



Tarifs 2009 Comités d'Entreprises



L'élevage de Courbouzon

Les escargots que nous proposons sont des Gros gris (*Helix Aspersa Maxima*) Ils sont élevés dans la nature, dans un parc dont l'enceinte est en bois non traité, avec une barrière "anti-fuite" à base de graisse. Ils seront alimentés pendant 5 mois avant d'être "cueillis", puis cuisinés après un processus de séchage, de jeun, et de tri. La cuisine de transformation où nous réalisons tous les plats surgelés et les préparations respecte les normes européennes. Les produits sont soigneusement emballés et présentent les dates limites de consommation, ainsi que les conseils de préparation.

Conserves d'Escargots

Présentation en bocal en verre en forme de marmite
Étiquetage avec composition et conseil de dégustation, DLUO sous le bocal

Tarifs HT	Tarif pour 1	20 à 49 10 %	50 à 99 15 %	100 à 150 20 %
Bocal de 3 DZ de chairs court-Bouillonnées Belle-Grosseur	8,15€	7,34€	6,93€	6,52€
Bocal de 8 DZ de chairs court-Bouillonnées Belle-Grosseur	20,76€	18,68€	17,64€	16,61€
Terrine d'escargots au Marc du Jura 170 gr	6,64€	5,97€	5,64€	5,31€
Tartinette d'escargots à la Persillade 50 gr (à toaster)	3,32€	2,99€	2,82€	2,65€
Escargots à la crème de poireaux (300 gr)	10,14€	9,13€	8,62€	8,11€
Escargots à la Jurassienne (300 gr)	11,10€	9,98€	9,43€	8,87€

Commande possible dans la limite des stocks disponibles
Délai de commande : 3 semaines
Prix HT départ de l'élevage

Escargot Comtois 215 rue de Montorient 39570 Courbouzon - Tel 03.84.24.15.29 www.escargot-comtois.com

