

HUGUENIN

1997

Viandes et volailles préparées

SÉLECTION, MATURATION, DÉSOSSAGE, PIÉÇAGE ET CUISSON.

32 AVENUE DE LA VILLETTE À RUNGIS.

01 56 70 60 60

Huguenin s'est construit dans un esprit de service, avec humilité, exigence et précision. Notre réputation repose sur l'attention sans égale donnée à chaque client ; sur la parole tenue auprès des éleveurs et des fournisseurs à qui nous restons fidèles ; sur un savoir-faire collectif que le temps affine.

Chez Huguenin la qualité n'est pas une promesse : c'est un dû
Notre mission est de vous faire gagner du temps en vous livrant chaque jour un produit parfaitement ajusté.
« Le bon produit à la bonne heure »

SOMMAIRE

Présentation et chiffres clefs	5
Savoir faire	6
Plan de maitrise sanitaire	7
Bilan carbone	8
Engagement BP d'impact	9
Filières durables	10

Sélection

Viandes

Boeuf	14
Veau	16
Agneau	18
Cochon	20

Volailles

Canette et Canard	24
Poulet, Pintade, Dinde, Coquelet	26
Découpe des volailles	27
Petit gibier d'élevage	28
Volailles festives	30

Gibiers	34
----------------	-----------

Cuit

Cuisson basse température	38
Préparation charcutière	40
Fond jus bouillon	42

Cartes

Carte de nos viandes	44
Carte de nos volailles et gibiers	45

Contact	46
----------------	-----------



PRÉSENTATION ET CHIFFRES CLEFS

Un artisan au service des grandes tables comme de la street food, tous réunis autour de l'envie d'offrir le meilleur.

Présentation du groupe

Notre équipe de bouchers et de cuisiniers prépare chaque nuit **des viandes et volailles fraîches à destination de Paris, de la province et d'une dizaine de pays dans le Monde.**

Nous proposons **une gamme complète d'espèces issues des meilleurs producteurs français** : volailles fines, petits et gros gibiers, bœuf, veau, agneau et porc.

Toutes nos pièces sont **préparées à la demande** pour garantir la meilleure qualité, **et à façon** pour ajuster la coupe au besoin de chaque chef. Notre atelier de cuisson permet également de vous proposer un service de **cuisson basse température.**

Nous servons depuis près de 30 ans **toutes les tables** : palaces, étoilés, grandes institutions publiques, traiteurs, bistrotiers ou champions de la street food. Tous partagent l'envie d'offrir le meilleur à leurs clients en se concentrant sur leur cuisine et se reposant sur un partenaire de confiance pour leur apporter le bon produit à la bonne heure.

Fondé en 1997 par Jean-Claude Huguenin, et dirigé par Arnaud de Boisé (dirigeant repreneur aux côtés de French Food Capital) Huguenin est basé à Rungis, exploitant un atelier de 1500 m²

Indicateurs clés

31 M €
CA 2025

2 200 tonnes

350
Livraisons /
jour

49
Collaborateurs
1500 m²
MIN de Rungis



NOTRE SAVOIR FAIRE

Sélection

Des partenaires de longues dates, sélectionnés pour la qualité et la régularité de leur viande.

Un cahier des charges garantissant le respect des bonnes pratiques d'élevage.

Une évaluation lancée en 2025 pour aider à faire émerger les filières les plus durables.

Maturation

La maturation (ou affinage) est l'étape pendant laquelle la viande, après abattage et réception, est laissée dans des conditions contrôlées (température, humidité, ventilation) pour que les enzymes agissent, que les saveurs se développent, et que la tendreté s'améliore.

Désossage

Le travail sur carcasse est essentiel chez Huguenin : il permet d'une part de sélectionner les plus belles bêtes et d'assurer d'autre part une maîtrise parfaite des coupes

Chaque matin, le travail redémarre. Pas de stock chez Huguenin ; le travail démarre à la commande.

Piçage

Parce qu'aucun chef ne ressemble à un autre, nous ajustons chaque préparation pour répondre au mieux à chacun de ses besoins

Exemples:

- **Volaille** entière, levée, en coffre ou en bateau
- **Bœuf** découpé, désossé, épluché, piécé
- **Agneau** découpé, désossé, détalonné, manchonné
- **Porc** désossé carré/côte

Cuisson

Dernière étape de préparation proposée : la cuisson basse température

Les viandes sont levées, piécées, marquées et cuites pour vous offrir une régularité sans égale et un gain de temps précieux.

Exemples :

- Suprême fermier
- Coquelet en crapaudine
- Cote de veau manchonnée
- Quasi de veau
- Rôti de bœuf
- Recettes traditionnelles : bœuf bourguignon, blanquette de veau...

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Nos enjeux

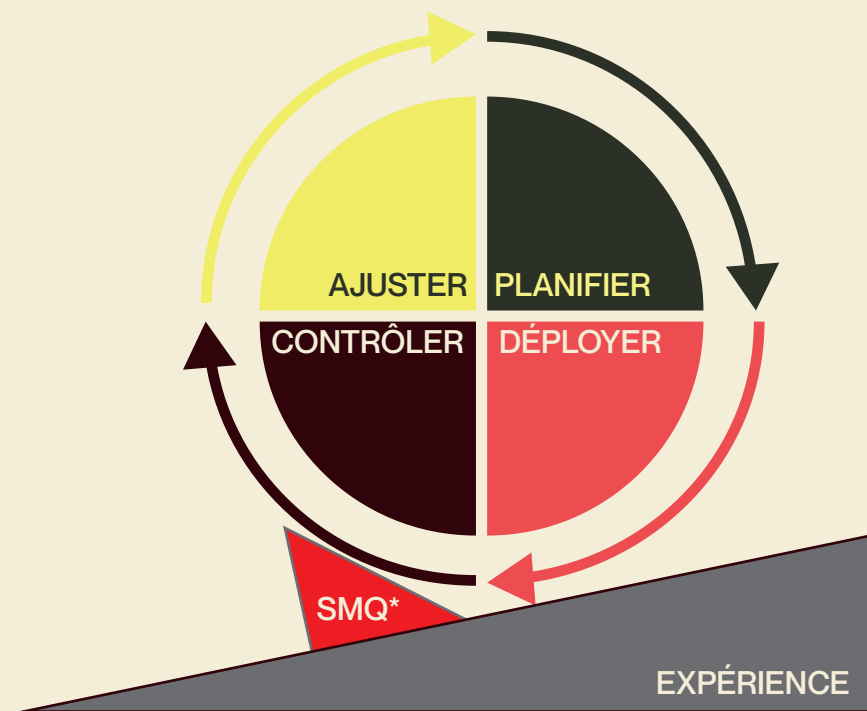
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : prévention des contaminations et maintien d'un environnement maîtrisé.

La traçabilité : suivi rigoureux des matières premières et des produits finis pour assurer la transparence et la réactivité.

La méthode HACCP : identification et maîtrise des dangers critiques pour garantir la sécurité alimentaire.

Conformité réglementaire : veille active pour assurer en permanence une parfaite réponse aux exigences réglementaires.

Démarche d'amélioration continue (PDCA)



*Système de Management de Qualité

Nos agréments

- Viande et découpe (bœuf, veau, agneau, porc) en frais et en congelé
- Abats, Os à moelle (bœuf, veau, agneau)
- Volailles et découpe de volaille, de lapin
- Gibiers et découpe de gibiers
- Produits de salaison (Négoce + Fabrication pâté croûte et terrine chez Huguenin) et Saucisses (négoce + mini saucisses cuites chez Huguenin)
- Viande hachée (volaille + bœuf, veau, agneau) Négoce + Production Huguenin
- Produits à base de viande (viandes cuisinées chez Huguenin : cuites en sauce ou non, hachées préalablement ou non)

BILAN CARBONE

Bilan carbone réalisé sur les données 2023/2024 par le cabinet Utopie

Émissions générées par
l'activité 2023 / 24

29 000
tCO₂e

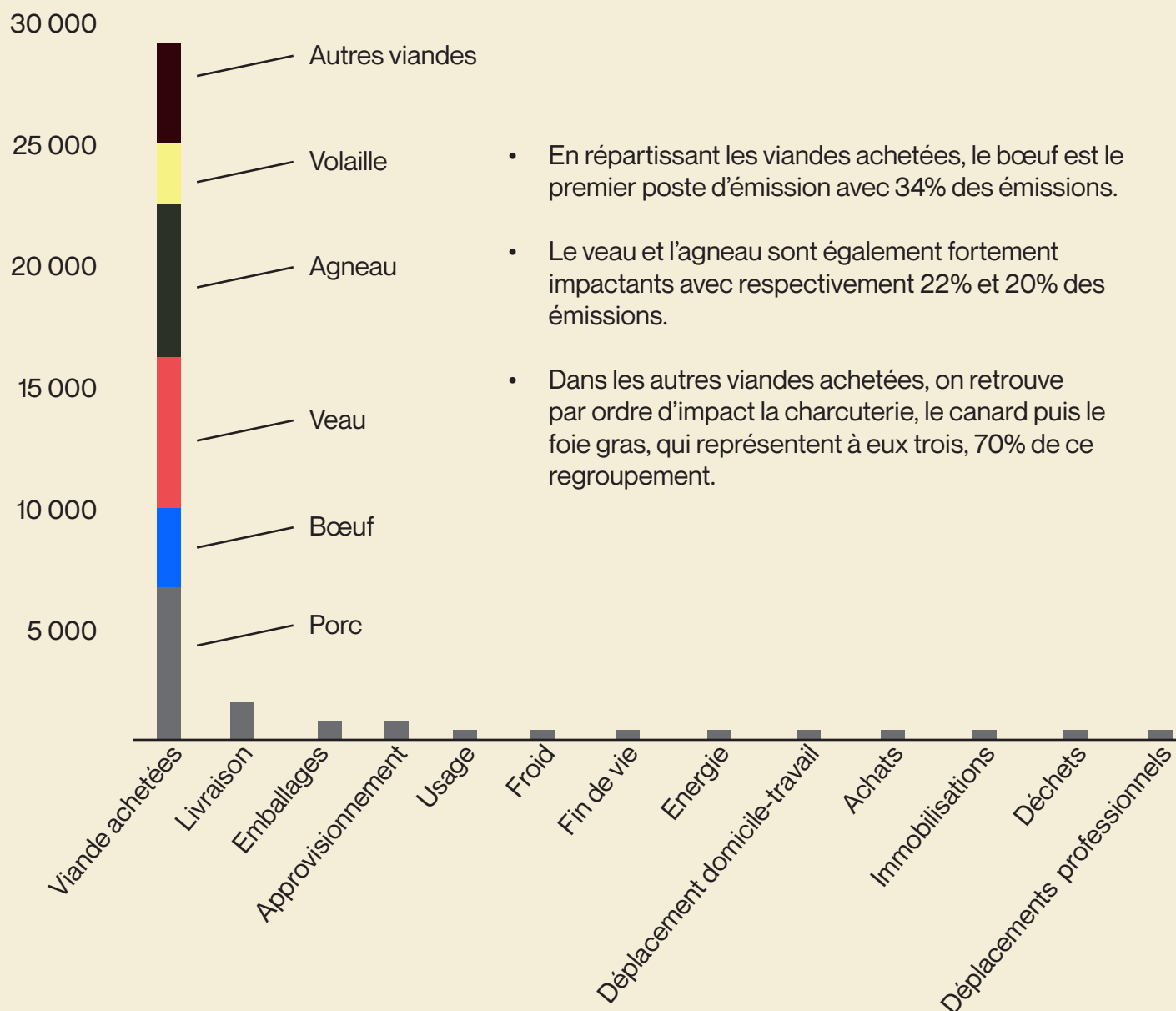
Par tonne de produits
distribués

14,7

kgCO₂e/kg

Sur la base de 1 979t de produits distribués

Bilan détaillé : 0,5% en scope 1 et 2 et 99,5% en Scope 3



Prochain bilan carbone prévu pour fin 2027

NOS ENGAGEMENTS ET BP D'IMPACT

Huguenin s'est engagé dans un business plan d'Impact d'ici 2029 avec 5 enjeux validés et suivis par un auditeur externe

Enjeu 1

Développer des filières d'excellence durables

Garantir la qualité du sourcing Huguenin et offrir sur un marché opaque une offre engagée claire sur les enjeux de durabilité

Enjeu 2

Obtenir la certification ISO 22000

Pour garantir notre démarche qualité de la ferme à l'assiette

Enjeu 3

Garantir le Clean Label

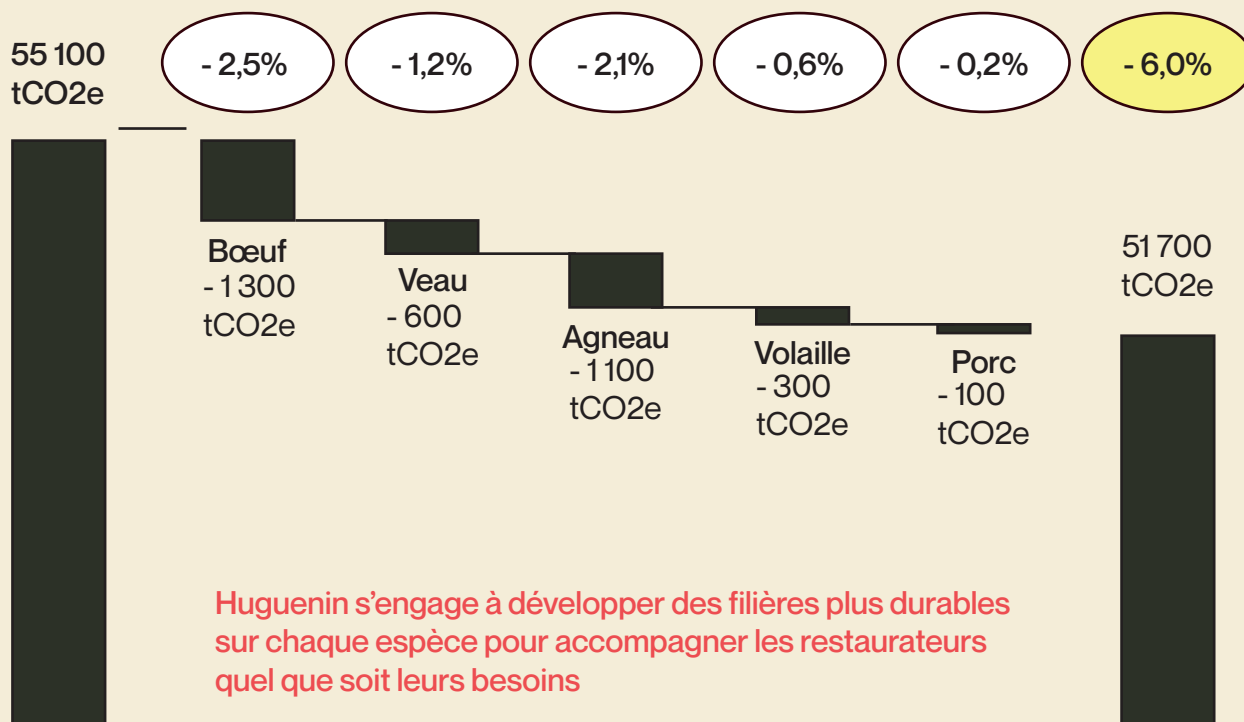
Pour assurer des recettes naturelles, sans additifs et avec une transparence totale

Enjeu 4

Transmettre « le savoir Huguenin » à une équipe plus large mais tout aussi engagée, passionnée, exigeante et proche des clients

Enjeu 5

6% de décarbonisation sur notre plan de développement d'ici 2029



FILIÈRES DURABLES

Si la traçabilité et les labels permettent aujourd'hui d'identifier l'origine des viandes, ils renseignent peu les pratiques d'élevage. Biodiversité, bien-être animal, gestion des ressources ou impact carbone : les enjeux sont nombreux et leur analyse reste complexe.

Pourtant, de nombreuses filières, portées par des éleveurs engagés, mettent déjà en œuvre des pratiques vertueuses, sans toujours bénéficier d'une reconnaissance à la hauteur de leurs efforts.

C'est pour mieux identifier, structurer et valoriser ces démarches que nous avons choisi de lancer un partenariat avec Écotable. Ensemble, nous avons conçu une approche pragmatique et accessible, destinée à accompagner les producteurs et à éclairer les choix des restaurateurs.

Notre démarche s'articule autour de 3 axes :

- **5 critères clés** : Nous analysons l'alimentation des animaux (impact carbone, OGM), les conditions d'élevage (bien-être, plein air), les caractéristiques de l'animal, la santé (usage raisonné des antibiotiques) et la valorisation des déchets.
- **3 niveaux de maturité** : Nos éleveurs sont classés en trois niveaux (standard, engagé, modèle). Cela nous permet de valoriser les meilleures pratiques et d'accompagner les autres vers une agriculture plus durable.
- **1 impact de décarbonation concret** : Ce travail nous permet de valoriser précisément certains efforts de réduction d'émissions (optimisation de l'alimentation, réduction du méthane chez les bovins, et stockage du carbone dans les sols).

Notre objectif : Offrir à nos clients des solutions concrètes pour avancer dans leur engagements et minimiser ensemble notre impact sur l'environnement.







SÉLECTION DE VIANDES

BOEUF

Races Françaises :

Montbéliarde, Aubrac, Normande, Charolaise, Salers

Races Européennes

Simmental, Aberdeen, Angus, Herford

Black Angus

US, Argentine, Uruguay, Australie

Wagyu

Japon et Australie

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **Carcasse**

ART8, déhanché, train de côte

- **Catégorie 1**

Bavette, Faux filet, Train de côtes; Côte, Entrecôte, Rumsteak, Filet, Chateaubriand

- **Catégorie 2**

Paleron, Semelle, Nerveux, Jarret, Collier, Macreuse, Basse côte, Plat de côte

- **Catégorie 3**

Onglet, Langue, Queue, Joue, Cœur, Foie, Rognon, Tripes, Parure/Plat de côte cubés

PRÉPARATION À FAÇON

- **Brut**

- **Semi Paré**

- **Prêt à découper**

- **Piécé**

- **Cuisson Basse Température**

- **Découpe d'os canon/gouttière**

HACHÉ ARTISANAL :

Bœuf, veau, agneau ou porc

- **Taux de matière grasse :**

Maigre 5%, équilibré 20% ou gourmand 30%

- **Conditionnement de steak haché :**

65 g - 85 g, 100 g - 120 g ou 140 g - 160 g

- **Vrac : 1 kg ou 2 kg**





VEAU

Français :

Limousin, Corrèze, sélection bouchère

Européen :

Hollandais

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **Catégorie 1**

Aiguillette, Aiguillée, Carré, Bavette, Cote, Cuisseau, Escalope, Filet / filet mignon, Quasi, Hampe, Noix / sous noix, Onglet, Paillard, Pan, Roti, Selle.

- **Catégorie 2**

Collier, Cube, Épaule, Jarret, Nerveux, Osso bucco, Paleron, Poitrine, Rond, Sauté, Tendron, Travers.

- **Catégorie 3**

Cœur, Cerveau, Cuir, Foie, Fraise, Joue, Langue, Testicule, Parure, Pied, Poumon, Queue, Ris*, Rognon, Tendon, Tête / en filet / roulé.

PRÉPARATION À FAÇON

- **Demi veau**
- **Brut**
- **Semi Paré**
- **Prêt à découper**
- **Piécé**
- **Haché**
- **Sauté**
- **Découpe d'os canon/gouttière**
- **Cuisson Basse Température**

***Ris de veau :** sélectionné à la main pour assurer un qualibre sur mesure tous les matins.



AGNEAU

Agneau de lait (décembre à avril) :
Pyrénées et Occitanie

Agneau
Fermier, Allaiton d'Aveyron, boucherie

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **Catégorie 1**
Carré, Coffre, Cote, Baron, Canon, Culotte, Filet, Noix de gigot / gigot, Tranche de gigot, Roti de gigot, Lambchop, Pavé, Quasi, Selle.
- **Catégorie 2**
Épaule, Collier, Cube, Roti d'épaule, Poitrine, Sauté, Souris.
- **Catégorie 3**
Parure, Foie, Os, Pied, Ris, Tripes, Rognon, Cerveille, Gras.

PRÉPARATION À FAÇON

- **Brut**
- **Semi Paré**
- **Prêt à découper**
- **Piécé**
- **Cuisson Basse Température**

Service de préparation :

- Toutes nos viandes peuvent être préparées à façon selon vos besoins.
- Notre tunnel de surgélation nous permet de vous proposer des produits surgelés.



COCHON

Français :

Noir de Bigorre, Fermier Sud-ouest, Ordinaire, Ibaïama

Espagnol :

Ibérique

Cochon de lait

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **Catégorie 1**

Carré, Cote, Escalope,
Filet / filet mignon, Jambon, Longe,
Selle, Pluma (ibé) , Secreto (ibé),
Tournedos, Roti, Échine.

- **Catégorie 2**

Cube, Épaule, Gorge, Jarret,
Poitrine, Sauté, Travers, Haché,
Palette.

- **Catégorie 3**

Cœur, Tête, Crépine, Foie, Groin,
Joue, Langue, Oreille, Parure, Pied,
Queue, Vessie.

PRÉPARATION À FAÇON

- **Brut**

- **Semi Paré**

- **Prêt à découper**

- **Piécé**

- **Cuisson Basse Température**





SÉLECTION DE VOLAILLES

CANETTE ET CANARD

Le canard saigné

La saignée est le mode d'abattage conventionnel et le plus couramment utilisé dans les abattoirs.

- **Le Principe** : Après l'étourdissement, les vaisseaux sanguins majeurs sont sectionnés rapidement pour que le sang puisse s'écouler.
- **La finalité** : la chair prend alors sa couleur rouge vif et se conserve très bien.

Le canard étouffé

L'abattage par étouffement est une technique ancienne et confidentiel

- **Le Principe** : est l'inverse de la saignée : il s'agit d'abattre l'animal de manière à ce que le sang reste dans de la carcasse. Ceci est souvent réalisé avec des techniques qui interrompent la circulation sanguine sans couper les artères.
- **Le but** : Le sang reste dans la chair et les tissus. Couleur : La viande est considérablement plus foncée, prenant une teinte noirâtre ou très sombre. Saveur : Le sang donne à la chair une saveur beaucoup plus forte, plus riche et plus ferreuse, rappelant le gibier.

Canard :

Barbarie, Dombes, Challans, Croisé, Mulards, Pékinois, Ordinaire

Canette :

Barbarie, Dombes, Challans

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

• Morceaux

Aiguillette, chair, cuisse, filet, suprême, magret, manchon, entier, peau, graisse.

• Abats

Cœur, cou, foie, gésier, langue, tête.

• Autres

Peau, graisse

PRÉPARATION À FAÇON

• Effilé

• PAC

• Coffre

• Bateau

• Ballon



POULET PINTADE

DINDE COQUELET

- **Poulet fermier jaune**
Cou nu des Landes, Normandie, Challans
- **Poulet fermier blanc**
Bresse, Bourbonnais, Pattes Bleues, Pattes Noires
- **Poularde fermière**
Bresse, Landes, Jaune
- **Pintade fermière**
Normandie, Landes, Challans
- **Dinde**
Blanche
- **Coquelet**
Jaune, Blanc

Possibilité de labels et autres reconnaissances sur ces produits



DÉCOUPE

- **ENTIER**
- **PAC**
- **SUPRÊME / FILET**
- **AILES / MANCHONS**
- **CUISSES / PILONS**
- **ABATS**
Gésier, Cou, Cœur, Foie.

PRÉPARATION À FAÇON

- **Effilé**
- **PAC**
- **Coffre**
- **Ballon**
- **Crapaudine**

DÉCOUPE DES VOLAILLES



Ailerons



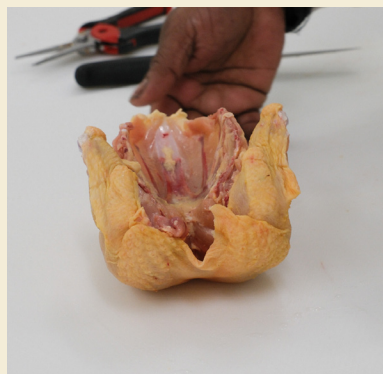
Tulipes



Cuisses



Coffre



Bateau



Suprêmes



Filets

PETIT GIBIER D'ÉLEVAGE

Pigeon

- Bretagne, Poitou, Ordinaire

Caille

- Anjou, Vosges

Lapin

- Bourgogne

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **Entier**

Effilé ou vidé

- **Découpe caille et pigeon**

Filet, cuisse et crapaudine

- **Découpe lapin**

Avant, carré, Coffre, Cuisse, Épaule, Foie, Parure, Rognon, Râble, Entier (désossé).

- **Autres découpes sur demande**

PRÉPARATION À FAÇON

- **PAC**

- **Effilé**

- **Coffre**

- **Œuf de caille**



VOLAILLES FESTIVES

Pintade fermière

- Landes, Normandie, Challans, Chaponnée

Dinde blanche

- Bresse

Poularde fermière

- Bresse, Landes

Chapon fermier

- Jaune, Bresse

Oie

Attention :

Produits uniquement disponibles de novembre à janvier.

Possibilité de label sur ces produits



DÉCOUPE

- **ENTIER**
- **PAC**
- **SUPRÊME**
- **AILES / MANCHONS**
- **CUISSES / PILONS**
- **ABATS**
Gésier, Cou, Cœur, Foie.

PRÉPARATION À FAÇON

- **Coffre**
- **Ballon**
- **Crapaudine**





SÉLECTION DE GIBIERS

GIBIER

- **Petit Gibier**

Lapin de garenne, lièvre, grouse, faisan (coq et poule), colvert, perdreau gris, perdreau rouge, palombe

- **Gros Gibier**

Cerf, Chevreuil, Sanglier

DÉCOUPE

- **Gros gibier à poils**

Dos, épaule, gigue, carré

- **Petit gibier à poils**

Entier avant (épaule), arrière (cuisse), râbles.

- **Gibier à plumes**

Entier

PRÉPARATION À FAÇON

- **Gros gibier à poil**

Brut, sauté, désossée

- **Petit gibier à poil**

En peau, dépouillé, désossé à plat, épaule désossés levés

- **Gibier à plume**

En plumes, plumé, prêt à cuire, levé (filet, cuisse, carcasse)

Attention :

Produits uniquement disponibles de septembre à mars en fonction de l'arrivage.





SERVICE DE CUISSON

CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

La préparation Huguenin ne s'arrête pas à la découpe de viandes et de volailles fraîches : nous vous proposons également un service de préparation charcutière et de cuisson basse température.

Ce travail, qui prolonge celui de nos bouchers, vous offre un précieux gain de temps.

L'ensemble de notre gamme ne cesse d'évoluer et se constitue au fil des demandes des chefs avec qui nous co-développons chaque recette. Notre objectif est de vous assurer le produit parfaitement adapté à votre cuisine.

À travers ce savoir-faire, c'est toute la passion de nos équipes qui s'exprime pour vous réserver une attention sans égale.

Toutes nos viandes et volailles disponibles en boucherie peuvent être cuites à basse température :

- **Agneau** : épaule et selle désossée, carré, gigot.
- **Bœuf** : paleron, joue roulée, rôti.
- **Cochon** : poitrine, échine, carré, filet.
- **Veau** : poitrine, rond, osso bucco, quasi, côte, paleron, jarret (avec ou sans os).
- **Canard & canette** : Filet de canard, foie gras de canard Huguenin mi-cuit, cuisse de canette confite, filet de canette cuite.
- **Poulet** : Suprême avec ou sans peau, filet avec ou sans peau, filet poulet cuit bloc recette Huguenin, pilon fermier, cuisse fermière, coquelet cuit citron.
- **Brochettes** : Agneau (poivron) Veau, Bœuf, Porc, Poulet (citronnelle, tandoori, barbecue) Dinde, Canard

Pour toutes demandes spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter



PRÉPARATION CHARCUTIÈRE

Au cœur de nos ateliers, une équipe spécifique prépare toutes les nuits des produits charcutiers 100 % faits maison. Qu'il s'agisse de nos recettes ou de celles confiées par des chefs pour leur faire gagner un temps précieux, nous garantissons un savoir-faire artisanal pour chacune de nos pièces.

FEUILLETÉS :

- **Pâté en croûte Huguenin** : canard et veau , volaille, halal
Différents formats possibles : standard, cocktail ou rectangulaire
- **Petit pâté chaud*** exemple de recette : perdreau-épinards, poulet-basilic, agneau panais, lapin moutarde, cochon-chou, canard-cochon
- **Bœuf Wellington*** : Feuilleté au filet de bœuf marqué, champignons et épinard
- **Tourte*** exemple de recette **volaille pruneaux** : Tourte feuilletée garnie d'une farce à base de viandes de volaille et de porc, associée à des pruneaux et relevée d'un assaisonnement doux.

TERRINES :

- **Foie de volaille** : Filet de poulet, foie de poulet, échine de porc, gorge de porc, poitrine fumée, oeufs entiers, oignons confits, cognac, sel fin, poivre moulu, piment d'espelette, muscade
- **Foie de poulet** : gorge de porc, foie de poulet, crème liquide, jaune d'œuf, blanc d'œuf, oignons confits, cognac, porto rouge, sel fin, poivre moulu, persil surgelé, mélange 4 épices
- **Foie gras de canard** : issu de lobes de foie gras de canard déveiné, Sel fin, Poivre moulu

PETIT DÉJEUNER :

- **Mini saucisse cuite*** : veau, veau halal, veau & volaille, volaille

*Produit cru, vendu surgelé, à cuire après décongélation.

Pour toutes demandes spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter



FOND JUS BOUILLON

Un bon jus exige de la patience. Nos équipes élaborent vos bases culinaires à partir d'une sélection stricte de produits frais : des légumes français, ainsi que des viandes et volailles issues de la sélection Huguenin. Grâce à une cuisson lente et des réductions minutieuses, nos fonds, jus et bouillons faits maison vous apportent un vrai gain de temps, à vous et votre équipe.

FOND :

- **Blanc de volaille** : Préparation liquide obtenue par cuisson lente de carcasses de volaille avec garniture aromatique, puis filtration. Produit clair, non salé, destiné à l'élaboration de sauces, bouillons et préparations culinaires.

Produit disponible frais ou surgelé

JUS ET BOUILLON :

- **Jus de bœuf** : élaboré à partir de poitrine de bœuf, échalotes, oignon, têtes d'ail, beurre, huile de tournesol, fond blanc, thym, graines de poivre.
- **Jus de veau** : élaboré à partir de parures de veau avec os, légumes et aromates, réduit et filtré.
- Jus agneau
- **Jus de porc** : élaboré à partir de parures et os de porc, oignon, ail, beurre, huile de tournesol, thym, graines de poivre noir, fond blanc de volaille.
- **Jus de volaille** : élaboré à partir d'ailes de poulet, de fond blanc de volaille, de légumes et d'aromates, réduit et filtré.
- Jus de canard
- **Bouillon de volaille** : bouillon clair obtenu par le mélange de fond blanc de volaille et l'ajout mesuré d'une réduction concentré bouillon de volaille apportant une profondeur au goût.

Pour toutes demandes spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter



SÉLECTION DE NOS VIANDES



Bœuf :

- 1 - Charolaise
- 2 - Normande
- 3 - Salers
- 4 - Montbéliarde
- 5 - Aubrac



Agneau :

- 6 - Pyrénées
- 7 - Occitanie
- 8 - Aveyron



Veau :

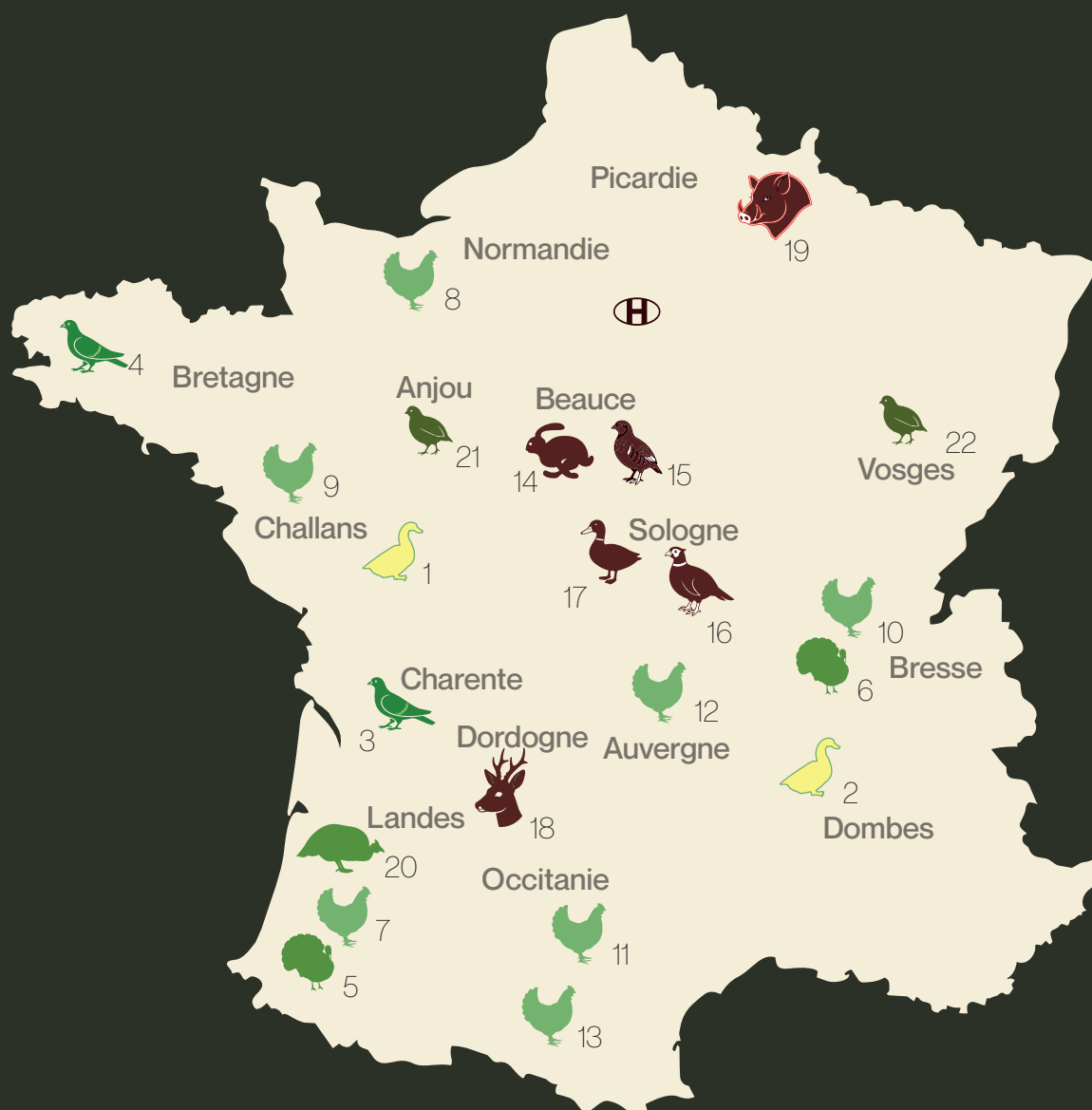
- 9 - Limousin
- 10 - Corrèze



Porc :

- 11 - Sud ouest
- 12 - Sarthe
- 13 - Bigorre

SÉLECTION DE NOS VOLAILLES ET GIBIERS



Canette et canard :

- 1 - Challans
- 2 - Dombes



Pigeon :

- 3 - Poitou
- 4 - Bretagne



Dinde :

- 5 - Sud Ouest
- 6 - Bresse



Poulet et poularde :

- 7 - Landes
- 8 - Normandie
- 9 - Challans
- 10 - Bresse
- 11 - Sud Ouest
- 12 - Bourbonnais
- 13 - Pattes noires

Gibier :

- 14 - Lièvre
- 15 - Perdreau
- 16 - Faisant
- 17 - Colvert
- 18 - Chevreuil
- 19 - Sanglier



Pintade :

- 20 - Landes



Caille :

- 21 - Anjou
- 22 - Vosges

CONTACT

Pour être dirigé vers le service souhaité, contactez le 01 56 70 60 60

- **Service commercial**

Mail : commande@huguenin.fr

- **Service qualité**

Mail : qualite@huguenin.fr

- **Service export**

Mail : export@huguenin.fr

- **Service comptabilité client**

Mail : compta.client@huguenin.fr

- **Service comptabilité fournisseur**

Mail : compta.fournisseur@huguenin.fr

- **Service communication**

Mail : communication@huguenin.fr

Retrouvez nous aussi sur : huguenin.fr



@Huguenin



@Huguenin_rungis



HUGUENIN



*Viandes et volailles
préparées*

DU LUNDI AU SAMEDI DE 22H30 À 15H30