Tarifs valables jusqu'au 31/08/2024

Pour Noël pensez à réserver par mail !!
contact@escargotdeschazeaux.fr

Prêts à tartiner

Nos spécialités en conserves pour des toasts en apéritif, été comme hiver !

L'ESCARGOTINE
Tartinade à base d'escargots, relevée d'une pointe de muscade et de persillade aillée.

le bocal de 85g .....7,90 €

LE CONFIT DE MÉMÉ TINE
Préparation à base d'escargots, d'huile d'olive et de basilic.

le bocal de 85g .....7,90€

Prêts à passer au four

Les surgelés

ESCARGOTS EN COQUILLES TRADITIONNELLES À LA BOURGUIGNONNE (calibre belle grosseur)
2 douzaines .....15,40 €
(sachet de 2 assiettes de 12 escargots)
le carton de 25 douzaines en vrac.....169,00 €

FROMENTINES D'ESCARGOTS (calibre moyen)
L'escargot dans une coquille en pâte croustillante
(sachet de 2 plats de 12 escargots)
2 douzaines à la bourguignonne (ail et persil) .....15,00 €
2 douzaines au comté .....15,00 €
2 douzaines aux noix .....15,00 €

SAVEURS DES 4 SAISONS (calibre moyen)
L'escargot dans une coquille en pâte croustillante. Farces : champignon ; tomate-basilic ; fenouil-citron et morbier-cumin pour un apéritif gourmand.
(sachet de 2 plats de 12 escargots)
2 douzaines .....16,00 €

MINI-FEUILLETÉS D'ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (petit calibre)
L'escargot et sa persillade traditionnelle dans une mini bouchée en pâte feuilletée.
2 douzaines .....15,00 €

Prêts à cuisiner

Les conserves

Escargots cuits dans un court-bouillon maison aux légumes et au vin blanc du Jura, prêts à être accomodés.

LES PETITS
Le bocal de **4** douzaines.....13,50 €
Le bocal de **7** douzaines.....21,00 €

LES MOYENS
Le bocal de **3** douzaines..... 12,80 €
Le bocal de **6** douzaines..... 22,80 €

BELLE GROSSEUR
Le bocal de **5** douzaines..... 23,50 €

BEURRE D'ESCARGOT à la façon des Chazeaux
la boîte de 400g (surgelé).....7,50 €

COQUILLES VIDES TRIÉES
(pour calibre moyen ou belle grosseur)
la boîte de 3 douzaines.....5,30 €

COQUILLES CROUSTILLANTES VIDES
en forme d'escargot (pour calibre moyen)
la boîte de 6 douzaines.....11,00 €

Tous nos produits sont disponibles toute l'année à la Ferme des Chazeaux - Recettes gourmandes sur : escargotdeschazeaux.weebly.com