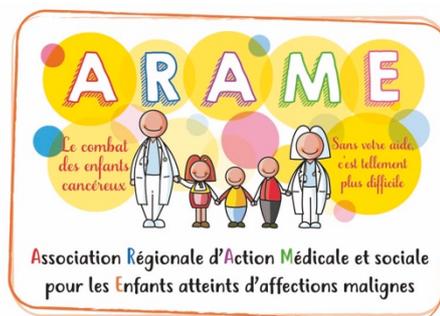




"Servir d'abord"

Contact : David Ling
06.80.07.12.49
david@ling.alsace



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

Eguisheim, le 19 octobre 2021

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

Pour les fêtes de fin d'année, j'ai le plaisir de vous proposer notre traditionnel 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 par les tables étoilées en Irlande, en France et ailleurs : www.smokehouse.ie

Pour la troisième année de suite, notre fournisseur nous a **maintenu les mêmes prix départ**, mais il est obligé de nous répercuter une légère augmentation du coût du transport. Néanmoins « notre » saumon fumé irlandais représente encore et toujours un excellent rapport qualité/prix.

Cette année, on note la disparition du pack 800g de saumon fumé, jugé par leurs clients trop grand à l'usage et trop volumineux pour un frigidaire ou un congélateur domestique...

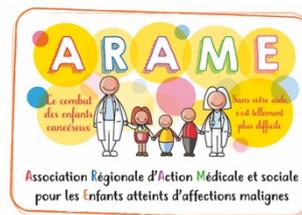
Chaque année depuis 2010, le bénéfice de l'opération saumon (dont le montant est abondé par notre Rotary Club) est intégralement reversé à l'Association ARAME, présidée par le Professeur Patrick Lutz qui dirigeait le service d'Onco-Hématologie pédiatrique à l'Hôpital de Hautepierre à Strasbourg. L'ARAME, association à but non lucratif, 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 20 novembre 2021 au plus tard**, par courriel à david@ling.alsace ou par courrier à l'adresse indiquée sur le bon de commande ci-joint.

Notre saumon, expédié directement du Connemara par avion et livré sous 48h, sera disponible comme d'habitude dès vendredi 3 décembre à Wettolsheim (68) (horaires à préciser) ou le samedi 4 décembre à Strasbourg (67).

Le saumon fumé emballé sous vide se conservera au réfrigérateur jusqu'aux fêtes. Produit naturel, sans additifs et fumé "à sec", il peut facilement être congelé sans altérer sa qualité et personnellement je vous le recommande (à décongeler tout simplement au réfrigérateur la veille de consommation).

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



Bon de commande

Nom

Adresse

Téléphone

Courriel@.....

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

Produit	Poids	Prix	Quantité
Saumon Fumé « Bio » tranché	500g	42,00 €	<input type="text"/>
Saumon Fumé « Bio » tranché	200g	23,00 €	<input type="text"/>
Gravadlax (Saumon Mariné) « Bio » tranché	500g	42,00 €	<input type="text"/>
Gravadlax (Saumon Mariné) « Bio » tranché	200g	23,00 €	<input type="text"/>

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 EGUISSHEIM
ou (2) par virement RIB/IBAN : FR76 1027 8032 6000 0209 9940 249 / BIC :
CMCIFR2A**



→ **En précisant votre nom SVP !**

