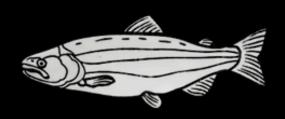
LE FUMOIR DE NOIRMOUTIER



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 entreprise artisanale spécialisée dans la <u>fabrication de poissons et viandes</u> Grâce à un savoir-faire traditionnel et sélection une à rigoureuse des matières premières, nous proposons <u>des produits de grande</u> qualité, frais, fumés à la main, puis mis vide garantir sous pour une conservation optimale tout en préservant leurs saveurs uniques.

À destination des comités d'entreprise, associations, ou entreprises, nous proposons une gamme de <u>produits</u> 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%



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)

<u>Prix 15.78€ HT</u>



Mateau Découverte

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



LE PLATEAU DÉCOUVERTE (280G)

Prix 16.38€ HT

Mateaux 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

Mateau Fourmand

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

Foil-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.



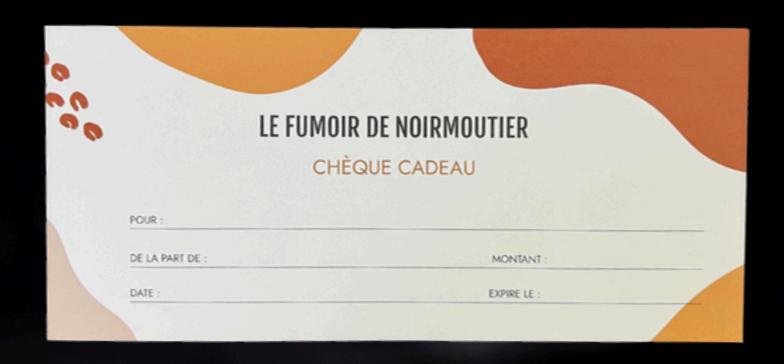
LES 2 LARMES DE FOIE-GRAS (120G)

Prix 13.60€ HT



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 :



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





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.

TOUS 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

Paiements

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



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 Moirmontier