

L'escargolois vous propose ses gros gris (Hélix Aspersa Maxima) élevés en plein air, en parc avec leur couvert végétal pour les faire grandir dans un environnement propice à un bon développement, tant pour se protéger des chaleurs d'été, que pour le consommer. Une farine végétale spécialement conçue pour eux, venant d'une minoterie jurassienne viendra en complément alimentaire afin de garantir une chair tendre et savoureuse. Une fois adulte les escargots sont préparés par nos soins, en laboratoire, avec des produits frais et locaux, suivant les règles d'hygiène en vigueur.

L'escargolois souhaite valoriser l'escargot fermier afin que ses clients puissent savourer la différence, lors de leurs repas ou apéritifs, pour un moment simple et délicieux, entre amis ou en famille, juste pour un petit plaisir qui saura vous combler de saveur.

Il est possible de venir chercher les produits sur place, ou dans certains de vos marchés locaux. Les produits que je vends sont surgelés pour garder toute leur saveur. Il est donc préférable de vous munir d'une glacière ou d'un sac isotherme. En espérant vous régaler les papilles, je vous souhaite une excellente dégustation! Merci de votre confiance envers les produits locaux.

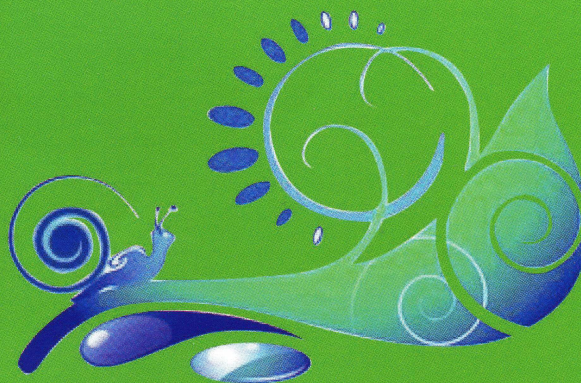


HORAIRES OUVERTURE :

En décembre 10H – 20H la semaine
et le week end sur les marchés

Le reste de l'année sur demande

L'Escargolois



Élevage, transformation et vente d'escargots

FOURNIER Fabien

5 Route de Chaussin 39120 SAINT BARAING

À 3 Km de Chaussin

07.85.26.60.17.

Je vous propose :



Pour vos toasts :

- Escargotine bourguignonne (ail, persil, échalote)
80g 7,00 €
- Escargotine pesto (basilic)
80g 7,00 €

Pour vos entrées :

- 2 douzaines de coquilles bourguignones
(ail, persil, échalote) – calibre belle grosseur 13,00 €
- 10 douzaines de coquilles bourguignones
(ail, persil, échalote) – calibre belle grosseur 60,00 €

Pour faire soi-même (selon stock):

- Bocal 6 douzaines escargots moyens
au court bouillon 24,00 €
- Bocal 10 douzaines escargots moyens
au court bouillon 35,00 €

Les apéritifs et entrées sont des produits finis surgelés.



Pour vos apéritifs (coquille consommable):

- Croquilles bourguignonnes (ail, persil, échalote)
2 douzaines 15,00 €
- Croquilles jurassiennes (comté, savagnin)
2 douzaines 15,00 €
- Croquilles Gexoises (Bleu de Gex, noix)
2 douzaines 15,00 €
- Croquilles Forestières (Beurre, Persil, Echalotes, Trompettes,
Champignons de Paris)
2 douzaines 15,00 €
- Croquilles Ail des Ours
2 douzaines 15,00 €

LES 10 DOUZAINES AU CHOIX 65,00 €

(choisissez vos 5 paquets de 2 douzaines)

BONNE DEGUSTATION



Les apéritifs et entrées sont des produits finis surgelés.