

Rotary



ROTARY CLUB COLMAR

"Servir d'abord"

David Ling

Past-Président 2015/2016

06.80.07.12.49

lingd1950@yahoo.com



SOYONS L'INSPIRATION



Commande de Saumon Fumé « Bio » Irlandais au profit de l'ARAME

Eguisheim, le 15 octobre 2018

Chers amis du Rotary, chers soutiens à l'ARAME,

J'ai de nouveau le plaisir de vous proposer pour les fêtes de fin d'année un achat groupé de **saumon fumé « bio »** de la **Connemara Smokehouse** en Irlande, une entreprise familiale de réputation internationale dont vous connaissez déjà la qualité des produits qui sont très prisés par les gastronomes et les tables étoilées en Irlande, en France et ailleurs : www.smokehouse.ie

Je suis heureux de vous annoncer que nous avons pu obtenir **les mêmes prix qu'en 2017**, donc « notre » saumon fumé irlandais représente un excellent rapport qualité/prix.

Chaque année depuis 2010, le bénéfice de l'opération saumon (dont le montant est abondé par notre Rotary Club) est intégralement reversé à l'Association ARAME, présidée par le Professeur Patrick Lutz qui dirige le service d'Onco-Hématologie pédiatrique à l'Hôpital de Hautepierre à Strasbourg. L'ARAME est une association à but non lucratif qui a pour objet d'améliorer le quotidien des enfants et des jeunes de toute la région, atteints d'affections malignes et hospitalisés dans ce service de cancérologie pédiatrique renommé : <http://association-arames.fr/>

Merci de passer votre **commande avant le samedi 24 novembre 2018 au plus tard**, par courriel à lingd1950@yahoo.com ou par courrier à l'adresse indiquée sur le bon de commande ci-joint.

Notre saumon, expédié directement du Connemara à Colmar par UPS, sera disponible dès vendredi 14 décembre 2018 à Wettolsheim (68) ou à partir du lundi 17 décembre à Strasbourg (67). Pour les amis Rotariens de Colmar je pourrais éventuellement vous livrer le mardi 18 décembre chez Meistermann (après la réunion du Club à 19h00) - merci de prévoir un sac isotherme. En cas de besoin, n'hésitez pas à me contacter par courriel.

Produit naturel, sans additifs et fumé "à sec", ce saumon fumé emballé sous vide se conservera facilement au réfrigérateur jusqu'aux fêtes. Il peut également être congelé sans altérer sa qualité.

En vous remerciant par avance pour votre geste de solidarité destiné 100% aux jeunes malades, je vous souhaite, d'ores et déjà, avec un peu d'avance, de joyeuses fêtes de fin d'année.

Amitiés Rotariennes,

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "David Ling".



**SOYONS
L'INSPIRATION**



Bon de commande

Nom

Adresse

Téléphone

Courriel@.....

Lieu de retrait: Wettolsheim (68) OU Strasbourg (67) OU Colmar (réunion du 18.12) (*bien préciser SVP*)

<u>Produit</u>	<u>Poids</u>	<u>Prix</u>	<u>Quantité</u>
Saumon Fumé « Bio » tranché	800g	54,00 €	<input type="text"/>
Saumon Fumé « Bio » tranché	500g	40,00 €	<input type="text"/>
Saumon Fumé « Bio » tranché	200g	22,00 €	<input type="text"/>
Gravadlax (Saumon Mariné) « Bio » tranché	500g	40,00 €	<input type="text"/>
Gravadlax (Saumon Mariné) « Bio » tranché	200g	22,00 €	<input type="text"/>

Soit un TOTAL de

€

Paiement par chèque à l'ordre de « DAVID LING - SAUMON ROTARY »

A l'adresse suivante : DAVID LING

**10 rue des Cigognes
68420 EGUISHHEIM**

ou

Paiement par IBAN : FR76 1027 8032 7100 0135 7150 265 / BIC : CMCIFR2A



→ **En précisant votre nom SVP !**

