



Pour ces fêtes de fin d'année 2023, *l'escargotière d'Arno* vous propose de découvrir (ou redécouvrir), des produits originaux pour l'apéritif tels l'escapéro ou l'escargotine (ail/persil ou basilic), ainsi que des recettes plus connues comme les escargots à la bourguignonne en coquilles ou en cRoquilles.

Sans oublier les escargots « nature », justes cuits au court-bouillon de légumes, pour agrémenter vos propres recettes.

Et toujours, pour des apéritifs originaux ; les apéricroqs :

Escargots en cRoquilles, farcis de différentes recettes :

- Apéricroq Fromage (roquefort, fromage de chèvre, comté)
- Apéricroq (citron-paprika, curry-cumin, provençale et bourguignonne).



Les escapéros :

Petits escargots dans une marinade d'huile, persil, ail, herbes de Provence. A consommer « tels quels », à température ambiante, à « piquer » et déguster pour l'apéritif.

L'escargotine :

Escargots hachés grossièrement, préparés dans un beurre persillé et aillé.

Se tartine sur des toasts chauds pour l'apéritif.

Les coquilles d'escargots « à la bourguignonne » :

Grand classique de la gastronomie hélicicole, Escargots préparés au beurre persillé et aillé.



Les cRoquilles d'escargots

Préparées « à la Bourguignonne » (ail persil échalotes).

Fausses coquilles d'escargots en pâte gauffrée qui se mangent.



Les coquilles, les apéri'croq et les cRoquilles sont proposés surgelés.

Escargots nés, élevés et préparés en «Pays de Savoie», par l'héliculteur.