



MARCEL  
BAEY

La tradition depuis 1948

SPÉCIALISTE DU SAUMON FUMÉ  
À BOULOGNE-SUR-MER DEPUIS 1948

SALÉ AU SEL SEC



FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE



# LE SAUMON FUMÉ ENTIER

Avec peau

Le filet de saumon est proposé entier  
afin de laisser libre cours  
à votre imagination :  
aiguillettes,  
barons...



22 Boulevard Sarraz Bournet - 62480 Le Portel  
Tél. 03 21 83 62 00 - Fax 03 21 87 24 85 - [www.marcelbaey.fr](http://www.marcelbaey.fr)





MARCEL

BAEY

La tradition depuis 1948

# LE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ À LA MACHINE

Sans peau

Le tranchage de notre saumon fumé s'effectue à l'aide d'une lame inclinée qui nous permet d'obtenir des tranches entre 20 et 40g.



Saumon Vrac 1 kg



Saumon Norvège 300 g



Saumon Norvège 150 g



LE SAVIEZ VOUS

Idéal pour déposer sur un toast



Saumon Ecosse 300 g



Saumon Ecosse 150 g



Saumon 1 kg



22 Boulevard Sarraz Bournet - 62480 Le Portel  
Tél. 03 21 83 62 00 - Fax 03 21 87 24 85 - [www.marcelbaey.fr](http://www.marcelbaey.fr)



**mb**  
**MARCEL  
BAEY**

La tradition depuis 1948



# LE SAUMON FUMÉ À LA FICELLE

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



Traiteur Ficelle 200 g



Traiteur Ficelle 500 g



Ficelle 1 Kg > Ficelle 1,7 Kg +



IDÉE  
Tranchez  
finement  
votre pavé pour  
l'apéritif

RETROUVEZ  
ÉGALEMENT  
NOTRE PAVÉ FICELLE

Pavé Ficelle  
1 Kg / 250 g



LE SAVIEZ-VOUS

le poids moyen  
d'une tranche  
de saumon ficelle  
se situe entre  
60g et 80g



22 Boulevard Sarraz Bournet  
62480 Le Portel  
Tél. 03 21 83 62 00 - Fax 03 21 87 24 85  
[www.marcelbaey.fr](http://www.marcelbaey.fr)



MARCEL  
BAEY

La tradition depuis 1948

# BARON DE SAUMON FUMÉ



Baron 300 g



Froids ou légèrement réchauffés, ces délicieux pavés seront les parfaits compagnons de vos salades et autres accompagnements.

# PAVÉ DE SAUMON FUMÉ À LA PROVENÇALE



Pavé 1 Kg / 2 Kg / 240 g



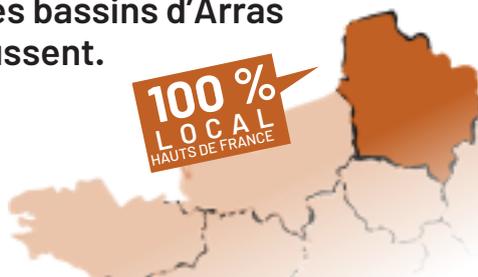
Truite fumée 120 g / 500 g

# TRUITE FUMÉE

Nous proposons une truite 100% Hauts-de-France élevée dans les bassins d'Arras ou Beussent.



100%  
LOCAL  
HAUTS-DE-FRANCE



22 Boulevard Sarraz Bournet - 62480 Le Portel  
Tél. 03 21 83 62 00 - Fax 03 21 87 24 85 - [www.marcelbaey.fr](http://www.marcelbaey.fr)



# GAMME EPICERIE FINE

## RILLETTES



Les rillettes sont préparées avec de vrais morceaux de saumon et truite fumés Marcel Baey



MARCEL  
BAEY

La tradition depuis 1948

## SOUPES



Tous nos produits sont élaborés sans conservateur sans additif



## SAUCE



Idéale pour accompagner les pâtes



22 Boulevard Sarraz Bournet - 62480 Le Portel  
Tél. 03 21 83 62 00 - Fax 03 21 87 24 85

[www.marcelbaey.fr](http://www.marcelbaey.fr)

Pour vous, nous avons sélectionné ces accompagnements :

