



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 BOURGIGNONNE (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



Création © J. Lagarde - 2017 - CC-BY-NC-SA - La voie, l'histoire



**CLOS
JOUAN
LAGARDE**

HÉLICULTURE

**Vente à la ferme
d'escargots**

VIFS OU CUISINÉS