

Depuis sa création en 1901, Huguier Frères sélectionne très rigoureusement ses viandes en donnant la priorité à un approvisionnement local : Aube et départements limitrophes, région Grand-Est.

Grâce à des liens étroits avec les éleveurs et une parfaite maîtrise de la filière animale, Huguier Frères garantit des viandes tendres, goûteuses et sans OGM.

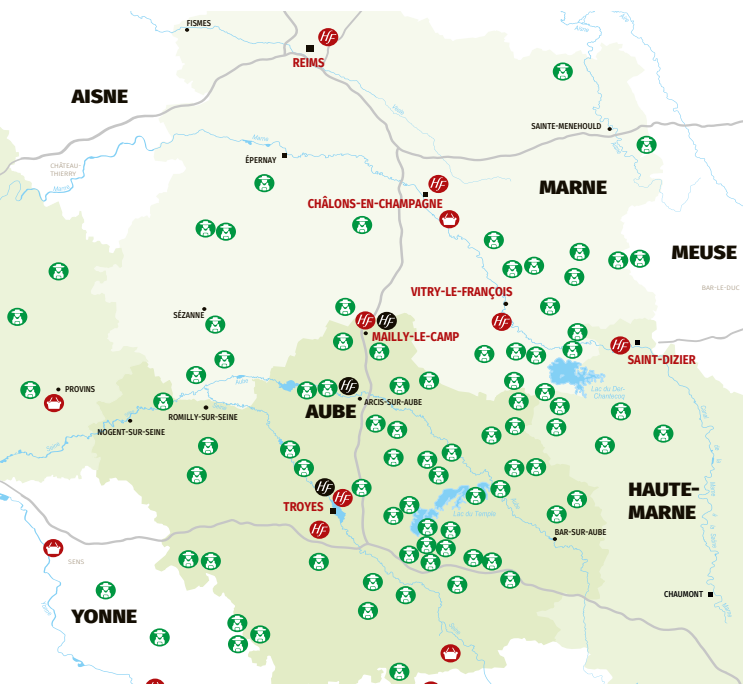
C'est à partir de ces viandes de qualité qu'Huguier Frères propose à ses clients une large gamme de produits :

- bœuf, veau, porc Label Rouge, agneau, volaille,
- viandes préparées (paupiettes, brochettes...),
- charcuteries, saucisses, feuilletés...

Huguier Frères, c'est également une forte implication sociétale et environnementale sur le territoire :

- des ateliers de transformation situés à Arcis-sur-Aube,
- 7 points de vente de proximité,
- des relations quotidiennes avec des centaines de clients fidèles,
- des partenaires locaux historiques (abattoir, transporteurs...)
- des jeunes apprenti(e)s formé(e)s, chaque année, aux métiers de la boucherie,
- des emballages toujours plus responsables !

La tradition, la qualité, le goût et l'innovation...



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

Magasins | Click & Collect | Drive
Troyes-Érevolles | 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



Des promotions
toutes les
semaines



Carte de fidélité
cumul de
réductions



Click & collect
commande
en ligne



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

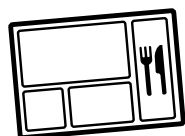
huguier-freres.fr



Viandes de terroirs

Une gamme complète et innovante

- **Bœuf** : bourguignon, rosbif, paleron, pot au feu, faux-filet...
- **Viandes élaborées au bœuf** : brochettes, steaks hachés frais...
- **Veau** : sauté de veau, rôti, côtes...
- **Viandes élaborées au veau** : brochettes, paupiettes, poitrine de veau farcie...
- **Agneau** : sauté d'agneau, rôti, côtes...
- **Viandes élaborées à l'agneau** : brochettes, paupiettes, délice d'agneau...
- **Porc** : sauté de porc, rôti de porc, grillades...
- **Viandes élaborées au porc** : brochettes, paupiettes, fondants de porc, rôtis...



Plateaux-repas
sur commande



Charcuteries et saucisserie

Charcuteries

- **Pâtés** : pâté de foie, pâté de campagne, pâté persillé
- **Les gourmandises champenoises** : terrine de canard au ratafia, pâté champenois recette au champagne...

Saucisserie crue et cuite

- **Les classiques** : chipolatas, merguez, saucisses de Toulouse, boudin noir, boudin blanc...
- **Nos innovations** : saucisses au piment d'Espelette, saucisses «feria» ou «ail noir», saucisses tomate-emmental, saucisses «Les Gaillardes», saucisses au chorizo, boudins aux châtaignes, saucisses Gourmandes Champenoises...



Produits élaborés

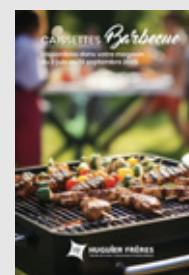
- **Paupiettes** : curry, cèpes, pruneaux, tomate-basilic, briennoise...
- **Rôtis élaborés** : Orloff, pruneaux, El Diablo...
- **Viandes marinées** : aux herbes, tandoori, chinoise, au poivre, brasero, tex-mex...
- **Brochettes marinées et natures**
- **Pâtisseries charcutières** : pâtés en croûtes, feuilletés au jambon, feuilletés au lapin, tourtes...



Toute l'année, au fil des mois, retrouvez les spécialités préparées par Huguier Frères...



La Carte Traiteur :
Pour vos repas et réceptions : cocktails, apéritifs, entrées, plats cuisinés, desserts, buffets, plateaux-repas...



Les propositions pour vos BBQ :
brochettes, chipolatas, merguez, saucisses, tranches de lard marinées...



Pour les réveillons :
apéritifs, entrées froides et chaudes, poissons, viandes, fromages, foie gras, saumon, langouste en Bellevue, magret, chapon...