

Merci de compléter le formulaire ci-dessous et nous le retourner avec votre commande ou le remettre au magasin lorsque vous viendrez chercher celle-ci :

Madame Monsieur Prénom _____ Nom _____
 Adresse _____

 Code Postal _____ Ville _____
 Tél. mobile _____ adresse mail _____

Nous collectons ces données afin de vous adresser des offres promotionnelles sur nos produits. Vos coordonnées ne seront pas utilisées à d'autres fins et ne seront pas communiquées à un tiers. Si vous ne souhaitez pas recevoir de telles sollicitations, cochez la case ci-contre Je refuse que le groupe Emile Fournier & Fils m'adresse des offres promotionnelles. Conformément aux articles 38 à 40 de la Loi "Informatique et Libertés", n.78-17 du 6 janvier 1978, modifiée par la loi n.2004-801 du 6 août 2004 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et en conformité avec la Réglementation de Protection des données du 25 mai 2018, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression des données qui vous concernent. Vous pouvez exercer ce droit en écrivant à commercial@emilefournierfils.fr. Tous droits réservés. Les photographies des produits sont la propriété du groupe Emile Fournier & Fils.

Notre production spéciale Noël est de retour !

Commandez pour bénéficier de notre remise de 10%* sur le saumon fumé dans votre magasin d'usine !



**Saumon fumé à la Ficelle :
Le haut de gamme pour
vos repas de fêtes !**

Le filet de saumon est salé à la main, au sel sec avant d'être suspendu par la queue avec une corde puis lentement fumé au bois de hêtre. Cette recette artisanale préserve toutes les saveurs du saumon et garantit un saumon moins gras.

- Petit filet tranché**
filet de 900g à 1,3 kg pour environ 17 grandes tranches)
- Grand filet tranché**
filet de 1,7 kg à 2,5 kg, pour environ 32 grandes tranches)

**Saumon élevé
en Norvège**

62,10 €/kg
au lieu 69€/kg

**Saumon Premium
élevé en Écosse, Irlande,
Islande ou Iles Féroë**

66,60 €/kg
au lieu 74€/kg



**Saumon fumé classique :
Une valeur sûre pour
vos tables de fêtes !**

Le filet de saumon est salé à la main, au sel sec avant d'être lentement fumé à plat, à la sciure de bois de hêtre.

Filet tranché de 1 kg pour environ 23 grandes tranches

**Saumon élevé
en Norvège**

53,10 €/kg
au lieu 59€/kg

**Saumon Premium
élevé en Écosse, Irlande,
Islande ou Iles Féroë**

57,60 €/kg
au lieu 64€/kg

***Offre valable du 8 au 31 décembre 2025 uniquement sur commande passée au plus tard la veille au matin**

par téléphone au **03.21.96.14.00** ou par mail : commercial@emilefournierfils.fr
et en indiquant **le code promo WN2025***

Découvrez au dos de ce courrier
notre autres offres et produits et
retrouvez toute notre gamme dans
notre magasin d'usine et sur internet :



Votre boutique à Calais :

53, rue Mouron
(derrière la rue Mollien)



Vos boutiques en ligne :

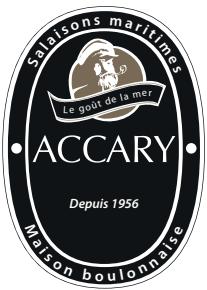
<https://boutique.emilefournierfils.fr/>
<https://monshoppingcestcalais.fr/>

Visuels non contractuels

T.S.V.P.

Maître Artisan en salaisons maritimes depuis 1901

53 rue Mouron 62100 Calais - France - Tél. 03.21.96.14.00 - email : commercial@emilefournierfils.fr - www.emilefournierfils.fr
SARL au capital de 450 000 € - R.C.S. BSM 380 990 994 00010 - APE 1020Z - TVA : FR 72 380 990 994



Lors de votre passage en boutique...

Retrouvez notre gamme de conserves de la mer élaborée en France avec nos poissons fumés* et notre dernier lancement venu tout droit de Norvège, le **TARAMA NORVÉGIEN** !



Laissez-vous surprendre par sa saveur à la fois iodée, salée et sucrée ! Riche en Oméga 3, il se déguste sur des blinis, des toasts, des oeufs durs, des sushis, dans une sauce, mélangé à un plat de pâtes, de riz...les idées ne manquent pas pour donner du peps à vos plats !

Contre remise de ce courrier à votre magasin,
profitez de
10%
de remise immédiate
sur notre gamme de rillettes et soupes ACCARY
et sur notre Tarama Norvégien en tube !



*Soupe de poissons élaborée dans les Hauts-de-France avec 10% de poissons fumés issus de notre production.
Seules les rillettes de thon, sardines et noix de St Jacques ne contiennent pas de poissons fumés issus de notre production.

Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

Maître Artisan en salaisons maritimes depuis 1901

53 rue Mouron 62100 Calais - France - Tél. 03.21.96.14.00 - email : commercial@emilefournierfils.fr - www.emilefournierfils.fr
SARL au capital de 450 000 € - R.C.S. BSM 380 990 994 00010 - APE 1020Z - TVA : FR 72 380 990 994