

felixethelix.com  
9 vallée saint-pierre  
91690 Arrancourt  
01 78 83 50 91  
felixethelix@gmail.com



# Félix & Hélix

L'EXCELLENCE DE L'ESCARGOT FRANÇAIS

NÉ-ÉLEVÉ-PRÉPARÉ EN FRANCE

## ESCARGOTS BIO

PRODUIT D'EXCEPTION

## ESCARGOTS BIO PRÉPARÉS

BOÎTES EN CARTON : FRAIS OU SURGELÉ

12u 24u

En coquille €10 €20

En mini-bouchée €12

En croquille €22

Nos créations au choix :

Bourguignonne

Piment d'Espelette Citron Amandes

## PRODUITS EXCLUSIFS

COFFRET : FRAIS

Escargots de Chêne™

Escargots de Printemps

## MÉLANGE GOURMAND

BOCAUX EN VERRE : FRAIS OU SURGELÉ  
CONSIGNE : 0,5€

75g 175g

Roquette Céleri Pistaches €10 €19

Poivron Tomate Amandes €9 €18

Beurre Bourguignonne €4 €8

POUR COMMANDER APPELEZ-NOUS  
AU 01.78.83.50.91  
RETRAIT SUR PLACE



## PRODUITS FRAIS ET BIO

Nos produits sont labellisés BIO et toutes les matières premières que nous utilisons dans nos créations sont fraîches du jour afin de garantir le meilleur produit. Nous utilisons un maximum de produits BIO de notre potager ou de producteurs locaux.

## ENVIRONNEMENT

Notre engagement pour l'environnement est présent dans toutes les étapes d'élevage : de la naissance à la transformation. Vous pouvez retrouver toutes nos actions sur notre site internet.

## DÉMARCHE D'EXCELLENCE

C'est grâce à notre démarche d'excellence que nous pouvons vous présenter des produits d'exception. Tous les procédés ont été élaborés pour atteindre les plus hauts niveaux d'exigence sur la qualité de ceux-ci. Notre maison est très attachée à l'ensemble de l'expérience vécue autour de la dégustation de l'escargot.

## "UNE CUISINE DE SENS"

Nos produits ont été élaborés en collaboration avec le chef François-Xavier Bogard. Réputé pour ses interventions dans bon nombre de maisons prestigieuses, il a conjugué son savoir-faire avec nos escargots en les sublimant.

## PRODUITS EXCLUSIFS

Découvrez les Escargots de Chêne™ ainsi que les Escargots de printemps. Les Escargots de Chêne™ sont un produit exclusif de notre maison. Ils sont récoltés sur nos chênes et sont préparés avec une recette dédiée. Demandez une brochure réservée au produit pour plus d'informations.

## NÉS, ÉLEVÉS ET PRÉPARÉS EN FRANCE

En opposition avec la production des "Bourgogne" importés d'Europe de l'Est, l'ensemble de notre production se fait dans notre élevage d'Arrancourt en Ile-de-France. Nos escargots élevés en parcs naturels sont tendres et moelleux et bénéficient du label BIO.



bogard-art-food.com



Félix & Hélix



## ESCARGOTS PRÉPARÉS

Ces produits sont finis et prêts à être servi après avoir été réchauffés. Les croquilles sont des biscuits au froment croustillant en forme de coquilles d'escargots, tandis que les mini-bouchées sont feuilletées et fondante.

## MÉLANGE GOURMAND

Préparations gastronomiques élaborées à partir de légumes frais et chairs d'escargots. Parfait pour accompagner vos plats ou toasts, elles sont utilisables chaudes ou froides.

## #1 EN D'ILE-DE-FRANCE

Notre maison possède un savoir faire unique en Île-de-France en étant le premier héliculteur à recevoir la certification Agriculture BIOlogique de la Région.

## SURGÉLATION

La méthode que nous avons choisi pour une longue conservation est la surgélation. Différent de la congélation, ce procédé ne dénature pas l'escargot et offre une garantie d'un produit de qualité tout en adoptant un côté pratique.