

OFFRE PRIVILÈGE CSE 2026

POUR VOS FÊTES

COMMANDE EN LIGNE



**CLÔTURE DE LA VENTE :
LE 1ER DÉCEMBRE**



**DATE ET LIEU DE DISTRIBUTION :
ENTRE LE 10 ET LE 18 DÉCEMBRE
LIEU DE DISTRIBUTION INDIQUÉ PAR VOTRE CSE**

**POUR PROFITER DE VOS TARIFS PRIVILÈGES,
C'EST TRÈS SIMPLE !**



1. ACCÉDEZ À LA BOUTIQUE EN LIGNE

Vous n'avez pas encore de compte ?

Scannez le QR code, créez votre compte et renseignez votre code CSE pour accéder à la vente.

Code CSE :

ZCL0032

Déjà un compte ? Connectez-vous directement avec vos identifiants sur <https://bsm-scotland-cse.com/>

2. FAITES VOTRE SÉLECTION

Accédez à « Nos produits », choisissez vos produits et ajoutez-les à votre panier.

3. VALIDEZ VOTRE COMMANDE

Vérifiez votre panier et renseignez vos informations personnelles.

Important : assurez-vous que le lieu de retrait affiché corresponde bien à votre CSE.

En cas d'erreur, vérifiez le code CSE renseigné.

4. RÉGLEZ VOTRE PANIER

Réglez votre commande par **carte bancaire via notre paiement sécurisé.**

5. LIVRAISON

Livraison gratuite sur votre lieu de travail. Distribution effectuée par votre CSE à la date communiquée.

OFFRE PRIVILÈGE CSE 2026

POUR VOS FÊTES

SAUMON FUMÉ

OFFREZ-VOUS L'EXCELLENCE, À UN PRIX QUI FAIT PLAISIR !

BANDE DE SAUMON
FUMÉ TRANCHÉ,
**PLAQUE
DE 1KG**
ENV. 20 TRANCHES



SOUS VIDE,
TRANCHÉ



DLC 21 JOURS
(jusqu'à Janvier)



CONGÉLATION
POSSIBLE

ÉCOSSE

38€

LA PLAQUE DE 1 KG

300GR
ENV. 10 TRANCHES

14.50€

300GR
ENV. 10 TRANCHES
13.50€

NORVÈGE

35€

LA PLAQUE DE 1 KG



J'ACCÈDE
À LA VENTE

À L'UNITÉ

ŒUFS DE TRUITE *Bio*

- Élevés en France
- Éclatent en bouche
- Arômes iodés intenses et de délicates notes de noisette.



9.50€

Les 50 g

RILLETTES DE LA MER *Prestige*

3 saveurs disponibles :

- Bar à la truffe d'été
- Saint-jacques
- Langoustine



6.50€

Les 90 g

CAVIAR *Baenki*

- Caviar Baenki, issu d'un croisement rare d'esturgeons sibérien et Amur.
- Grains fermes noir-olive, aux notes marines et légèrement boisées.



29.90€

Les 30 g

96€

Les 100 g

FOIE GRAS IGP *Sud-Ouest*

- Foie gras de canard entier
- Savoir-faire traditionnel
- Texture fondante et goût authentique



17.90€

Les 125 g

EN LOT

TARAMA *Lot de 3*

- Tarama œufs de cabillaud sans colorant
- Tarama corail d'oursin
- Tarama à la truffe d'été



15€

Les 3 pots de 90 g

RILLETTES DE LA MER *Lot de 4*

- Saumon fumé nature
- Saumon fumé aux baies de roses
- Maquereaux moutarde à l'ancienne
- Sardines à la tomate



16€

Les 4 pots de 100 g