

SMOKEHOUSE LIFE

NO³, L'AUTOMNE 2023



LES PRODUITS EXCLUSIFS 2023 DE LA CONNEMARA SMOKEHOUSE VICTIMES DE LEUR SUCCÈS



Les produits de la Connemara Smokehouse ont une très forte demande cette année.

Nous sélectionnons nos poissons avec des critères très stricts pour garantir une très haute qualité de produit fumé.

Cela signifie également que nos productions ne sont pas illimitées et que nos stocks s'épuisent très rapidement.

Cette année, plus que jamais, nous encourageons vivement nos clients à commander au plus vite pour vous assurer d'obtenir nos exclusifs et délicieux saumon fumé, thon de l'atlantique ou encore maquereaux pour la saison d'hiver.



Nous avons pu constater que les compagnies de transport subissent de plus en plus de pression au moment des fêtes de fin d'année avec un volume de livraison en constante augmentation. Afin d'éviter les désagréments que cela peut occasionner, nous conseillons fortement de sélectionner une date d'envoi avant bien avant cette période.

Graham est extrêmement sélectif dans le choix et la qualité des poissons des eaux Irlandaises. Pour obtenir un produit d'excellence et de très haute qualité. Mais encore une fois, cela signifie que le stock est limité.



LE CAFÉ BOUTIQUE DE LA SMOKEHOUSE A OUVERT CES PORTES



Nous sommes vraiment heureux de vous annoncer l'ouverture de notre nouveau café boutique. Situé au bord de la Connemara Smokehouse le Café a été terminé cette année et a ouvert ces portes pour offrir aux visiteurs la possibilité de savourer nos produits dans un écrin de tranquillité, un lieu idyllique au bord de l'atlantique au port de Bunowen à Ballyconneely dans le comté de Galway. Ce nouvel espace offre une vue imprenable sur l'atlantique et sa côte sauvage. L'opportunité d'apprécier

notre saumon bio, thon ou maquereau fumé accompagné d'un verre de vin ou simplement profiter d'un moment agréable et relaxant entre amis autour d'un thé ou d'un bon café fraîchement moulu.

Vous pourrez également apprendre les détails de notre procédé de transformation et de fumage traditionnel au sein de la Smokehouse grâce à nos panneaux d'information, vidéo et bien sûr l'équipe de la Connemara Smokehouse qui sera là pour répondre à vos questions.



Il va s'en dire que la gamme complète de nos produits exclusifs sont disponible à la vente sur place.

L'ouverture du Café Boutique représente le début d'un nouveau chapitre passionnant et excitant pour toute l'équipe de la Smokehouse.

Ce nouvel espace peut accueillir des groupes jusqu'à 50 personnes avec des sièges à l'intérieur et à l'extérieur.

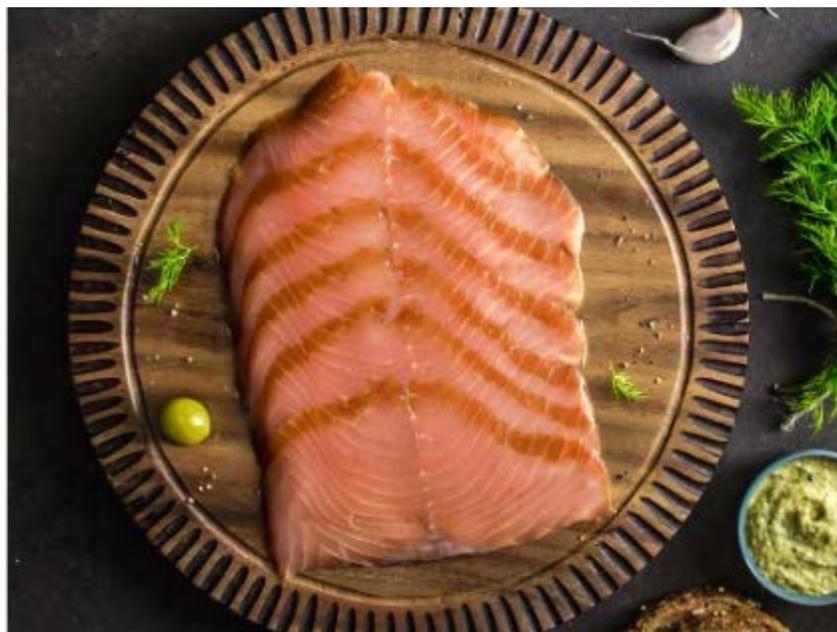
SAUMON FUMÉ D'EXCELLENTE QUALITÉ AVEC DES SPÉCIFICATIONS ENCORE PLUS ÉLEVÉES SANS AUGMENTATION DE PRIX

Depuis année nous retirons une plus grande quantité de chair brune en dessous du filet de saumon fumé bio pour ne garder que le meilleur. Par ce procédé nous améliorons encore plus la qualité du saumon fumé, il est évident que cela réduit notre rendement, mais nous avons décidé de ne pas en tenir compte pour les tarifs de la saison 2023. Nous désirons mettre en évidence notre engagement pour lequel nous nous efforçons, constamment, de nous améliorer et d'innover.



POURQUOI ES CE QUE VOUS CHARGEZ UNE TVA?

Une nouvelle régulation Européen nous oblige à charger le taux de TVA applicable dans le pays ou le produit est exporté. Par exemple si vous commandez du saumon fumé en Irlande et désirez une livraison en France, le taux de TVA sera le même que celui appliqué sur le saumon fumé vendu dans les commerces en France.



TARIFS

SPECIALITÉ EXCLUSIVE THON IRLANDAIS FUMÉ

200grm Thon fumé a froid	Disponibilité limitée	€35.00
200grm Thon fumé grillé au miel		€35.00

SAUMON BIO FUMÉ IRLANDAIS

	BIO	
500grm tranché		€45.00
200grm tranché		€20.00

SAUMON MARINÉ (GRAVADLAX)

	BIO	
500grm tranché		€45.00
200grm tranché		€20.00

SAUMON FUMÉ GRILLÉ AU MIEL

	BIO	
200grm tranché		€20.00

SAUMON FUMÉ GRILLÉ

	BIO	
200grm tranché		€20.00

AUTRES SPECIALITÉS

Maquereau fumé (3 filets)	€13.00
Maquereau fumé au poivre (3 filets)	€13.00

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>

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT POUR NOËL

La Connemara Smokehouse encourage ses clients à commander dès maintenant les poissons qu'ils souhaitent recevoir pour Noël. Durant cette période, la multiplication des acheminements complique la gestion des stocks, le travail des transporteurs et des coursiers. Tous les produits fumés et marinés de la Connemara Smokehouse se conservent parfaitement au congélateur, sans perdre leurs qualités gustatives. Il est donc recommandé de convenir d'une réception à l'avance.



NÔEL 2023 DATE LIMITE DE COMMANDE:

Vendredi, 10 Novembre
Sous réserve de disponibilité

DERNIERES DATES D'EXPEDITIONS:

Lundi, 20 Novembre

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

Graham, Saoirse & all the Smokehouse team.

TARIFS D'EXPEDITION

LE PRIX DU TRANSPORT EST
CALCULÉ SUIVANT LE POIDS DU POISSON

PAR LA ROUTE:

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

L'EUROPE PAR AVION:

Belgique, France, Allemagne, Italie,
Luxembourg, Pays-Bas;
- 1er kg €38, €5 par kg supplémentaire.

Corse: 1er kg €63, €5 par kg supplémentaire

Autriche, Portugal, Espagne:
€1er kg €43, €6 par kg supplémentaire.

Andorre, Liechtenstein, Suisse:
€1er kg €53, €7.50 par kg supplémentaire.

Il peut y avoir un supplément de 30,00 € pour
les îles ou les régions éloignées