HUGUIER FRÈRES
Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés

Menu de Pâques

APÉRITIFS (LE PLATEAU)

Plateau de 24 Toasts Assortis — 20,90 €
saumon fumé, jambon serrano, galantine de dinde forestière, fondue de champignons, foie gras, rillettes de saumon

Plateau de 20 Mignardises Salées — 22,90 €
mini bouchée à la reine, petit friand champenois, tartelette de saumon, mini quiche aux poireaux et lardons, feuillantine de saumon

Plateau de 20 Verrines — 25,50 €
foie gras/mangue/ananas en crumble, poivron/mascarpone/piment d'Espelette, saumon/pomme Granny/mousse betterave rouge/avocat

NOS ASSIETTES GOURMANDES (À LA PART)

Gravelax de saumon et darne de saumon aux petits légumes — 6,90 €

Duo de foie gras nature et au Sauternes — 7,50 €

ENTRÉES À RÉCHAUFFER (À LA PART)

Cassolette de Noix Saint Jacques — 6,90 €

Croustade de ris de veau — 7,90 €

PLATS À RÉCHAUFFER (À LA PART)

Filet de canard au poivre vert — 7,50 €

Pavé de bœuf sauce Champagne — 9,90 €

Ballottin de Saumon Sauce Chablis (escalope de saumon farcie aux petits légumes) — 9,90 €

Baron d'agneau sauce au romarin — 10,50 €

ACCOMPAGNEMENTS (LE PLAT DE 6 PERSONNES)

Nos Traditionnels Flageolets à l'Ail — 9,90 €

Gratin Dauphinois aux Girolles — 14,50 €

Risotto aux Asperges Vertes — 17,90 €

PLATEAU DE FROMAGES (6 PERSONNES)

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie et Langres — 18,00 €

Composez votre menu et commandez-le pour le samedi 04 avril 2026 !
Clôture des réservations : Mardi 31 mars 2026 à 18h00