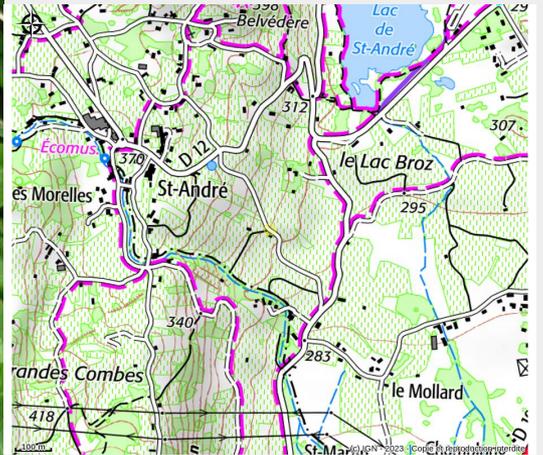


# Laurent Coutable

Secteur Coeur de Savoie



Crédit photo : Laurent Coutable (Laurent Coutable)



*Au cœur du vignoble de Les Marches, nous sommes héliciculteurs, nous faisons naître 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 :

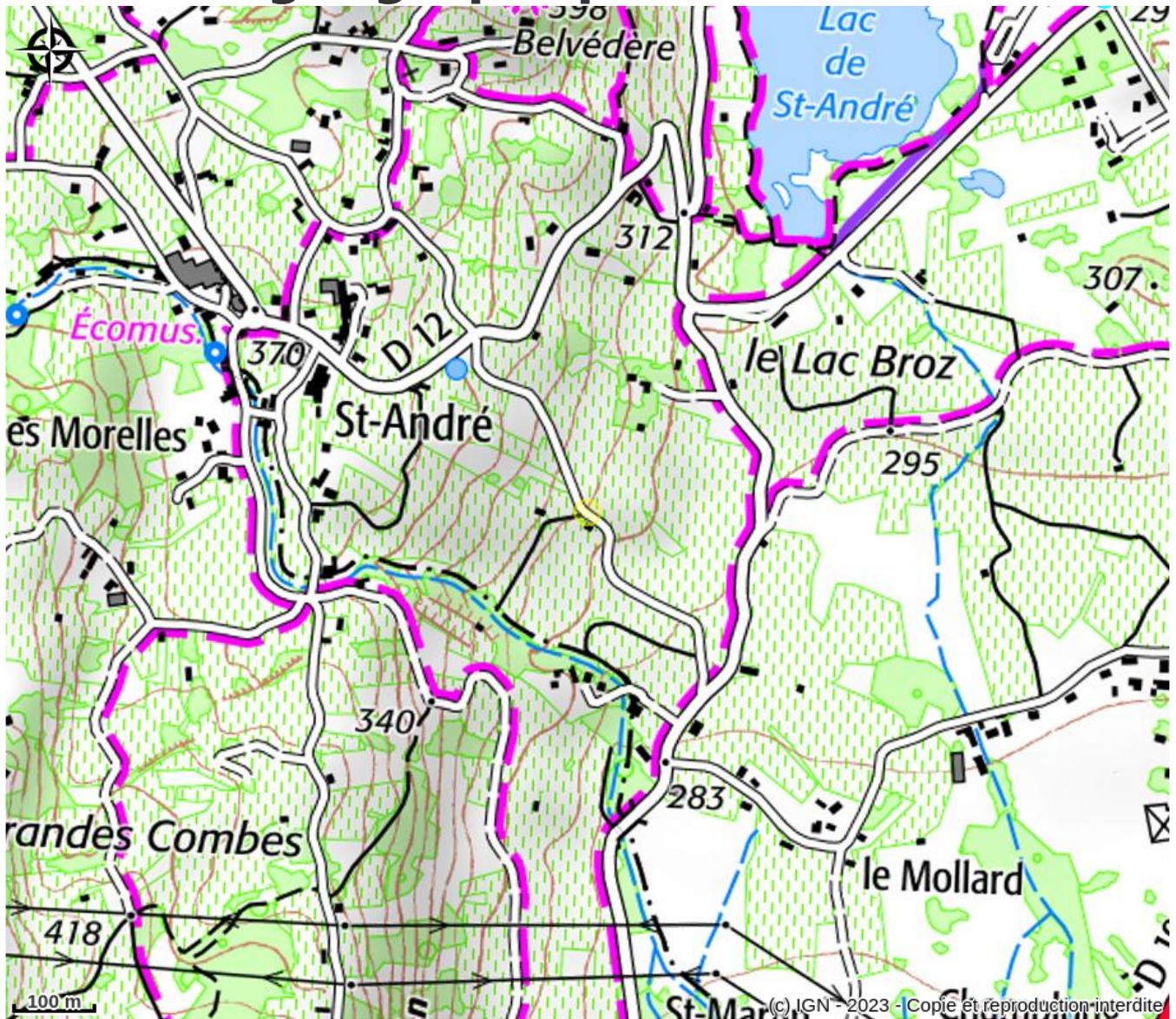
COURT BOUILLONNÉS de différents calibres à cuisiner

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](mailto:laurent.coutable@wanadoo.fr)

<https://escargotsdesavoie.fr/>