

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **54 (1974)**

Heft 4

PDF erstellt am: **24.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

LA LUTÈCE

Compagnies d'Assurances contre les risques de toute nature

Siège Social

UNION SUISSE

Compagnie générale d'assurances à Genève

Direction pour la France

EN LEUR IMMEUBLE :

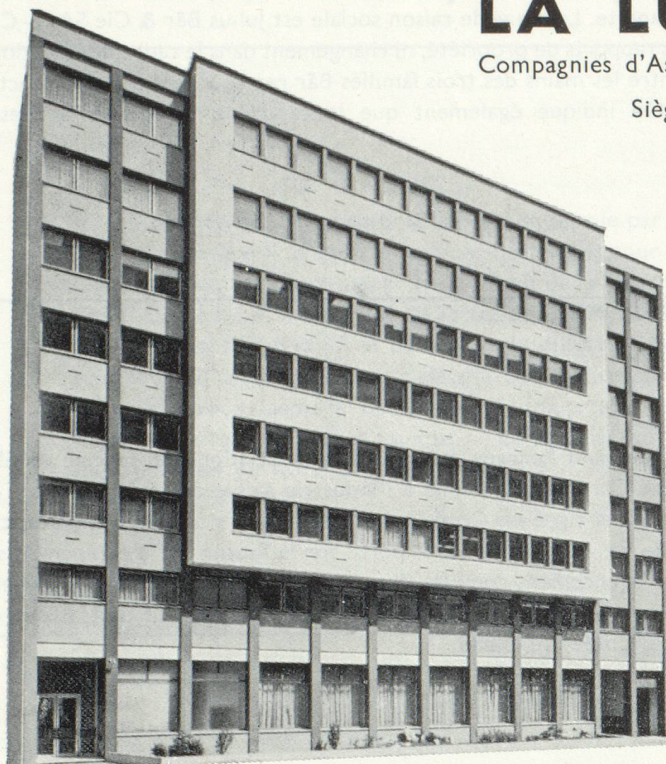
LYON (6^e) - 15, rue du Musée-Guimet

Compagnies spécialisées dans l'assurance Multirisques
" BLOC ", sans règle proportionnelle, des :
APPARTEMENTS, BUREAUX, VILLAS, COMMERCES

AGENCES GÉNÉRALES DANS TOUTE LA FRANCE

BUREAU DE LYON : 2, rue de la République (28-10-99)

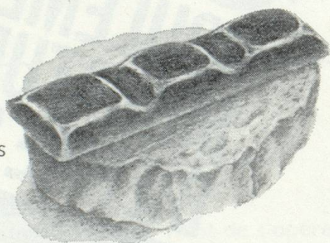
SUCCURSALE DE PARIS : 43, rue de la Chaussée-d'Antin
(744-87-59)



PILOU LE CHOCOLAT DES ENFANTS VOUS SUGGÈRE 4 GOUTERS PLEINS D'ÉNERGIE.

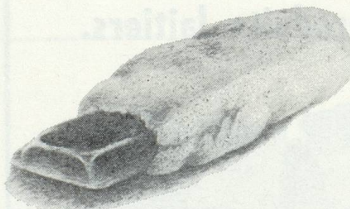
LE CLASSIQUE.

Une tranche de pain de campagne (avec du beurre, c'est meilleur) dans une main et dans l'autre une barre de Pilou.



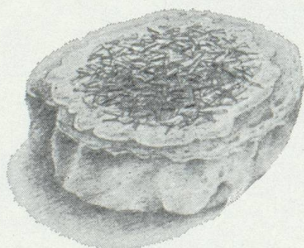
LE PAIN FOURRE.

Glisser une barre de Pilou dans un petit pain au lait.



LE RAPE.

Sur une tartine de pain beurré, râper à l'aide d'un couteau, des copeaux de chocolat Pilou.



LE SPECIAL GOURMAND.

Du chocolat Pilou, tout seul. Beaucoup de chocolat Pilou, tout seul.

