

SMOKEHOUSE LIFE

AUTOMNE 2025



CONNEMARA
SMOKEHOUSE

De nos mers agitées à vos tables de saison



2025 a été une année de défis et de triomphes ici sur la côte sauvage du Connemara.

Après avoir résisté à l'une des tempêtes les plus fortes de mémoire d'homme - la tempête Eowyn en janvier - nous avons eu l'honneur d'accueillir une autre saison estivale chargée de visiteurs au Connemara Smokehouse et à notre café saisonnier.

La tempête nous a privés d'électricité pendant plus d'une semaine et, malheureusement, nous avons perdu une partie du poisson que nous avions soigneusement préparé pour la pêche plus tard dans l'année. Heureusement, grâce à une planification anticipée et à un stockage hors site, une grande partie de notre stock a été préservée.

Cependant, cela signifie que nos délices artisanaux, y compris notre célèbre saumon

fumé biologique, seront disponibles en quantités limitées cet hiver.

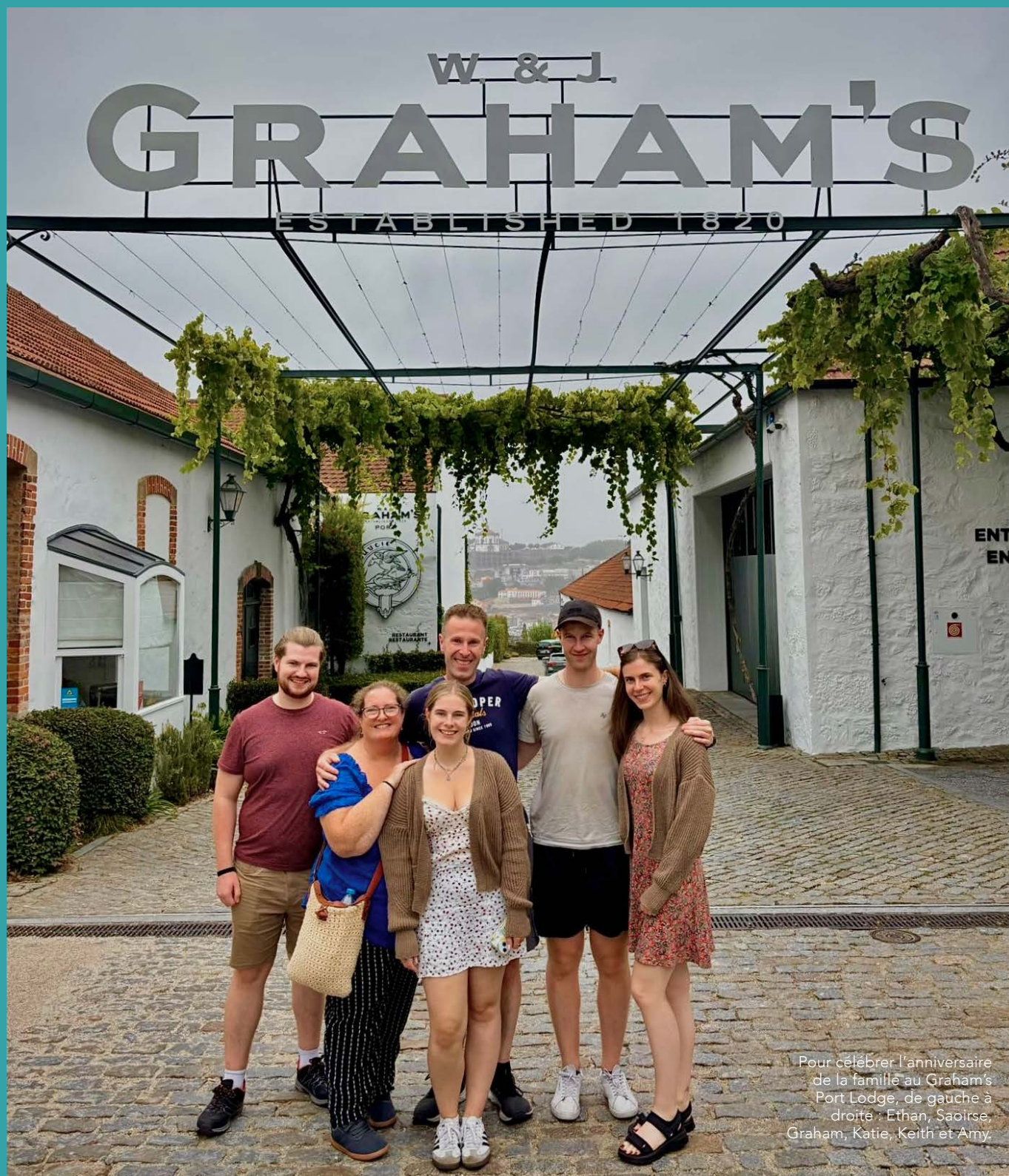
L'été nous a rappelé ce qui rend le Connemara si spécial : l'accueil chaleureux de nos visiteurs, venus de près ou de loin pour explorer notre Espace Découverte, flâner dans notre Boutique d'Usine et emporter chez eux un avant-goût de l'Atlantique. À l'approche des fêtes de fin d'année, notre petite équipe dévouée travaille sans relâche pour que chaque commande reflète la tradition, le soin et les saveurs qui caractérisent le Connemara Smokehouse. La demande étant déjà forte et les stocks limités, nous vous recommandons de passer vos commandes de Noël à l'avance pour éviter toute déception.

Parce que pour célébrer en famille et entre amis, rien ne sublime les fêtes de fin d'année comme le goût du Connemara.



CÉLÉBRATION DU VINTAGE À PORTO

Plus tôt cette année, la famille Roberts a poursuivi sa découverte des cultures et des producteurs en célébrant le 50e anniversaire de Graham par une visite tant attendue au célèbre Graham's Port Lodge de Porto.



Pour célébrer l'anniversaire de la famille au Graham's Port Lodge, de gauche à droite : Ethan, Saoirse, Graham, Katie, Keith et Amy.

Graham espérait visiter cette destination depuis de nombreuses années, depuis que ses parents, John et Bridget, lui avaient offert une bouteille de Porto Graham's Vintage 1975 (son année de naissance) pour fêter ses 18 ans. Il s'avéra que le millésime 1975 était un millésime classique, à déguster de préférence dans les 30 à 40 ans. Fidèles à leur habitude, Graham et Saoirse l'ont ouvert un Noël il y a quelques années et, comme le dit Graham en plaisantant, « il n'a pas duré longtemps ! » La famille Roberts – Graham, Saoirse, Amy, Keith, Ethan et Katie – a conclu sa visite par un cours de pâtisserie au pastel de nata et, bien sûr, par une dégustation du fruit de leur travail. Un voyage empreint de patrimoine, de saveurs et de moments en famille – un souvenir impérissable, que nous espérons que vous aurez vous aussi le plaisir de vivre un jour.



TARIFS

Pour les clients situés hors de l'île d'Irlande, tous les produits excluent la TVA / taxe qui sera calculée et appliquée à l'étape de paiement lorsque vous spécifiez une adresse de livraison.

SPECIALITÉ EXCLUSIVE THON IRLANDAIS FUMÉ

200grm Thon fumé a froid	Disponibilité limitée	€40.00
200grm Thon fumé grillé au miel		€40.00

SAUMON BIO FUMÉ IRLANDAIS

	BIO	
500grm tranché		€55.00
200grm tranché		€25.00

SAUMON MARINÉ (GRAVADLAX)

	BIO	
500grm tranché		€65.00
200grm tranché		€29.50

SAUMON FUMÉ GRILLÉ AU MIEL

	BIO	
200grm tranché	Disponibilité limitée	€29.50

AUTRES SPECIALITÉS

Maquereau fumé (3 filets)	Disponibilité limitée	€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

f www.facebook.com/OldSmoky/

t <https://twitter.com/OldSmoky>

ig <https://www.instagram.com/connemarasmokehouse/>

y <https://www.youtube.com/user/ConnemaraSmokehouse>

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 €46, €6 par kg supplémentaire.

Corse: 1er kg €80, €6 par kg supplémentaire

Autriche, Portugal, Espagne:

1er kg €50, €7 par kg supplémentaire.

Andorre, Liechtenstein, Suisse:

1er kg €65, €9 par kg supplémentaire.

Il peut y avoir un supplément de 35,00€
pour les îles ou les régions éloignées.

NOËL 2025 DATE LIMITE DE COMMANDE

Commandes sous réserve
de disponibilité dans la limite des
stocks disponibles

Un joyeux nôel et nos meilleurs
vœux pour une nouvelle année paisible.
Graham, Saoirse & all the Smokehouse team.

COMMANDES DE NOËL

Vous pouvez commander votre saumon à l'avance et le conserver au congélateur pour Noël et au-delà. Tous les produits Connemara Smokehouse se congèlent parfaitement, préservant leur texture, leur qualité et leurs saveurs uniques. Cela est dû aux méthodes traditionnelles que nous utilisons, qui éliminent une grande partie de l'eau. Bien que les produits se conservent parfaitement au réfrigérateur dans l'emballage sous vide non ouvert pendant 14 jours, nous vous recommandons de les conserver au congélateur dans l'emballage non ouvert et de les sortir au fur et à mesure de vos besoins. (Une fois ouvert, conservez-le au réfrigérateur et consommez-le dans les 3 à 4 jours.)

