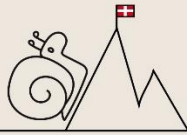


LES ESCARPÉS

ESCARGOTS ÉLEVÉS & CUISINÉS EN HAUTE-SAVOIE



Deborah Probst

Heliciicultrice

tél. 06.64.19.48.90

lesescarpes@gmail.com

La Douai

74470 Bellevaux

Escargots en Coquille – Le classique, escargot dans sa coquille d'origine
(dans la limite des stocks disponibles)

Escargots Gris préparés surgelés - Prix pour 12 Coquilles : 8,50 €

- **Bourguignonne** : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre

Escargots en Croquille – L'original, escargot dans un biscuit en forme de coquille, tout se mange

Escargots Gris préparés surgelés - Prix pour 12 Croquilles : 8,50 €

- **Bourguignonne** : beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre
- **Ail des Ours** : beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre (selon cueillette)
- **Tomme de Savoie** : beurre de Savoie, tomme de Savoie (mix avec 6 bourguignonne)

Escargots en Mini-Bouchée – Le gourmand, escargot dans une mini-bouchée en pâte feuilletée

Escargots Gris préparés surgelés - Prix pour 12 mini-bouchée : 8,50 €

- **Bourguignonne** : beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre
- **Ail des Ours** : beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre (selon cueillette)
- **Tomme de Savoie** : beurre de Savoie, tomme de Savoie (mix avec 6 bourguignonne)

Escapéro – Escargots à picorer pour l'apéro ou en salade

Escargots Gris préparés en verrine - Prix pour une verrine (une vingtaine de petits escargots) : 8,50 €

Marinade : huile, ail, persil, échalotte, moutarde, sel, poivre et Herbes de Provence

Escargotine – Escargots mixés à tartiner sur du pain et à passer au four

Escargots Gris hachés préparés en verrine - Prix d'une verrine (75g) : 8,50 €

Farce : beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel, poivre, muscade

Escargots au Naturel – A agrémenter avec vos propres recettes

24 ou 48 Escargots Gris court-bouillonnés préparés en verrine

Prix pour 24 escargots : 12 € - Prix pour 48 escargots : 24 €

Court-bouillon maison : eau, carottes, oignons, vin Terre du Léman, céleri, thym, laurier, persil, sel et poivre