers
- Suprême de pintade sauce forestière : **8,90 €**/pers
- Noix de veau aux morilles : **11,90 €**/pers



- Cochon de lait à réchauffer : **7,00 €**/pers
20 pers. minimum, fourni avec la sauce de cuisson et une sauce au miel



Accompagnements



	6 pers.	10 pers.
• Pommes dauphines	9,80 €	15,60 €
• Haricots verts et ses petits lardons	11,50 €	17,50 €
• Poêlée de légumes d'été de juin à septembre	13,90 €	19,90 €
• Gratin dauphinois	13,95 €	20,80 €
• Poêlée forestière et pommes grenailles	14,90 €	21,90 €
• Risotto aux cèpes	15,90 €	23,65 €
• Risotto aux asperges d'avril à septembre	15,95 €	24,60 €

La salade verte saladier pour 6 personnes

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

Les fromages

- Plateau de fromages : **18,00 €** le plateau de 6 personnes
Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert et Langres
- Brie : **1,20 €**/50g
- Chaource : **1,30 €**/50g

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

- Fraisier (en saison) : **4,50 €**/pers
- Framboisier : **4,20 €**/pers
- Royal Poire : **4,20 €**/pers
- Tout Chocolat : **4,20 €**/pers
- Multifruit : **4,20 €**/pers
- Craquant praliné chocolat : **4,20 €**/pers
- Paris-Brest 12 personnes : **4,20 €**/pers

- Pâtisseries individuelles : **2,95 €**/pièce
Éclair, Religieuse, Flan, Crème brûlée
- Pâtisseries individuelles : **4,20 €**/pièce
Paris-Brest, Mille-Feuille, Tartelettes fruits frais
D'autres variétés sont disponibles selon nos magasins

- Mignardises sucrées 50 pièces minimum : **1,10 €**/pièce





Plats traditionnels

À RÉCHAUFFER

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

Plats uniques conviviaux 8 personnes minimum

/pers

- **Carbonade champenoise** **8,90 €**
Paleron de bœuf, pain d'épice, sauce à la bière
- **Cassoulet** **9,70 €**
Viande de porc ½ sel, canard confit, 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

le plat pour 8 pers.

- **Lasagne de bœuf** **52,00 €**
Viande de bœuf origine France, pâte, tomate, béchamel, oignon, emmental
- **Parmentier de canard** **56,00 €**
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 **11,40 €**
- **Pierrade "Petit'magnon"** de 3 à 5 viandes au choix
 - Dinde : **1,80 €**/50 g
 - Porc : **1,80 €**/50 g
 - Bœuf : **2,30 €**/50 g
 - Veau : **2,35 €**/50 g
 - Agneau : **2,35 €**/50 g
 - Canard : **2,45 €**/50 g

Choucroutes

À réchauffer 6 pers minimum ou servies chaudes en conteneur isotherme (50 pers minimum)

À réchauffer. /pers Chaud /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)

options supplémentaires pour une choucroute encore plus gourmande

- **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

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 31 août 2026, sauf variation importante des cours de nos matières premières. Le prix appliqué est celui en vigueur au moment du retrait de la 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 17 novembre 2025.**

Livraisons

Les tarifs de cette brochure sont des tarifs "emportés".

Si vous souhaitez une livraison, le forfait suivant s'applique :

- 50 € du lundi au samedi midi
- 80 € 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

