



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

Bon De Commande

Par téléphone ou SMS au 06 64 19 48 90

Par mail à lesescarpes@gmail.com

Date limite de commande le 6 décembre 2019

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) Recette à la « Bourguignonne » : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

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) Recette à la « Bourguignonne » : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Croquilles) Recette à l'« Ail des Ours » : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

Escargots en Feuilletés – Le gourmand, escargot dans une mini-bouchée en pâte feuilletée

12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) Recette à la « Bourguignonne » : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) Recette à l'« Ail des Ours » : Beurre de Savoie, ail des ours, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		
12 Escargots Gris préparés surgelés (Prix pour 12 Feuilletés) Recette à la « Provençale » : Beurre de Savoie, échalotte, poivron, huile d'olive, coulis de tomate, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

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

Escargots Gris préparés en verrine (Prix pour une vingtaine de petits escargots) Marinade : 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 verrine (Prix pour 75g) Farce : Beurre de Savoie, ail, échalotte, persil, sel, poivre, muscade	Prix en €	Quantité	Total
	8,50		

Escargots au Naturel – A agrémenter avec vos propres recettes

24 Escargots Gris court-bouillonnés préparés en verrine (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		
48 Escargots Gris court-bouillonnés préparés en verrine (Prix pour 48 escargots) Court-bouillon maison : eau, carottes, oignons, vin Terre du Léman, céleri, thym, laurier, persil, sel et poivre	Prix en €	Quantité	Total
	24		

TOTAL

- La livraison des commandes aura lieu à St Distille lors de la distribution du vendredi **13 décembre 2019**
- Règlement par chèque à l'ordre de « Les Escarpés » (à envoyer à la productrice après réception des produits)

Merci de votre commande !