



ESCARGOTS VIVANTS

Escargots nés, élevés et cuisinés en Occitanie.

10 DOUZAINES D'ESCARGOTS VIVANTS - Gros gris 13€

10 DOUZAINES D'ESCARGOTS VIVANTS - Petits gris 13€

PROFESSIONNELS

COURT BOUILLONNÉS - Surgelés à l'unité - 8 douzaines
Escargots (*helix aspersa muller*) - Petit gris en coquilles

SUR DEMANDE

BLANCHIS - Surgelés à l'unité - 10 douzaines
Gros gris - Calibre (belle grosseur)

PRÉPARATIONS SURGELÉES

LES COQUILLES À LA BOURGUIGNONNE (gros gris)

Prêts à mettre au four, notre farce est pur beurre et élaborée avec des produits frais.

1 DOUZAINÉ 7€

Calibre belle grosseur, présentés dans une assiette en alu

2 DOUZAINES 13€

Calibre belle grosseur, en vrac

5 DOUZAINES 30€

Calibre belle grosseur, format familial

LES CROQUILLES

Escargots présentés dans une coquille croustillante à la farine de froment, se déguste à l'apéritif.

1 DOUZAINÉ 7€

Croquilles à la bourguignonne

1 DOUZAINÉ 7€

Croquilles au roquefort et aux noix

EN SAUCE

En coquille, à la sauce provençale.

4 DOUZAINES (petit gris) 18€



LES VERRINES

ESCARGOTS COURT BOUILLONNÉS (gros gris)

Dans un court bouillon élaboré avec des légumes frais et parfumé au vin blanc, à préparer selon votre goût.

VERRINE DE 2 DOUZAINES 8€

VERRINE DE 4 DOUZAINES 14€

ESCARGOTS CONFITS - Verrine de 3 douzaines 8,50€

Escargots decoquillés, confits à la graisse de canard

ESC'APÉRO - Verrine de 3 douzaines 8,50€

Escargots decoquillés, sauce salade bien relevée, pour picorer à l'apéritif ou dans une salade

TAPAS SAUCE PIQUANTE - Verrine de 3 douzaines 8,50€

Escargots decoquillés, sauce tomate finement relevée

ESCARGOTS COURT BOUILLON (petit gris) - Verrine de 3 douz. 8,50€

Escargots en coquille à préparer à votre façon

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE (petit gris) - Verrine de 3 douz. 15€

Escargots en coquille cuisinés à la sauce tomate huile d'olive, lardons, aromates, parfumés au vin blanc





Nos escargots sont élevés
d'avril à septembre dans des parcs
enherbés. Des céréales complètent
leur alimentation.

*Si une envie d'escargots vous prend,
Le Clos Jouan Lagarde les cuisine pour vous.
Nous vous proposons un large choix de recettes
à base d'escargots gros gris et petits gris. Des
conserves et plats surgelés «faits maison».*



**CLOS
JOUAN
LAGARDE**

HÉLICULTURE

VISITE SUR RENDEZ-VOUS DE JUIN À AOÛT

Tél : 07 77 49 00 82

jouanlagarde82@gmail.com

FAMILLE LAGARDE - 210 VC 12

82 230 GÉNÉBRIÈRES




**CLOS
JOUAN
LAGARDE**
HÉLICULTURE

**Vente à la ferme
d'escargots**

VIFS OU CUISINÉS