

LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER



Catalogue Produits

NOËL 2025 ✨



LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER

L'authenticité fumée, entre terre et mer



Installé sur l'île de Noirmoutier, Le Fumoir de Noirmoutier est une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de poissons et viandes fumés. Grâce à un savoir-faire traditionnel et à une sélection rigoureuse des matières premières, nous proposons des produits de grande qualité, frais, fumés à la main, puis mis sous vide pour garantir une conservation optimale tout en préservant leurs saveurs uniques.

À destination des comités d'entreprise, associations, ou entreprises, nous proposons une gamme de produits gourmands prêts à offrir, parfaits pour les cadeaux de fin d'année, remerciements collaborateurs, ou événements d'entreprise.

Au delà d'un montant de 300€ HT,
vous bénéficiez d'une remise de 10%

Saumon Fumé

LE SAUMON DES ÎLES FÉROÉ HIDDENFJORD NE CONTIENT NI ANTIBIOTIQUES, NI HORMONES. UN POISSON AVEC UNE CHAIR TENDRE ET FONDANTE.

LE SAUMON EST ENTIÈREMENT TRAVAILLÉ À LA MAIN, CE QUI PERMET D'ASSURER UNE SÉLECTION DES PLUS BELLES TRANCHES.

Formats

FILET ENTIER TRANCHÉ (1KG200)

Prix 99.68€ HT

6 TRANCHES (300G)

Prix 24.92€ HT

4 TRANCHES (190G)

Prix 15.78€ HT



Plateau Découverte

ASSORTIMENT DE 4 POISSONS FUMÉS : MERLU, THON ALBACORE, LIEU NOIR ET MAQUEREAU.



LE PLATEAU DÉCOUVERTE (280G)

Prix 16.38€ HT

Plateaux Dégustation

ASSORTIMENT DE 5 POISSONS FUMÉS : MERLU, THON
ALBACORE, LIEU NOIR, SAUMON ILES FÉROÉ HIDDENFJORD ET
MAQUEREAU.



LE PLATEAU DÉGUSTATION (550G)

Prix 33.70€ HT

Plateau Gourmand

ASSORTIMENT DE 3 PRODUITS
MAGRET DE CANARD FUMÉ AROMATISÉ AU POIVRE OU AUX
HERBES DE PROVENCE, LARME DE FOIE-GRAS DE CANARD MI-
CUIT ET FILET MIGNON FUMÉ.



LE PLATEAU GOURMAND (280G)

Prix 19.82€ HT

Foie-Gras

DÉGUSTEZ NOTRE LARME DE FOIE GRAS MI-CUIT D'EXCEPTION !
IL SERA VOUS SÉDUIRE PAR SON GOÛT CARACTÉRISTIQUE ET SA
TEXTURE FONDANTE EN BOUCHE.



LES 2 LARMES DE FOIE-GRAS (120G)

Prix 13.60€ HT

Chèque-cadeaux

EN PLUS DE NOTRE SELECTION DE PRODUITS, NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT NOS CHÈQUES CADEAU, VALABLE 1 AN.

SIMPLE ET FLEXIBLE, IL PERMET À VOS COLLABORATEURS, CLIENTS OU PARTENAIRES DE CHOISIR EUX-MÊME CE QUI LEUR FERA LE PLUS PLAISIR :

LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER

CHÈQUE CADEAU

POUR : _____

DE LA PART DE : _____ MONTANT : _____

DATE : _____ EXPIRE LE : _____

MONTANT AU CHOIX : C'EST VOUS QUI DÉCIDEZ

Encore plus d'idées!

NOTRE CATALOGUE DE NOËL VOUS PRÉSENTE UNE SÉLECTION DE NOS PRODUITS LES PLUS APPRÉCIÉS, SPÉCIALEMENT PENSÉS POUR VOS CADEAUX D'ENTREPRISE.

POUR DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME ET TROUVER LE CADEAU PARFAIT, RENDEZ-VOUS DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET

WWW.LEFUMOIRDENOIRMOUTIER.FR



Livraison de Noël

POUR VOUS SIMPLIFIER LES FÊTES, NOUS ASSURONS NOUS-MÊMES LA LIVRAISON DE VOS COMMANDES DIRECTEMENT SUR VOTRE LIEU DE TRAVAIL.

✨ LIVRAISON GRATUITE POUR LES COMMANDES DE PLUS DE 300€ HT DANS LES COMMUNES SUIVANTES :

- TOUTE L'ÎLE DE NOIRMOUTIER
- LA BARRE-DE-MONTS
- FROMENTINE
- NOTRE-DAME-DE-MONTS
- SAINT-JEAN-DE-MONTS
- BEAUVOIR-SUR-MER
- BOUIN
- VILLENEUVE-EN-RETZ
- MACHECOUL
- LA GARNACHE
- CHALLANS



 POUR LES AUTRES COMMUNES, LA LIVRAISON SERA EFFECTUÉE VIA CHRONO-FRESH AVEC UN COÛT FIXE DE 35€ TTC POUR 6 KGS DE MARCHANDISES.

AU-DELÀ, NOUS VOUS COMMUNIQUERONS LE COÛT DU TRANSPORT.

 NOUS NOUS ENGAGEONS À CE QUE VOS PRODUITS ARRIVENT EN PARFAIT ÉTAT ET DANS LES MEILLEURS DÉLAIS, POUR QUE VOS CADEAUX DE NOËL SOIENT LIVRÉS EN TOUTE SÉRÉNITÉ.

Comment commander ?

POUR PASSER COMMANDE, RIEN DE PLUS SIMPLE :

1. EN PIECE JOINTE DE CE CATALOGUE, VOUS TROUVEREZ NOTRE BON DE COMMANDE ET NOS COORDONNÉES BANCAIRES
2. REMPLISSEZ-LE AVEC LES PRODUITS CHOISIS ET LES QUANTITÉS SOUHAITÉES.
3. SIGNEZ-LE AVEC LA MENTION "BON POUR ACCORD"
4. RETOURNEZ-LE NOUS PAR EMAIL À CONTACT@LEFUMOIRDENOIRMOUTIER.FR

Paielements

UN ACOMPTE DE 30% VOUS SERA DEMANDÉ POUR VALIDER LA COMMANDE.

NOUS VOUS PROPOSONS 3 MODES DE PAIEMENT :

1. EN CARTE BANCAIRE À LA RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE
(SEULEMENT SI LIVRAISON PAR NOS SOINS)
2. EN ESPÈCES OU CHÈQUE À LA RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE (SEULEMENT SI LIVRAISON PAR NOS SOINS)
3. VIREMENT BANCAIRE À RÉCEPTION DE LA FACTURE



Merci !

TOUTE L'ÉQUIPE DU FUMOIR DE NOIRMOUTIER TIENT À VOUS
REMERCIER CHALEUREUSEMENT POUR L'INTÊRET QUE VOUS
PORTEZ À NOS PRODUITS.

NOUS SOMMES HEUREUX DE POUVOIR VOUS ACCOMPAGNER
DANS LA PRÉPARATION DE VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

QUE CETTE PÉRIODE DE NOËL SOIT REMPLIE DE JOIE, DE
PARTAGE ET DE BELLES RÉUSSITES

AU PLAISIR DE COLLABORER AVEC VOUS,

L'équipe du Fumoir de Noirmoutier