



Deborah Probst
Helicicultrice
 tél. 06.64.19.48.90
 lesescarpes@gmail.com
 La Douai
 74470 Bellevaux

Bon De Commande

Par téléphone, SMS, mail, photo

06 64 19 48 90

lesescarpes@gmail.com

Nom/Prénom :

Téléphone/Mail :

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

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Coquilles) Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		

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

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquettes) Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquettes) Au beurre d'ail des ours : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquettes) A la Tomme de Savoie : Beurre de Savoie, Tomme de Savoie, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		

Escargots en Feuilletés – Le gourmand, escargot en mini-bouchée

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) Au beurre d'ail des ours : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) A la Tomme de Savoie : Beurre de Savoie, Tomme de Savoie, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		

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

Escargots Gris préparés en bocaux Prix d'une verrine (environ 20 escargots) Huile, ail, persil, échalotte, moutarde, sel, poivre et herbes de Provence	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

Escargotine – Mousse d'escargots à tartiner sur du pain et à passer au four

Escargots Gris hachés préparés en bocaux (Prix pour 75g) Farce : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel, poivre, muscade	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

Escargots au Naturel – A agrémenter avec vos propres recettes

48 Escargots Gris court-bouillonnés préparés en bocaux (Prix pour 48 escargots) Court-bouillon maison : eau, carottes, oignons, vin Terre du Léman, céleri, thym, laurier, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	24,00		

TOTAL	
--------------	--

Merci de votre commande !