Commande à nous retourner avant le mardi 24 novembre 2026 (dernier délai)
boite aux lettres en face de la Mairie de Chevrières.

Retrait des commandes : au P'tit Marché de Chevrières le Mardi 15 Décembre 2026 à partir de 17H.

Nous vous remercions pour votre participation et votre soutien !!

NOM …… PRENOM ……

TELEPHONE ……..

Saumon 42,70€/Kg : nombre de filet x ……

Saumon Bio 52,50€/Kg : nombre de filet x ……

Truite 39,26€/Kg : nombre de filet x ……

Contacts La Cabotte à Lou Petiot :
lacabotte.chevrieres@gmail.com

Boîte aux lettres : en face de la Mairie de Chevrières

« Association La Cabotte à Lou Petiot », 10 place Vincendon Dumoulin 38160 CHEVRIERES

Préparez vos fêtes de Noël avec La Cabotte

A cette occasion, La Cabotte à Lou Petiot organise **une vente de saumon**.

Les saumons sont préparés selon la méthode artisanale « Le Martin Gourmet », fumés à la sciure de hêtre, maturation lente pendant 48 heures.
Provenances Norvège ou Irlande, élevés sans OGM, sans farine animale ni hormone.
Vous pouvez consulter l'ensemble des informations sur le site :
https://www.lemartingourmet.fr

Les filets sont livrés entiers avec la peau, non tranchés, sous vide (DLC : 21 jours).
La préparation est simple et détaillée sur le site.

1 – Vous pouvez envoyer un message à Thomas au 06.77.91.17.59 pour réserver le saumon, AVANT le mardi 24 novembre 2026.

2 – Choisissez votre filet :
Saumon Atlantique élevé en Norvège (filet de 1 à 1,6 Kg) : 42,70 €/Kg
Saumon Atlantique Bio (certifié Ecocert, filet de 1,2 à 1,8 Kg) : 52,50 €/Kg
Truite traditionnelle provenance Europe (filet de 0,400g à 1 kg) : 39,26€/kg
Prix selon le poids du filet à la livraison.

3 – Règlement et retrait des commandes : **mardi 15 décembre 2026 au P'tit Marché de Chevrières à partir de 17H** (CB, chèque ou espèces).