

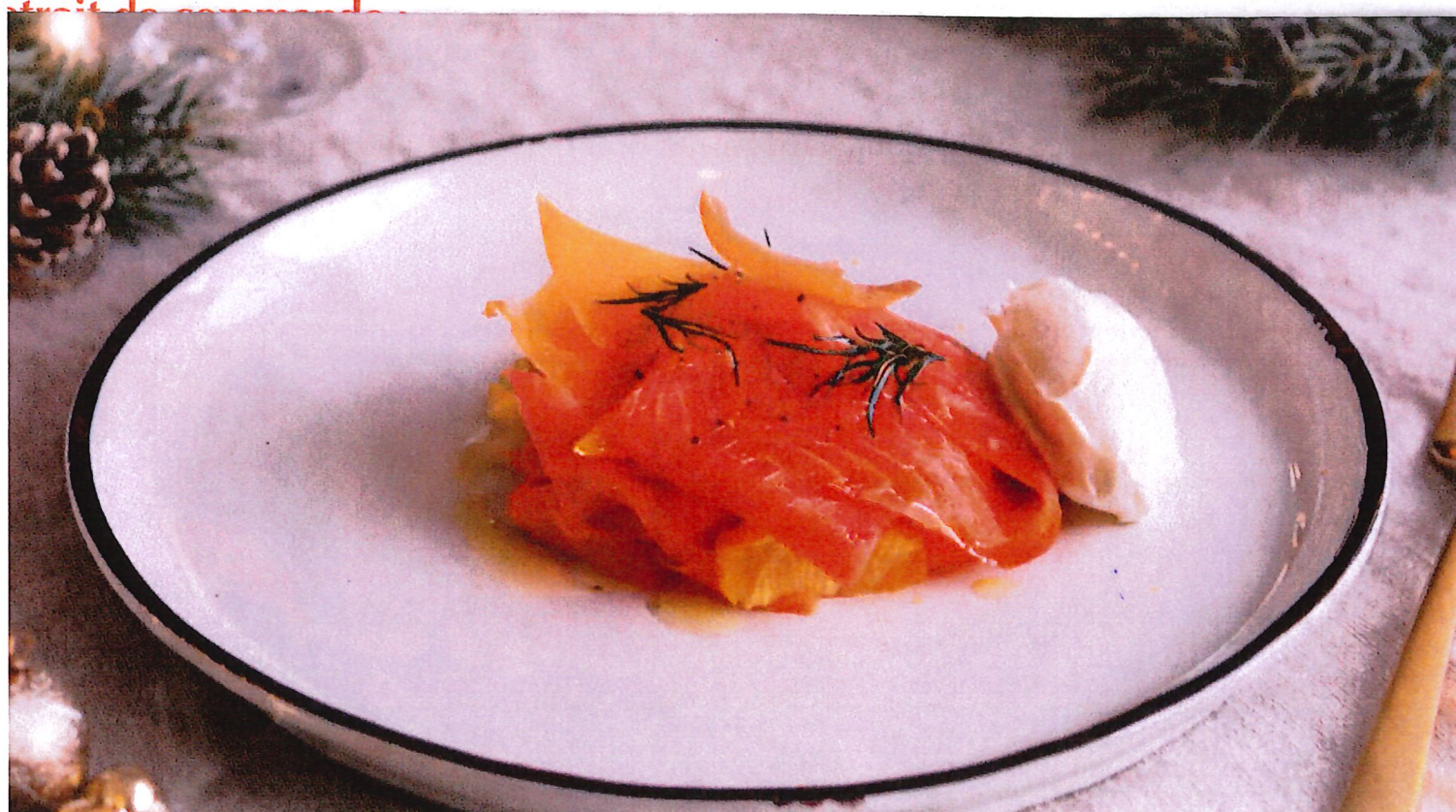
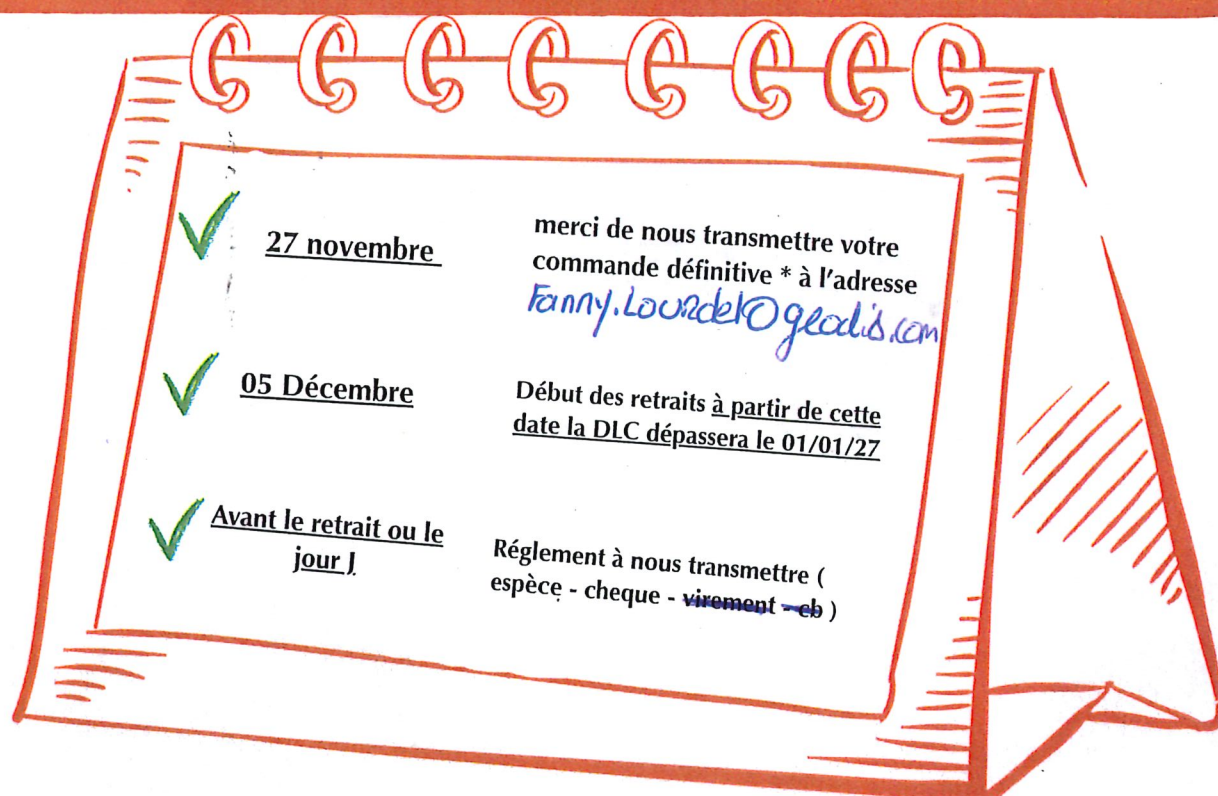


MARCEL
BAEY

La tradition depuis 1948

Offre spéciale saumon fumé

RETRAIT USINE - NOEL 2026

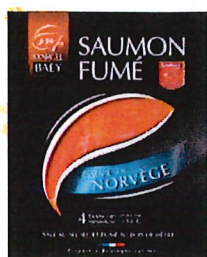


Nos produits

Saumon fumé traditionnel prétranché à la machine

Origine Norvège 

En manque d'inspiration ? retrouvez nos recettes de Noël sur le site internet : www.marcelbaey.com



150G

4 tranches minimum

Votre tarif : 5.40€ TTC

Tarif magasin : 6€ TTC



230G

6 tranches minimum

Votre tarif : 7.50€ TTC

Tarif magasin : 9.50€ TTC



1KG

20/25 tranches minimum

Votre tarif : 30€ TTC

Tarif magasin : 37€ TTC

La gamme de saumon fumé à la ficelle

Origine Norvège 

1 KG

15/20 tranches

Votre tarif : 35€ TTC

Tarif magasin : 44€ TTC



Le fumage à la ficelle (à la verticale) se caractérise par une texture plus fondante et un fumage homogène



2KG

25/30 tranches

Votre tarif : 70€ TTC

Tarif magasin : 85€ TTC

Nos produits

La truite fumée



**100% HAUTS-
DE-FRANCE**



Truite fumée élevée et transformée
dans les Hauts-de-France. Idéale
pour vos entrées ou à déguster
simplement sur un toast.

Votre tarif : 4.90€ TTC

Tarif magasin : 5.50€ TTC

120G

4 tranches minimum



Rillettes à l'unité

100g - 7 saveurs

Votre tarif : 2.50€ TTC/ pots

Découvrez nos coffrets : une façon gourmande de déguster nos soupes, rillettes et croûtons
Parfaits pour se faire plaisir ou pour offrir ! 🎁



COFFRET DECOUVERTE

Fabriquées en France 🇫🇷



1 soupe de poisson

1 sachet de croûtons

Votre tarif : 5€ TTC



COFFRET RILLETTES

Fabriquées en France 🇫🇷



Saumon fumé aux baies roses · Cabillaud aux épices douces · Truite fumée aux baies de genièvre

Votre tarif : 10€ TTC



- Saumon fumé aux baies roses
- Saumon fumé au citron basilic
- Saumon fumé nature
- Truite fumée baie de genièvre
- Maquereaux moutarde à l'ancienne
- Sardines à la tomate
- Cabillaud aux épices douces

Découvrez toute notre actualité et
nos recettes sur notre site internet :

www.marcelbaey.fr