



*nés, élevés, et préparés au Domaine
du Lycée Agricole de Savoie*

CONSEILS de DEGUSTATION gamme bocaux stérilisés

Escargots court-bouillonnés au naturel

Bocaux 2 ou 5 dz belle grosseur, 3 ou 6 dz moyens, 4dz tgros
à cuisiner selon votre goût :

*avec une farce bourguignonne (beurre, ail, persil, échalotes ..)
ou en recette plus originale (voir au dos)*

Escargots cuisinés

2 dz belle grosseur

à réchauffer à la casserole ou au bain marie

Cassolette à la **TOMATE**, ou Fricassée aux **CHAMPIGNONS**

à servir avec des pâtes fraîches ou du riz

CONFITS à la graisse de canard

à servir sur des pommes de terre vapeur ou une salade verte

Préparations pour l'apéritif

ESCARGOTINE : 80 g de mousse

(56% chairs d'escargots, 44% farce bourguignonne)

à tiédir et servir sur des toasts chauds

ESCAPERO : 2 dz escargots en sauce salade (huile, ail, persil..)

à « piquer » tels quels à température ambiante,

ou plus original, à servir réchauffés sur une salade verte

Entrée ou Casse-croûte

TERRINE de Campagne aux Escargots pot de 200g

(30% escargots, maigre et gras de porc, foie de volaille)