

Notez

ici votre sélection

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 2026. Clôture des réservations à 18h lundi 21 décembre pour le réveillon de Noël et mardi 29 décembre pour la Saint-Sylvestre. Vos commandes seront à retirer impérativement les 24 et 31 décembre 2026, entre 10h et 16h, horaires susceptibles d'évoluer en fonction des magasins.

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 : consultez 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 / 14h30-19h
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

[huguier-freres.fr](https://www.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

2026



HUGUIER FRÈRES

Viandes de terroirs | Charcuteries | Produits élaborés



Composez

vos menus de réveillons

Petits hors-d'œuvre

Plateau de 24 toasts de Noël 19,50 €
Saumon, jambon Serrano, jambon cuit truffé, terrine d'écrevisse, foie gras entier, galantine de canard

Pain surprise de Noël 48 pièces 28,50 €
Jambon Serrano, jambon cuit truffé, rillettes d'oie, fondue de Chaource/champignons, saumon tzatziki

Mignardises de Noël 20 pièces 20,50 €
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, gougères avocat/crevettes, gougères mousseline de saumon

Verrines de fin d'année 16 pièces 21,90 €
• Tartares de saumon et pommes
• Tartares d'écrevisse de Louisiane/ananas
• Tartares de bar fumé/mousse de carottes
• Tartares de truite fumée/mousse de carottes



huguier-freres.fr

Entrées froides l'assiette

Nouveau Assiette périgourdine 6,90 €
Bûche périgourdine sur son lit de mesclun et magrets de canards fumés

Nouveau Royal foie gras 7,20 €
Crème au foie gras, napée de confiture de figues et pain d'épices

Nouveau Duo de foie gras nature et au ratafia 7,80 €
Origine France, fabrication Huguier Frères

Assiette océane 8,70 €
Saumon fumé, terrine d'écrevisse, Royal Saint-Jacques en verrine, saumon mariné à l'aneth



Entrées chaudes individuelles

Nouveau Coquille Saint-Jacques 6,90 €
Nouveau Croustade de St-Jacques 7,30 €
au Champagne

Nouveau Cassolette de fletan 7,60 €
Sauce vin jaune
Cassolette de ris de veau 7,80 €
flambé au cognac sauce morilles

Plats pour 6 personnes

Trio de ballotines 3 pièces, ... 15,00 €
Ballotine de Porcelet, ballotine de canard Richelieu et ballotine de délice de volaille

Saumon fumé 300g 19,90 €

Foie gras 6 tranches de 50g 33,00 €
Foie gras nature

*Un supplément de 1 € (par part) sera appliqué pour toute commande inférieure à 4 parts

Nos produits sont élaborés dans un atelier qui utilise POISSONS, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, OEUF, LAIT, BLÉ (GLUTEN), SULFITES, MOUTARDE, FRUITS À COQUES, CÉLÉRI, SOJA, SESAME.

Poissons la part*

Filet de Saint-Pierre à l'oseille 8,00 €
Dos de loup sauce au Chablis 8,50 €
Brochette de lotte et St-Jacques 9,90 €
sauce homardine

Accompagnement pour vos poissons :
Timbale de risotto aux langoustines 6,50 €

Viandes la part*

Moelleux de porclet 7,90 €
sauce Chaource/cidre
Filet de canard en tournedos 8,50 €
sauce caramel balsamique
Chapon farcie au foie gras 9,00 €
sauce Champagne
Suprême de pintade aux cèpes 9,50 €
Pavé de biche sauce grand veneur 9,60 €
Noix de veau aux morilles 10,90 €

Garnitures le plat

6 pers. 10 pers.

Risotto aux cèpes 16,90 € 25,90 €
Gratin dauphinois aux girolles 14,50 € 23,90 €
Nouveau Crumble de noisettes 14,90 € 23,50 €
sur fondue de poireaux et céleri

Fromages

Plateau de fromages 6 personnes 19,00 €
Tomme de Savoie, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert et Langres



Menu Enfant par personne

Menu en attendant le Père Noël 8,50 €
Assiette de ballottines de fin d'année
Gratin de pomme de terre/girolles,
tenders de poulet