



Communiqué de presse - Paris - Novembre 2023

Télécharger les visuels presse :

<https://we.tl/t-xxbMaK5Ogk>

## **LES MORCEAUX CHOISIS DE LA TABLE D'HÔTES D'HUGO DESNOYER**

Les meilleures pièces de viandes préparées minute au coeur de la boucherie du Maître artisan boucher se savourent au déjeuner **du mardi au samedi et le jeudi soir pour dîner sur réservation.**

Partisan Boucher, nom de son dernier opus autour de recettes à réaliser chez soi et des conseils de cuisson précieux, Hugo Desnoyer est un boucher engagé qui depuis plus de trente ans suit ses bêtes, les respecte et entretient avec ses éleveurs un lien fort. Pas de pesticides et des bêtes nourries au pré.

Amoureux de la course limousine, il en propose les meilleurs morceaux dans ses boucheries du 14ème et 16ème arrondissements de Paris et propose quelques autres courses de viandes triées sur le volet.

Son veau, exceptionnel et sélectionné par les plus grands chefs, se décline chez lui en côte, tartare au couteau ou classique, Carpaccio et autres spécialités du maestro boucher.

L'agneau est élevé en Lozère, le porc et les volailles sont aussi à l'honneur. Il est également possible de choisir un plat dans sa sélection traiteur entièrement elle aussi, maison.

### **Une Table qui respire la bonne humeur et le lien...**

Déjeuner ou dîner dans la boucherie d'Hugo Desnoyer, c'est réapprendre le goût de la viande, ses saveurs, ses mâches, sa source. C'est découvrir **des vins à la hauteur d'une carte qui suit les saisons** et c'est aussi l'occasion de se retrouver autour de plats qui respirent le terroir et le savoir-faire.

**Une grande table billot carré qui peut accueillir jusqu'à dix personnes** fédère l'échange et la bonne humeur, d'autres tables qui se jouent à deux ou à quatre, sont elles aussi dressées au coeur de la boucherie ou sur la terrasse dès les premiers beaux jours.

### **Choisir sa viande à l'étal et la déguster sur place...**

Avec une vitrine généreuse, riche des plus beaux morceaux, l'étal de "la boucherie du bonheur" comme aime à l'appeler Hugo Desnoyer, est un hommage à la viande française et la mise en lumière d'un métier de transmission, d'excellence et savoir-faire.

Côte de bœuf ou de veau, onglet, tournedos, ris de veau, tartare de bœuf ou de veau au couteau, Carpaccio, gigot d'agneau, poulet mais aussi un florilège de plats gourmands où goûts et saveurs se fêtent autour de joyeuses tablées. Blanquettes, Osso bucco, Navarin, Bourguignon et spécialités de saison côtoient les plats signatures de la Maison le tartare de veau au citron vert et huile d'olive ou le fameux vitello senso tonnato.

### **Dîner, déjeuner en solo ou à plusieurs au coeur de la boucherie, privatiser le lieu avec un programme sur mesure...**

**Privatiser la boucherie le temps d'un soir** : Pour une fête, un cocktail dinatoire, une grande tablée d'anniversaire ou encore un moment entre collaborateurs c'est possible. Hugo Desnoyer et toute son équipe proposent un menu sur mesure et une large sélection de vins. Des gâteaux d'anniversaire et autres douceurs sucrées Maison peuvent également être proposés.

### **En sus de la carte, deux formules du mardi au vendredi**

Entrée du jour + Plat

ou

Plat + Tarte du jour

**FORMULE à 25,00 €**

Andouillette  
Filet de poulet  
Steak haché à cheval  
Plat du jour

**FORMULE à 28,00 €**  
Tartare de bœuf classique  
Morceau choisi du boucher  
Côte de porc fermier  
Carpaccio de Bœuf

\*Boissons non comprises

Découvrez la boucherie restaurant Hugo Desnoyer :  
A l'heure du déjeuner du mardi au samedi de 12h à 15h  
Le soir uniquement le jeudi .

**Du pré à l'assiette, les morceaux  
choisis d'Hugo Desnoyer fêtent le  
boeuf, le veau, le cochon et la  
volaille à la Table du 16ème  
arrondissement.**

