



Deborah Probst
Hélicautrice
tél. 06.64.19.48.90
lesescarpes@gmail.com
La Douai
74470 Bellevaux

Bon De Commande

Par téléphone, SMS, mail, photo

06 64 19 48 90

lesescarpes@gmail.com

Nom/Prénom :

Téléphone/Mail :

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

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Coquilles)	Prix en €	Quantité	Total
Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	9,00		

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

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquettes)	Prix en €	Quantité	Total
Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquettes)	Prix en €	Quantité	Total
Au beurre d'ail des ours : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	9,00		

Escargots en Feuilletés Le gourmand, escargot en mini-bouchée

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés)	Prix en €	Quantité	Total
Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	9,00		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés)	Prix en €	Quantité	Total
Au beurre d'ail des ours : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	9,00		

Escapéro Escargots à picorer pour l'apéro ou en salade

Escargots Gris préparés en bocaux	Prix en €	Quantité	Total
Prix d'une verrine (environ 20 escargots)	8,50		
Huile, ail, persil, échalotte, moutarde, sel, poivre et herbes de Provence			

Escargotine Mousse d'escargots à toaster et à passer au four

Escargots Gris hachés préparés en bocaux	Prix en €	Quantité	Total
Prix d'une verrine (environ 75g)	8,50		
Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel, poivre, muscade			

Escargots au Naturel A agrémenter avec vos propres recettes

24 Escargots Gris court-bouillonnés préparés en bocaux	Prix en €	Quantité	Total
(Prix pour 24 escargots)	12,00		
Court-bouillon maison : eau, carottes, oignons, vin Terre du Léman, céleri, thym, laurier, persil, sel et poivre			

TOTAL

- La livraison des commandes aura lieu au Lycée des 3 Vallées lors de la distribution du vendredi 15 avril 2022
- Date limite de commande le mercredi 13 avril !
- Règlement par chèque à l'ordre de « Les Escarpés » (à envoyer à la productrice après réception des produits)