AUTOMNE 2026

SMOKEHOUSE LIFE

CONNEMARA SMOKEHOUSE



L'Atlantique donne le rythme

La raréfaction des approvisionnements a rendu une chose encore plus évidente cette année: chez Connemara Smokehouse, la qualité primera toujours sur la quantité.



L'Atlantique a toujours dicté le rythme de Connemara Smokehouse. Certaines années, il est généreux ; d'autres nous rappellent qu'une entreprise agroalimentaire véritablement saisonnière ne peut travailler qu'avec les produits disponibles. 2026 fut l'une de ces années. Les quotas de maquereau ont été fortement réduits, rendant l'approvisionnement en poisson d'hiver, que nous utilisons, considérablement plus difficile et plus coûteux. Le saumon sauvage, quant à lui, a fait un retour bienvenu après son absence l'année précédente, mais en très petites quantités. Même l'exceptionnel saumon bio, au cœur de la plupart de nos produits, n'est pas disponible en quantité illimitée. Pour nous, la solution est simple: nous ne faisons aucun compromis. Nous continuons à sélectionner nos produits avec soin, à travailler avec des producteurs et fournisseurs que nous connaissons et en qui nous avons confiance, et à fabriquer nos produits selon les méthodes traditionnelles qui ont toujours fait la renommée de Connemara Smokehouse. Notre principal approvisionnement en saumon bio provient d'une petite entreprise familiale forte de plus d'un siècle d'expérience dans le secteur de la pêche, et Graham reste impliqué personnellement dans toute la production.

Graham explique : « Cela limite forcément notre production. Nous considérons cela comme faisant partie du charme du Smokehouse. » Il ajoute : « Il y a une nouvelle particulièrement réjouissante. Après l'absence totale de saumon sauvage l'an dernier, c'est un vrai plaisir de constater son retour, même modeste, cet été. Les quantités sont extrêmement limitées et la plupart des stocks sont déjà réservés ; Nous dirons donc simplement que c'est très agréable de revoir certains d'entre eux.»

À l'approche de Noël, notre conseil habituel est donc plus important que jamais : veuillez commander tôt.

De manière encourageante, certains de nos clients habituels nous ont déjà contactés pour réserver leurs articles de Noël préférés. Plusieurs produits étant susceptibles d'être disponibles en quantité limitée, il est conseillé de planifier à l'avance pour éviter toute déception.

Nous produirons autant que possible, aussi bien que possible — et jamais au détriment de la qualité qui définit Connemara Smokehouse.

CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE PIQUE-NIQUE DU CONNEMARA

Cet été, notre café est revenu à l'idée simple qui l'a inspiré dès le départ: excellente nourriture, un cadre magnifique et la liberté d'en profiter à sa façon.



Lorsque nous avons ouvert le café de Connemara Smokehouse, l'idée nous est venue directement de nos visiteurs. Ils nous posaient sans cesse la même question : « Y a-t-il un endroit où l'on peut s'asseoir et déguster vos produits ? » Au fil du temps, le café a évolué vers des déjeuners à l'assiette et des assiettes de dégustation. Ces formules ont rencontré un vif succès, mais cette année, nous avons décidé de revenir à l'idée de départ : la simplicité. Notre nouvelle formule « pique-nique à composer soi-même » vous permet de choisir parmi les produits Smokehouse disponibles ce jour-là, d'ajouter du pain ou des crackers, du beurre et des accompagnements, et de créer votre propre déjeuner à savourer à nos tables avec vue sur ce coin de paradis du Connemara.

En plus de notre propre poisson fumé, nous avons soigneusement sélectionné des produits artisanaux irlandais, notamment des fromages, de la charcuterie et d'autres spécialités, en nous approvisionnant localement auprès d'excellents producteurs irlandais.

Il n'y a pas de combinaisons imposées ni de menu spécifique. Choisissez ce qui vous fait envie, partagez-le autour de la table et composez un pique-nique aussi simple ou aussi gourmand que vous le souhaitez.

Cela résout également un problème qui nous tient particulièrement à cœur : le gaspillage alimentaire.

Le nombre de visiteurs peut varier énormément d'un jour à l'autre, ce qui rend difficile la préparation de grandes quantités de plats frais sans gaspillage. Avec la formule pique-nique, les produits restent emballés jusqu'à leur choix, ce qui limite considérablement les pertes alimentaires.

Et il y a un autre avantage : la valeur.

Au lieu de payer le prix fort au restaurant pour chaque plat, les clients peuvent acheter des paquets complets de nos produits, les accompagner de pain ou de crackers, de fromage, de charcuterie et de condiments, et tout partager à table. Ce qu'ils ne terminent pas peut simplement être emporté.

L'accueil, notamment de la part de nos visiteurs internationaux, a été fantastique. Ils nous disent apprécier son authenticité et son ambiance décontractée.

C'est peut-être parce qu'au final, l'idée correspond exactement à ce que le café a toujours été censé être :

Des produits exceptionnels, un endroit merveilleux pour les déguster et la liberté de se l'approprier.











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.

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	€29.50

NOËL 2026 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.)



TARIFS D'EXPEDITION

En raison des perturbations mondiales persistantes et de la fluctuation constante des prix du carburant, les coûts d'emballage et de transport n'ont cessé d'augmenter.

Il nous est donc très difficile de maintenir les frais d'expédition et nous sommes malheureusement contraints de les augmenter.

C'est pourquoi nous vous conseillons vivement de commander en groupe (amis, famille, voisins ou collègues) afin de réduire considérablement les frais d'expédition par personne.

Le premier kilo est cher, mais le prix des kilos suivants est considérablement réduit. Consultez les tarifs d'expédition ci-dessous ou sur notre site web.

LE PRIX DU TRANSPORT EST CALCULÉ SUIVANT LE POIDS DU POISSON

PAR LA ROUTE:
IRLANDE and IRLANDE DU NORD:
€18 pour une boite jusqu'à 15kg

L'EUROPE PAR AVION:
Belgique, France, Allemagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas:
1er kg €65, €9 par kg supplémentaire.

Autriche, Portugal, Espagne:
1 er kg €75, €10 par kg supplémentaire.

Andorre, Liechtenstein, Suisse:
1 er kg €90, €12 par kg supplémentaire.

GET IN TOUCH

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