

LES ESCARGOTS DE L'ODON



Bonjour,

Nos préparations sont élaborées avec **le beurre Normand AOC d'Isigny, et des légumes frais épluchés.**

Le beurre à la bourguignonne est composé d'ail et de persil, celui à la forestière de champignons et d'ail. Les assiettes assortiment sont composées des trois beurres.

La mousse est un mélange de beurre à la bourguignonne et d'escargots hachés, elle se consomme en toast chaud à l'apéritif.

Nos préparations se conservent 20 jours au réfrigérateur et peuvent être congelées.



Les coquilles

Les croquilles

Les mini bouchées

Les Escargots de l'Odon

JF Zygmanski & C Wissler Le pied taillis 14260 St Georges d'Aunay
Tél : 02.31.77.83.89 escodon@yahoo.fr www.escargotsdelodon.fr

PRODUITS	TARIF
Au beurre à la bourguignonne :	
Assiette de 12 coquilles	5.90€
Assiette de 12 croquilles	6.10€
Barquette de 12 mini bouchées	6.30€
Sachet de 48 coquilles	22.80€
Au beurre roquefort :	
Assiette de 12 coquilles	5.90€
Assiette de 12 croquilles	6.10€
Barquette de 12 mini bouchés	6.30€
Au beurre forestier :	
Assiette de 12 coquilles	5.90€
Assiette de 12 croquilles	6.10€
Barquette de 12 mini bouchés	6.30€
Assortiment des trois beurres : (bourguignonne, roquefort et forestier)	
Assiette de 12 coquilles	5.90€
Assiette de 12 croquilles	6.10€
Barquette de 12 mini bouchés	6.30€
Escargots au court bouillon frais	2.80€ la douzaine
Mousse d'escargot	4.40€