

Notre élevage d'escargots

L'élevage de nos escargots gros-gris (*Helix Aspersa*) débute en avril avec la reproduction, la ponte puis l'incubation des oeufs.

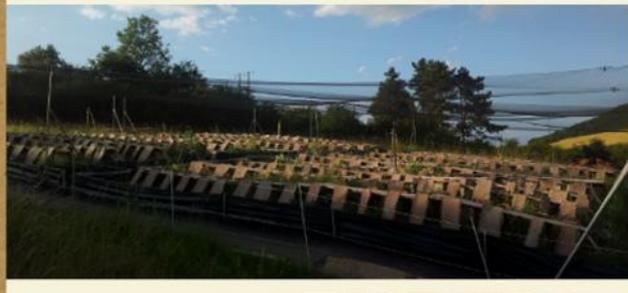
Nos escargots sont ensuite élevés sur une prairie naturelle spécialement aménagée pour leur bien-être et atteindront leur maturité en septembre.



Leur alimentation est exclusivement constituée de végétaux et d'un complément de céréales et de "calcaire" pour fortifier leurs coquilles.

Après le ramassage, ils seront transformés pour vous proposer toute une gamme de produits préparés.

L'escargot Bourguignon, c'est l'assurance de consommer un escargot de qualité, né, élevé et cuisiné, en France, par nos soins.



Magasin sur l'exploitation ouvert sur RDV et du lundi au vendredi de 9h à 19h en décembre



L'escargot
BOURGUIGNON

Élevé et cuisiné en Bourgogne, c'est tellement bon !



Elevage d'escargots
à 20 min de Dijon,
en Bourgogne
Visite et Vente à la ferme



EARL Marcouyoux
3 route des mousseneux - 21120 Vernot

06 27 02 21 32

contact@escargot-bourguignon.fr
www.escargot-bourguignon.fr



Siret : 84053764100010



Surgelés

© Escargots en coquille

Le grand classique de l'escargot avec une farce Bourguignonne au beurre relevée de persil, d'ail et d'échalote.

Assiette de 12 escargots	7,5 €
Boîte de 2 douzaines en vrac	14,5 €
Sachet de 5 douzaines en vrac	35 €

© Fromentines d'escargots

Escargots présentés dans une coquille croustillante. Tout se mange et il y en a pour tous les goûts.

Barquette de 12 fromentines	7,5 €
Boîte de 2 douzaines en vrac	14,5€

- Recette Bourguignonne
- Recette au fromage de Langres
- Recette aux champignons
- Recette Provençale, à la tomate
- Assortiment des 4 recettes

Bocaux

© Escargots au court-bouillon

Des escargots "Nature" dans un court-bouillon aux légumes frais et au vin blanc, à accommoder selon vos envies.

Bocal de 2 douzaines	10 €
Bocal de 3 douzaines	13 €
Bocal de 5 douzaines	20 €
Bocal de 8 douzaines	30 €

© Escargotine : l'escargot à tartiner

Escargots mélangés avec une farce Bourguignonne (beurre, persil, ail). Idéal en toast, sur des pâtes ou pour faire rissoler des pommes de terre.

La verrine de 130g	8 €
--------------------	-----



Pensez à prendre votre glacière.
Un produit décongelé ne doit pas être recongelé

Toute l'année, nous proposons des recettes originales avec des produits de saison. Alors n'hésitez pas à consulter notre site internet ou à nous contacter.

Visites

Vous souhaitez en savoir plus sur les escargots et leur élevage ?
Venez visiter notre exploitation à 20 min de Dijon !!!

Dans un lieu calme et verdoyant, nous vous ferons découvrir cet animal atypique et l'élevage que nous avons mis en place.

Les visites sont possibles en famille ou en groupe et adaptées aux adultes comme aux enfants.

Une dégustation de différents produits , peut également être proposée.

Visites : Sur rendez-vous d'avril à octobre.
Le mercredi et le vendredi à 15h en Juillet et Août.

Durée : 1h30 environ

Tarifs :

Visite :

- 4 € tarif adulte (12 ans et plus)
- 2 € tarif enfant (3 à 11 ans)
- Gratuit pour les moins de 3 ans

Dégustation :

- 4€ pour tous, avec escargots ou sorbets et un verre de vin ou un jus de fruit

Nous sommes adhérents du réseau "Ecole en herbe" pour l'accueil pédagogique des groupes scolaires avec des activités adaptées aux enfants de maternelle, de primaire et de collège.