



ESCARGOT COMTOIS

ÉLEVAGE ET VENTE D'ESCARGOTS

COURBOUZON - JURA

TARIFS RESTAURATEURS 2009

Escargots au Court-Bouillon BOCAUX



Présentation en Bocaux stérilisés en verre, vendus par 6

- 8 douzaines de chairs calibre Belle Grosseur .19,20 HT €
- 9 douzaines de chairs calibre Moyen 20,69 HT €

Croquilles d'escargots surpelés

L'escargot est logé dans une petite coquille croustillante en pâte de froment et farci au beurre recette bourguignonne (persil ail échalote sel poivre)

- Sac de 5 douzaines 23,50 HT €

L'élevage de Gros Gris



Les escargots que nous vous 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 préparés après un processus de séchage, de jeun, et de tri. La cuisine de transformation se situe à Courbouzon. Les escargots sont court- bouillonnés deux fois pour être stérilisés dans un court-bouillon clair fait au vin du jura et aux légumes frais. Nous ne gardons que le pied de l'escargot et uniquement le pied. Ils sont prêts à l'emploi. L'escargot d'élevage garantit la tendreté de la chair.

Livraison gratuite à moins de 30kms minimum 12 bocaux

CONTACT

ESCARGOT COMTOIS - MURIEL BLANCHARD

215 rue de montorient 39570 Courbouzon

Tel : 03.84.24.15.29

Tarifs valables jusqu'au 15 juillet 2010 - IPNS - photo non contractuelle