



Installée sur la commune de Blanzay depuis avril 2020, Estelle BOUCHOT élève des escargots en plein air au lieu-dit Ocle (direction St Eusèbe-le bourg) et vous propose ses produits à base d'escargots à la vente. Les escargots sont nés, élevés et cuisinés en France.

Nom : Prénom :

N° usine : N° téléphone :

Désignation	Quantité	Conditionnement	PU	Quantité commandée	Total
Escargots en coquilles	1 douzaine	Assiette alu	8,50 €		
	2 douzaines	Sachet	16 €		
	5 douzaines	Sachet	39 €		
Escargots en croquilles	1 douzaine	Assiette alu	8,50 €		
	2 douzaines	Sachet	16 €		
	5 douzaines	Sachet	39 €		
Croquilles 2 saveurs	1 douzaine	Assiette alu	8,50 €		
Croquilles fromage de chèvre	1 douzaine	Assiette alu	8.50€		
Mini-feuilletés	2 douzaines	Alvéoles	16 €		
Préfou aux escargots	400 g	Barquette	11,50 €		
Beurre persillé	100g	Rouleau	2,90 €		
Escargot court-bouillon	2 douzaines	Verrine stérilisée	10 €		
	5 douzaines	Verrine stérilisée	23 €		
Escargotine	80 g	Verrine stérilisée	7,40 €		
	160 g	Verrine stérilisée	14,50 €		
Esc'apéro	120 g	Verrine stérilisée	8,50 €		
Croquilles à garnir	2 douzaines	Sachet	4,50 €		
	5 douzaines	Boîte	9 €		
Règlement à la commande uniquement par chèque à l'ordre de : Les escargots d'Estelle					TOTAL

Les Surgelés : Pensez à amener votre glacière, un produit décongelé ne doit pas être recongelé.

Escargots en coquilles :

Le traditionnel escargot accompagné de farce à la Bourguignonne (beurre, persil, ail, échalote).

Escargots en croquilles :

Escargots dans une coquille croustillante accompagnés de farce à la Bourguignonne, tout se mange ! Disponible avec 6 croquilles au fromage de chèvre et 6 croquilles à la Bourguignonne ou bien encore 1 douzaine tout fromage.

Mini-feuilletés :

Escargots disposés dans des mini vol-au-vent accompagnés de farce à la Bourguignonne, idéal pour l'apéritif.

Préfou aux escargots :

Baguette garnie d'escargots grossièrement hâchés et de beurre persillé.

Beurre persillé : Beurre de Bresse AOP, persil, ail, échalote, sel et poivre.

Les Bocaux :

Escargots au court-bouillon :

Escargots cuits avec des légumes frais et du vin blanc.

Esc'apéro :

Escargots à picorer pour l'apéritif ou à verser sur une salade verte avec sa sauce.

Escargotine :

Mousse d'escargots à la Bourguignonne à tartiner pour l'apéritif ou pour accompagner pâtes, riz, pommes de terre...

Bon à rapporter au bureau du CSE

COMMANDES JUSQU'AU 20 NOVEMBRE 2026

Distribution le 24 décembre de 9h00 à 12h30 par la productrice Place des forges (prévoir une glacière) .