



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 et Fils.

Calais, le 15 novembre 2023

Bientôt les fêtes de fin d'année

Notre offre* sur le saumon fumé est de retour dans votre magasin d'usine !

*Offre valable du 11 au 30 décembre 2023

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 **votre code promo personnel ci-contre WEB2023**

Retrouvez notre gamme
de conserves de la mer
et nos champagnes
dans votre magasin

Visuels non contractuels



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

Issu des eaux glacées de l'Océan Atlantique, il est fileté, paré, puis salé à la main, au sel sec.

Il est ensuite 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.

- Filet tranché de 1 kg soit environ 15 grandes tranches
- Filet tranché de 1,7 kg à 2,5 kg, soit environ 26 à 28 grandes tranches

62,10 €/kg au lieu 69€/kg

Tarif accordé uniquement sur commande la veille au plus tard midi*

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

Issu des eaux glacées de l'Océan Atlantique, il est fileté, paré, puis salé à la main, au sel sec.

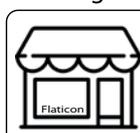
Il est ensuite lentement fumé à plat, à la sciure de bois de hêtre.

- Filet tranché de 1 kg soit environ 20 à 25 tranches

53,10 €/kg au lieu 59€/kg

Tarif accordé uniquement sur commande la veille au plus tard midi*

Découvrez au dos de ce courrier notre gamme de conserves de la mer et retrouvez nos produits 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/>

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



Nouveau !



LES CONSERVES DE LA MER



Découvrez une gamme de conserves naturelles et savoureuses élaborées en France avec nos poissons fumés*

Les rillettes de la mer

- ★ Noix de St Jacques à la crème fraîche
- ★ Thon au poivre vert
- ★ Sardines à la crème fraîche et au citron
- ★ Hareng fumé aux tomates séchées
- ★ Maquereau fumé au poivre et au citron confit
- ★ Haddock au citron confit
- ★ Saumon fumé au citron confit
- ★ Cabillaud fumé au piment d'Espelette



La soupe de poissons

Une délicieuse soupe de poissons élaborée dans les Hauts-de-France

★ **Nouvelles recettes !**

Photos non contractuelles - * sauf pour les rillettes de thon, de sardines et de noix de St Jacques



Quelques exemples...

Retrouvez aussi dans votre boutique, en direct du producteur, la gamme de Champagnes Régis Maximy



Brut Tradition
100% meunier,
3 ans de vieillissement
17,60 €
la bouteille vendue en carton de 6



Brut Cuvée de Réserve
50% meunier / 50% Chardonnay,
3 ans de vieillissement
18,70 €
la bouteille vendue en carton de 6

... et bien d'autres dans votre boutique !

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