

# Escargots cuisinés

Tarif et bon de commande : à la ferme

TARIF T.T.C. au 1<sup>er</sup> novembre 2010 DE NOS PRODUITS EN SACHETS CUISSON, CASSOLETTES, COQUILLES ET POTS PP.

Nos produits de fabrication artisanale dans un laboratoire spécialisé sont garantis sans conservateurs ni colorants.

**Ils sont à conserver au froid de 0°C à + 5°C.**

## Les recettes gastronomiques

→ *Les beurrés en cassolettes ou coquilles (24 escargots):*

- Recette au beurre de foie gras de canard	15,00 €	Coquilles	X...	=...
	13,00 €	Cassolettes	X...	= ...
- Recette au Beurre Fleuri <span style="color: blue; font-weight: bold; font-size: small;">Nouveau</span>	11,00€	Cassolettes	X...	= ...

→ *Les sachets cuisson (pour 4 personnes en entrée, 2 en plat):*

- Recette à la Crème de Maïs (200 g)	10,00€		X...	=...
--------------------------------------	--------	--	------	------

## Les recettes traditionnelles

→ *Les beurrés en cassolettes ou coquilles (24 escargots):*

- Recette à la Bourguignonne à l'Ail Rose	13,00€	Coquilles	X...	=...
du Tarn . (24 escargots belle grosseur)	11,00 €	Cassolettes	X...	=...

→ *Les sachets cuisson (pour 4 personnes en entrée, 2 en plat):*

- Recette à l'Américaine (200 g)	10,00 €		X...	=...
----------------------------------	---------	--	------	------

## Recette du terroir

→ *Les sachets cuisson (pour 4 personnes en entrée, 2 en plat):*

- Recette aux champignons des bois (200 g)	10,00€		X...	=...
--	--------	--	------	------

Nouveau

## Recettes apéritives

→ *Les Tartinades du jardin (80gr) (Recette au beurre fleuri ou au Beurre persillé)*      5 €      X...      =...

→ *Escargots marinés aux épices : (70g) (Saveur estivale, ou provençale ou acidulée)*      5 €      X...      =...

Nom Prénom téléphone:

Date et lieu de livraison souhaités:

TOTAL DE LA COMMANDE :

.....

.....

.....€