L'Escargot des Chazeaux

Tous nos produits sont disponibles toute l'année !

Au court-bouillon maison

Escargots cuits dans un court-bouillon aux légumes frais et au vin blanc du Jura, prêts à être accommodés, présentés en bocaux.

LES PETITS

La petite marmite de 4 douzaines.....12,20 €
Le bocal de 7 douzaines.....19,40 €

LES MOYENS

Le bocal de 3 douzaines.....11,20 €
Le bocal de 6 douzaines.....20,00 €

BELLE GROSSEUR

Le bocal de 2 douzaines.....9,60 €
le bocal de 5 douzaines.....19,80 €

Prêts à passer au four

Préparations surgelées

ESCARGOTS EN COQUILLES TRADITIONNELLES À LA BOURGUIGNONNE. (calibre belle grosseur)

Le sachet de 2 douzaines dans un plat aluminium prêt à passer au four.....12,80 €
Le carton de 25 douzaines en vrac.....147,00 €

FROMENTINES D'ESCARGOTS. (calibre moyen)

L'escargot dans une coquille en pâte croustillante.

Le sachet de 2 douzaines à la Bourguignonne (recette traditionnelle).....12,80 €
Le sachet de 2 douzaines au Comté .....13,30 €
Le sachet de 2 douzaines aux Noix .....13,30 €

SAVEURS DES 4 SAISONS. (calibre moyen) NOUVEAU

L'escargot dans une coquille en pâte croustillante. Farces champignon, tomate-basilic, fenouil-citron et mobier-cumin pour un apéritif gourmand.

Le sachet de 2 douzaines .....14,00 €

MINI-FEUILLETÉS D'ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE. (petit calibre)

L' escargot dans une mini bouchée en pâte feuilleté et sa persillade traditionnelle.

Le sachet de 2 douzaines .....13,30 €

ASSORTIMENTS DE MINI FEUILLETÉS D'ESCARGOTS AUX TROIS SAVEURS. (petit calibre)

Farces à la Bourguignonne, au Comté, aux Noix

Le sachet de 2 douzaines .....13,50 €

Prêt à déguster

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU VIN BLANC
(petit calibre)

Quatre douzaines d'escargots dans leur court-bouillon + bocal de garniture à la crème fraîche et aux champignons (3 pers. environ).

Le bocal de 4 douzaines et son pot de 270 g de garniture .....18,00 €

ESCARGOTINE (spécialité pour l' apéritif)

Nouvelle recette de confit à tartiner à base d'escargots, relevée d"un pointe de muscade et de persillade aillée.

Le bocal de 85 g .....7,20 €

LE CONFIT DE MÉMÉ TINE pour l' apéritif NOUVEAU

Un confit à tartiner à base d'escargots, d'huile d'olive et de basilic.

Le bocal de 85 g .....7,20 €

C'est vous qui le faites

BEURRE D'ESCARGOT À LA FAÇON DES CHAZEAUX

La boîte de 400 g (surgelé) .....6,70 €

COQUILLES VIDES TRIÉES
(calibre moyen ou belle grosseur)

La boîte de 3 douzaines .....4,20 €

COQUILLES CROUSTILLANTES (pour calibre moyen)

En forme d'escargot à garnir.

La boîte de 6 douzaines .....9,00 €

Ferme des Chazeaux 25360 Gonsans 03 81 59 27 10 christophe.delacroix25@orange.fr Recettes gourmandes sur : escargotdeschazeaux.weebly.com