# SION CONNEMARA SMOKEHOUSE NO3, L'AUTOMNE 2021 NO3, L'AUTOMNE 2021 LIFE



os amateurs de saumon sauvage fumé seront ravis d'apprendre que les prises ont été bonnes en 2021.

La meilleure nouvelle est que l'avenir s'annonce radieux, de nombreux saumons sauvages retournant dans nos rivières locales afin de s'y reproduire. Cela se révèle véritablement encourageant pour le future.

Graham: "Ce fut une excellente saison avec une belle quantité de saumons sauvages pêchés. Bien que les poissons ne soient pas très gros cette 66

Cette année, la pêche hivernale du maquereau fut bonne.

"

année, les prises sont supérieures à celles de 2020. Bonne nouvelle pour nos clients souhaitant savourer leurs saumons sauvages fumés préférés !" Cette année, la pêche hivernale du maquereau fut bonne.

Graham: "La pêche fut bonne et la riche teneur en huile des maquereaux les rend idéals pour la fumaison."

Toujours l'un de nos produits les plus populaires. Les gens le goûtant peinent à croire à quel point il est gourmand avec sa texture ferme, mais fondante.

www.smokehouse.ie

#### **TARIFS**

## SPECIALITÉ EXCLUSIVE

THON IRLANDAIS FUMÉ

200grm Thon fumé a froid 200grm Thon fumé grillé au miel Disponibilité limitée €25.00 €25.00

### SPECIALITÉ EXCLUSIVE

SAUMON SAUVAGE FUMÉ IRLANDAIS

500grm tranché 300grm tranché

Disponibilité limitée €125.00 €75.00

#### SAUMON BIO FUMÉ IRLANDAIS

BIO

500grm tranché 200grm tranché €45.00 €20.00

#### SAUMON MARINÉ (GRAVADLAX)

ВІО

500grm tranché 200grm tranché €45.00 €20.00

#### SAUMON FUMÉ GRILLÉ AU MIEL

BIC

200grm tranché

€20.00

#### SAUMON FUMÉ GRILLÉ

BIC

200grm tranché

€20.00

#### **AUTRES SPECIALITÉS**

Maquereau fumé (3 filets)

€9.50

Maquereau fumé au poivre (3 filets)

€9.50

T: +353 95 23739 | E: info@smokehouse.ie www.smokehouse.ie

Bunowen Pier, Aillebrack, Ballyconneely, Co. Galway, Ireland



www.facebook.com/OldSmoky/



https://twitter.com/OldSmoky



https://www.instagram.com/connemarasmokehouse/



https://www.youtube.com/user/ConnemaraSmokehouse

#### LA PERTURBATION DE LA PRODUCTION A DES CONSÉQUENCES SUR NOS STOCKS

Cette année, notre organigramme de production a connu une perturbation majeure. Aussi certains produits pourraient manquer plus tôt que prévu. Merci donc de passer vos commandes dès que possible afin que nous puissions vous fournir au mieux et éviter les déceptions.

#### NOUVEAU CONDITIONNEMENT POUR NOTRE SAUMON FUMÉ TRANCHÉ BIO (500 GR.).

Nous sommes ravis de vous présenter le nouveau conditionnement de notre saumon fumé tranché bio (500 gr.).

Ce nouvel emballage, par sa taille, est plus adapté au congélateur/réfrigérateur.

Cette décision fait suite à la demande de notre clientèle : une volonté d'emballage plus pratique et légèrement plus petit. Nous pensons que cette option satisfera nos consommateurs.

# NÔEL 2021 DATE LIMITE DE COMMANDE:

Mercredi IER décembre

#### **DERNIERES DATES D'EXPEDITIONS:**

Ireland et Europe: Lundi 6 décembre

Un joyeux noël et nos meilleurs vœux pour une nouvelle année paisible.

Graham, Saoirse & all the Smokehouse team.

#### TARIES D'EXPEDITION

LE PRIX DU TRANSPORT EST CALCULÉ SUIVANT LE POIDS DU POISSON

#### **PAR LA ROUTE:**

IRLANDE and IRLANDE DU NORD: €16 pour une boite jusqu'à 15kg

#### L'EUROPE PAR AVION:

Belgique, France, Allemagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, UK - I er kg €30, €4 par kg supplémentaire.

Corse: Ier kg €54, €4 par kg supplémentaire

Autriche, Danemark, Finlande, Grèce, Portugal, Espagne, Suède: I er kg €35, €5 par kg supplémentaire.

Andorre, Liechtenstein, Norvège, Suisse : I er kg €45, €6.50 par kg supplémentaire.