

Nos escargots cuisinés sont proposés toutes les semaines en produits frais sur les marchés et également sur l'exploitation (penser à les réserver).

A votre disposition à partir du jeudi après-midi sur notre exploitation hélicicole.

Pour votre entière satisfaction vous pouvez consommer nos escargots en produits surgelés toute l'année.

Escargots cuisinés à la bourguignonne



Chairs d'escargots "Gros gris"

Farce : Beurre, ail et persil frais

Mode de conservation + 6°

Conditionnement à la douzaine en assiette ou en vrac par 5 ou 10 douzaines.

Mini bouchées



uniquement en surgelés.

(en)



Préparation des escargots "Gros gris" ail, persil, épices.



Préparation des escargots "Gros gris" ail, persil, épices. Point de cuisson des escargots juste à ébullition (5 min), ils ont rester mouillée.