



Deborah Probst  
 Hélicoptériste  
 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](mailto: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) Au beurre persillé : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	9,00		

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

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

Escargots en Feuilletés Le gourmand, escargot en mini-bouchée

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

Escapéro Escargots à picorer pour l'apéro ou en salade

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

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

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

Escargots au Naturel A agréments avec vos propres recettes

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

Merci de votre commande !

TOTAL

- La livraison des commandes aura lieu au Lycée des 3 Vallées lors de la distribution du vendredi **10 décembre 2021**
- **Date limite de commande le 3 décembre 2021 !**
- Règlement par chèque à l'ordre de « Les Escarpés » (à envoyer à la productrice après réception des produits)