

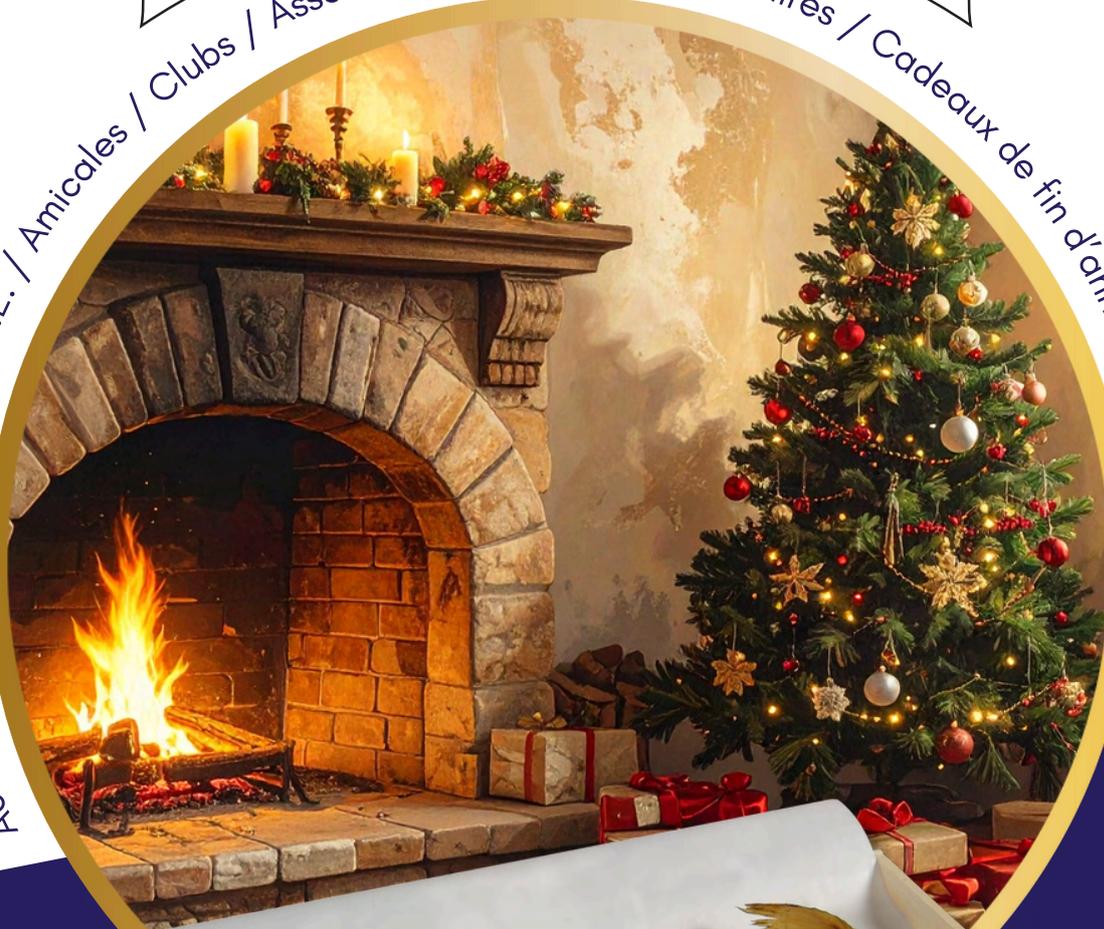
# Noël 2025

Infos et cotations :  
Virginie FREZARD  
Tel 03 21 96 14 00  
virginie@emilefournierfils.fr

Saumons fumés, poissons fumés et produits festifs

Edition spéciale

Achats groupés / C.O.S. / C.S.E. / Amicales / Clubs / Associations / Cadeaux d'affaires / Cadeaux de fin d'année / Colis de Noël



Tous nos poissons fumés  
sont élaborés dans les Hauts-de-France



# Une histoire familiale depuis 1901



Tout commence en 1901, à Calais, lorsque Marie Blondel ouvre un petit atelier de salaisons maritimes afin d'y fumer le hareng pêché par son mari. Avec passion et exigence, elle transmet à sa fille, puis à son petit-fils Émile Fournier et son épouse Monique, les secrets du fumage artisanal. Aujourd'hui, ce sont leurs fils, Christophe et Stéphane Fournier, qui incarnent la 4<sup>e</sup> génération et perpétuent fièrement ce savoir-faire ancestral.

**Depuis plus de 120 ans**, la Maison Emile Fournier & Fils demeure fidèle à son histoire : des **recettes authentiques**, des gestes précis répétés avec soin, et le **respect d'une tradition culinaire** qui fait toute la richesse de ses poissons fumés.

Chaque génération a enrichi l'héritage de l'entreprise, en restant toujours à la même adresse, à Calais. L'atelier familial est devenu une maison reconnue, employant aujourd'hui une trentaine de collaborateurs, mais l'esprit reste le même : celui d'une famille passionnée par la mer et ses saveurs.



Labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant**, certifiée **IFS Food**, la Maison continue d'innover tout en gardant intacte son identité : offrir des poissons fumés au goût unique, fruits d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.

Plus qu'une entreprise, Emile Fournier & Fils, c'est une histoire de famille et de tradition que nous avons à cœur de partager avec vous.

Depuis 1901, le Groupe Emile Fournier & Fils perpétue à Calais un savoir-faire familial unique en poissons fumés. Quatrième génération, Christophe et Stéphane Fournier, **Maîtres Artisans**, dirigent une entreprise qui distribue ses produits en France et en Italie.

Spécialiste du hareng, maquereau, haddock, flétan, lieu noir, saumon fumé à la Ficelle, nous sommes également les **derniers producteurs de sprats fumés en France**.

Le groupe est engagé dans une **démarche RSE** : production 100 % française, mesures antigaspi, approvisionnements locaux et responsables (PEFC, bio) privilégiés, respect de l'environnement et création d'emplois locaux.



*Notre mission : allier tradition et innovation pour offrir à tous des produits sûrs, authentiques et d'excellence.*

# Le saumon fumé à la Ficelle

Un produit naturel, élaboré dans les Hauts-de-France  
avec du sel sec, fumé au bois de hêtre, et c'est tout !



Suggestion de présentation.  
textes et visuels non contractuels

Découvrez le saumon fumé à la Ficelle origine Norvège ou Écosse\*, le haut de gamme pour tous vos repas de fêtes.

Ce fumage vous garantit un saumon moins gras, avec une texture plus moelleuse et plus fondante.

Préparé avec le plus grand soin dans les Hauts-de-France, il est salé au sel sec puis suspendu avant d'être lentement fumé au bois de hêtre.

Après avoir été finement tranché, il est emballé sous vide afin de préserver tous ses arômes et sa fraîcheur.

\*Écosse : En cas de pénurie, autre origine possible (Irlande, Islande ou Feroë)

## Le filet

1kg

Filet tranché 1 kg

avec peau / sans intercalaires

Réf. 2114 - origine Norvège

Réf. 2108 - origine Écosse\*



## Le traiteur

500g

Traiteur de 500g

environ 5 à 8 tranches / sans peau / avec intercalaires

Réf. 2440 - origine Norvège



Tous nos poissons fumés sont élaborés dans les Hauts-de-France

# Le saumon fumé Classique

Un produit naturel, élaboré dans les Hauts-de-France  
avec du sel sec, fumé au bois de hêtre, et c'est tout !



Savourez le **saumon fumé** origine Norvège ou Écosse\*, un grand classique, une valeur sûre pour tous vos repas de fêtes.  
Préparé avec le plus grand soin dans les Hauts-de-France, il est **salé au sel sec** puis étendu sur une grille avant d'être **lentement fumé au bois de hêtre**.

Après avoir été finement tranché, il est emballé sous vide afin de préserver tous ses arômes et sa fraîcheur.

\*Écosse : En cas de pénurie, autre origine possible (Irlande, Islande ou Feroë)

## Le filet

1kg

Filet tranché 1 kg  
environ 20 à 25 tr. / sans peau / sans intercalaires

Réf. 187- origine Norvège  
Réf. 95- origine Écosse\*



## Le traiteur



Traiteur de 300g  
environ 8 à 10 tranches / sans peau / sans intercalaires

Réf. 186 - origine Norvège

300g

Traiteur de 150g  
environ 2 à 4 tranches / sans peau / sans intercalaires

Réf. 123 - origine Norvège

150g

Tous nos poissons fumés sont élaborés dans les Hauts-de-France

# Les émincés de poisson fumé

Suggestion de présentation.  
textes et visuels non contractuels



## L'émincé de flétan du Groënland fumé 100g

Le flétan du Groënland ou Flétan noir est un poisson sauvage pêché dans les eaux glacées de l'Océan Atlantique Nord.

La saveur et la finesse de sa chair n'ont rien à envier au saumon fumé. Le fumage à froid convient particulièrement bien à son goût et à sa texture. Préparé avec le plus grand soin dans nos ateliers, il est salé puis étendu sur une grille avant d'être lentement fumé à la sciure de bois.

Réf. 1602



## L'émincé de thon albacore fumé 100g

Préparé avec le plus grand soin dans nos ateliers, il est salé puis lentement fumé à la sciure de bois. Après avoir été finement tranché, il est emballé sous skin pack afin de préserver tous ses arômes et sa fraîcheur. Son goût est proche de celui du bacon.

Réf. 1435



Tous nos poissons fumés sont élaborés dans les Hauts-de-France

# Les oeufs de cabillaud fumés



Suggestion de présentation. textes et visuels non contractuels

## Le tarama norvégien

185g

Le tarama norvégien est une spécialité très populaire dans les pays scandinaves.

Laissez-vous séduire par sa saveur à la fois iodée, sucrée et salée et sa texture crémeuse élaborée avec 45% d'oeufs de cabillaud Skrei\* fumés !

Riche en Oméga 3, facile à stocker dans votre réfrigérateur, pratique à utiliser, il s'accommode facilement de vos petites et grandes faims : Servez-le dans un sandwich, à l'apéritif avec des bâtonnets de légumes ou sur des toasts, des blinis, sur des oeufs durs, pour sublimer une sauce ou une béchamel en accompagnement d'un poisson, ou encore mélangé à des pâtes, du riz...

\*Le Skrei, est le nom donné au cabillaud d'hiver norvégien. D'une qualité gustative et nutritionnelle exceptionnelle, on l'appelle en Norvège „le roi du cabillaud“ !

SEAFOOD FROM NORWAY



Réf. 2377

## La roque d'oeufs de cabillaud fumée

200g

Préparée avec soin dans nos ateliers, la roque est salée puis lentement fumée à la sciure de bois.

Souvent utilisée comme ingrédient principal du tarama, on peut aussi la déguster de différentes façons :



- Nature : en fines tranches sur pain grillé ou blinis.
- Assaisonnée : avec un filet de citron, un peu d'huile d'olive fruitée ou de la crème fraîche.
- En topping : sur des pommes de terre tièdes, oeufs brouillés ou des salades.
- En condiment : râpée ou émietlée sur des pâtes, un risotto ou des légumes grillés.



Réf. 1402

Tous nos poissons fumés sont élaborés dans les Hauts-de-France

# L'assortiment de poissons fumés



De savoureux morceaux de filet de poissons fumés à la sciure de bois :

130 g

- Filet de hareng fumé doux
- Filet de poisson fumé
- Filet de maquereau fumé au poivre

A servir en entrée pour deux personnes ou en plat principal pour une seule.

Réf. 1303



Suggestion de présentation.  
textes et visuels non contractuels

Tous nos poissons fumés sont élaborés dans les Hauts-de-France

# Les conserves de la mer

Une gamme qualitative de conserves naturelles élaborée en France avec nos poissons fumés\*



Suggestion de présentation. textes et visuels non contractuels

## Les rillettes de la mer 90 g

Pour vos amuses bouches de fêtes, découvrez nos 8 recettes de rillettes de la mer, préparées en Bretagne :

- Rillettes de maquereau fumé au poivre et au citron confit - réf. 1693
- Rillettes de hareng fumé aux tomates séchées - réf. 1694
- Rillettes de cabillaud fumé au piment d'Espelette - réf. 1695
- Rillettes de haddock (églefin fumé) au citron confit - réf. 1697
- Rillettes de saumon fumé au citron confit - réf. 1698
- Rillettes de thon au poivre vert - réf. 2201
- Rillettes de sardines à la crème fraîche et au citron - réf. 2202
- Rillettes de noix de Saint Jacques à la crème fraîche - réf. 2203



\*sauf les rillettes de thon, sardines et noix de Saint Jacques

## La soupe de poissons 390 g



Élaborée dans les Hauts-de-France avec 40% de poissons dont 10% issus de notre production.

Accompagnée de croutons et de rouille, de crème fraîche ou de gruyère râpé, c'est une entrée réconfortante et savoureuse !

