

Produits frais ou surgelés

PRODUITS SURGELÉS

Au beurre d'ail des ours : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre

Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalote, persil, sel et poivre



Escargots en Coquille – Le classique, escargot dans sa coquille d'origine (sous réserve des stocks disponibles)

12 Escargots Gris préparés et surgelés **Au beurre persillé**

Escargots en Croquille – L'original, escargot dans un biscuit en forme de coquille, tout se mange

12 Escargots Gris préparés et surgelés / 2 recettes au choix **(au beurre persillé OU au beurre d'ail des ours)**

Escargots en Feuilletés – Le gourmand, escargot en mini-bouchée

12 Escargots Gris préparés et surgelés / 2 recettes au choix **(au beurre persillé OU au beurre d'ail des ours)**

PRODUITS FRAIS A CONSERVATION LONGUE

Escapéro – Escargots à picorer pour l'apéro ou en salade

Escargots Gris préparés en verrine (environ 20 escargots par verrine)

ingrédients : Huile, ail, persil, échalote, moutarde, sel, poivre et Herbes de Provence

Escargotine – Mousse d'escargots à tartiner sur du pain et à passer au four

Escargots Gris hachés préparés en verrine (verrine de 75g)

Farce : Beurre de Savoie, ail, échalote, persil, sel, poivre, muscade

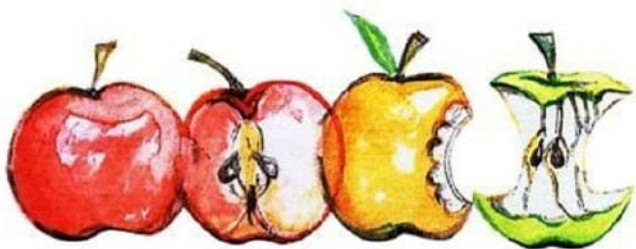
Escargots au Naturel – A agrémenter avec vos propres recettes

Escargots Gris court-bouillonnés préparés en verrine (48 escargots par verrine)

Court-bouillon maison : eau, carottes, oignons, vin Terre du Léman, céleri, thym, laurier, persil, sel et poivre

– Mousse d'escargots à tartiner sur du pain et à passer au four

La Ferme des Grands Champs (jus de fruits)



La Ferme des Grands Champs s'étend sur une petite surface partagée entre un poulailler, un verger et des cultures semi-pérennes et annuelles.

La Ferme a le plaisir de cultiver, élever et cueillir des plantes et animaux dans les meilleures conditions possibles afin de proposer une gamme de produits diversifiés, gourmands, sains et locaux. Ils portent une attention particulière à la **qualité gustative** de leurs produits transformés, **élaborés directement à la ferme**.

Ils appliquent les principes de la permaculture en s'inspirant des techniques de l'agro-écologie et de diverses expériences de micro-fermes bio.

Jus de fruits proposés :

pomme, pomme/poire, pomme/gingembre et pomme cannelle (à boire chaud).