



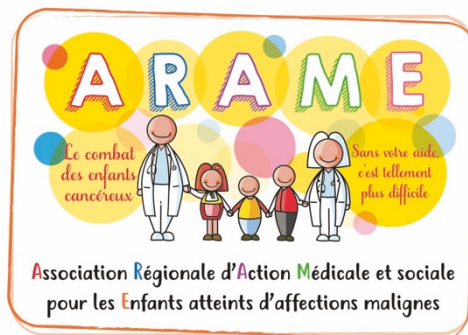
ROTARY CLUB COLMAR

*"Servir d'abord"*

Contact : David Ling

06.80.07.12.49

lingd1950@yahoo.com



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

Eguisheim, le 22 octobre 2020

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

Pour les fêtes de fin d'année, j'ai de nouveau le plaisir de vous proposer un achat groupé de **saumon fumé « bio »** de la **Connemara Smokehouse** en Irlande, une entreprise familiale de réputation internationale, célèbre pour la qualité de ses produits, très prisés par les gastronomes et les tables étoilées en Irlande, en France et ailleurs : [www.smokehouse.ie](http://www.smokehouse.ie)

Je suis heureux de vous annoncer que nous avons pu obtenir **les mêmes prix qu'en 2019**, donc « notre » saumon fumé irlandais représente encore et toujours 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 dirigeait 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 seul objet d'améliorer le quotidien des enfants et des jeunes de toute notre région, atteints d'affections malignes et hospitalisés dans ce service de cancérologie pédiatrique renommé: <https://association-arame.fr/>

Merci de passer votre **commande avant le samedi 21 novembre 2020 au plus tard**, par courriel à [lingd1950@yahoo.com](mailto:lingd1950@yahoo.com) ou par courrier à l'adresse indiquée sur le bon de commande ci-joint.

Notre saumon, expédié directement du Connemara par UPS en 24h, sera disponible dès vendredi 11 décembre 2020 à Wettolsheim (68) ou à partir du samedi 12 décembre à Strasbourg (67). Pour les amis Rotariens de Colmar je pourrais vous livrer le mardi 15 décembre lors de notre soirée traditionnelle de Noël. En cas de difficulté, n'hésitez pas à me contacter.

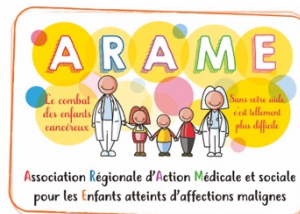
**Produit naturel, sans additifs et fumé "à sec", ce saumon fumé emballé sous vide se conservera facilement au réfrigérateur jusqu'aux fêtes. Il peut également être congelé sans altérer sa qualité.**

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,



**Bon de commande**



Nom .....

Adresse .....

Téléphone .....

Courriel .....@.....

**Lieu de retrait: Wettolsheim ( ) OU Strasbourg ( ) OU Soirée Noël ( ) (*bien préciser SVP*)**

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

Soit un TOTAL de  €

**Paiement (1) par chèque à l'ordre de « DAVID LING - SAUMON ROTARY »**  
**à l'adresse suivante : DAVID LING, 10 rue des Cigognes, 68420 EGUISHEIM**  
**ou (2) par virement RIB/IBAN : FR76 1027 8032 6000 0209 9940 249 / BIC :**  
**CMCIFR2A**



→ **En précisant votre nom SVP !**

