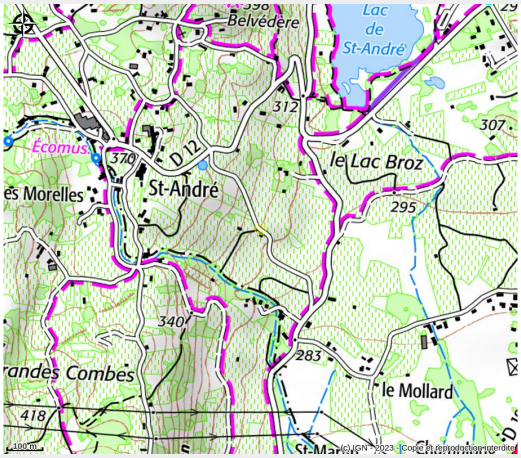
Laurent Coutable

Secteur Coeur de Savoie

Crédit photo : Laurent Coutable (Laurent Coutable)



Au cœur du vignoble de Les Marches, nous sommes héliciculteurs, nous faisons naitre et élevons des escargots du moi d'avril à septembre.

Infos pratiques

Categorie : Services

À proximité de : Tour des Bauges à vélo

Description

A l’automne, nous préparons toutes ces petites bêtes dans notre atelier agréé avec des ingrédients de qualité : beurre de la coopérative de Beaufort, ail et échalotes frais :

Escargots en coquille ou en croquille à la bourguignonne

Escargots en bocaux :

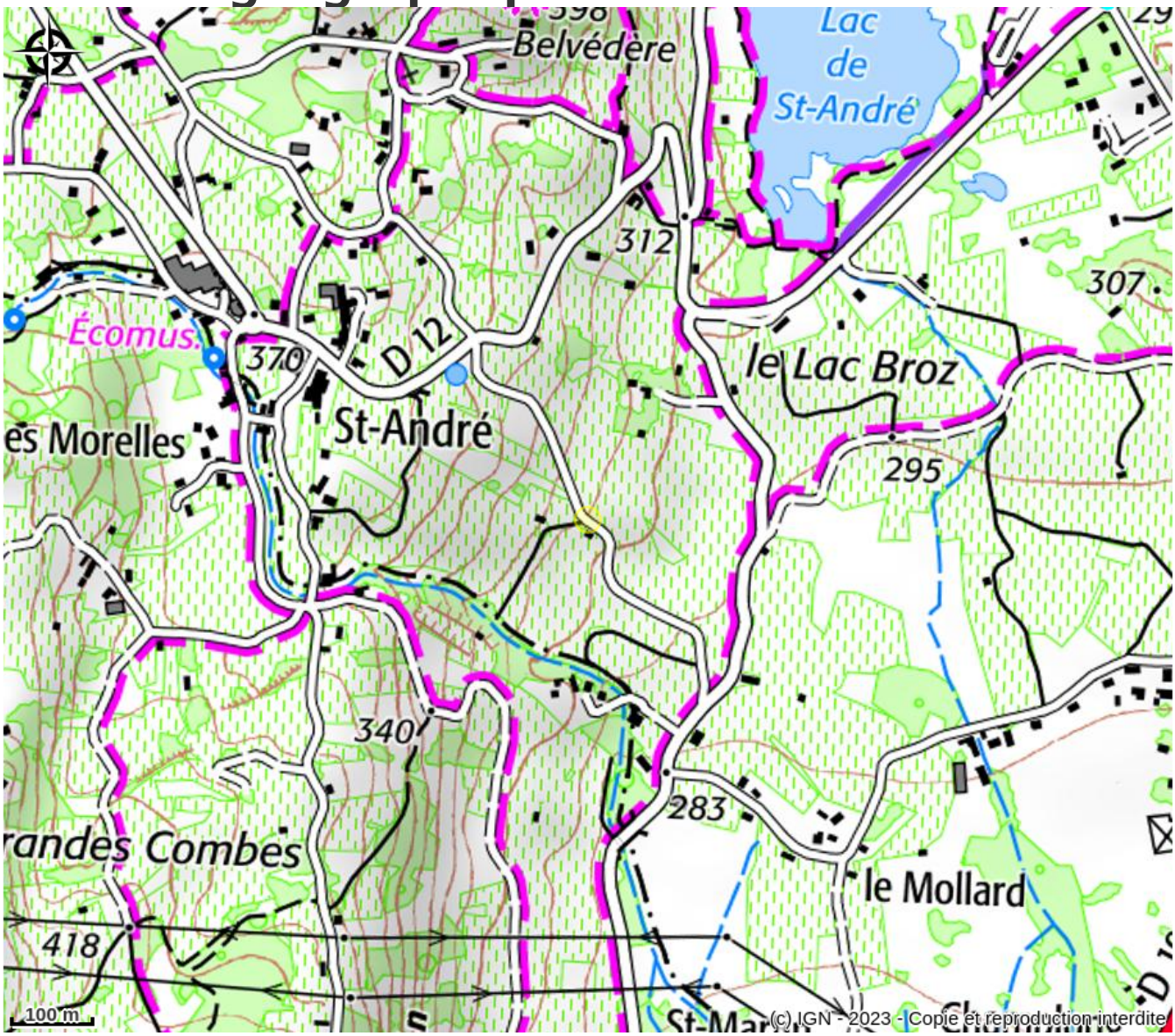
COURT BOUILLONNéS de différents calibres à cuisiner

MOUSSE D’ESCARGOTS escargots hachés avec un beurre d’escargots à toaster pour l’apéritif

ESCAPERO petits escargots dans une sauce aillée, à piquer à l’apéritif

ESCAPENADE escargots et olives noires hachés avec un beurre d’escargots à toaster pour l’apéritif

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Fiche mise à jour par Office de tourisme Coeur de Savoie le 18/11/2020

Contact

130 route des celliers
Les Marches
73800 Porte-de-Savoie
Tél. 04 79 28 11 82 / 06 22 01 06 47
laurent.coutable@wanadoo.fr
https://escargotsdesavoie.fr/