LA TABLE EN FÊTE !
POUR VOS REPAS ENTRE AMIS, OU EN FAMILLE,

ESPACE ESCARGOTS

VOUS PROPOSE UNE SÉLECTION DE PRODUITS DE GRANDE QUALITÉ.

Tarif valable jusqu'au 01/01/2011

Élevage, Visite, Préparation
Dégustation, Vente

Rue des Becs Salés - B.P. 92 - 44490 LE CROISIC
Tél./Fax 02 40 15 79 69 - Port. 06 14 81 45 50
info@espace-escargots.com - www.espace-escargots.com

VENTE DIRECTE

Entrée libre au magasin d'Avril à Septembre tous les jours de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30, d'Octobre à Mars du lundi au samedi midi.

TARIFS EXPÉDITIONS 2010 - BON DE COMMANDE

NOM, Prénom : _____

Adresse : _____

_____

Code postal : _____ Ville : _____

E-mail : _____

N° de téléphone : _____

Pour la France Métropolitaine, pour une expédition à une même adresse, sous 10 jours suivant la réception de votre commande.

Paiement par chèque à la commande, libellé à l'ordre de "ESPACE ESCARGOTS". Seules les commandes accompagnées de leur règlement seront expédiées.

Frais d'expédition

- jusqu'à 3 bocaux ou verrines ..... 10,50 €
- 4 à 6 bocaux ou verrines ..... 11,00 €
- 6 à 8 bocaux ou verrines ..... 12,50 €
- autres quantités : nous consulter

NOS CONSERVES

		PRIX €	Q	TOTAL
Escargots au naturel (en bocaux) : Chairs d'escargots préparées dans un court bouillon de fabrication maison prêtes à être cuisinées.				
	- par 24 (2 douzaines) Gros	7,70 €		
	- par 48 (4 douzaines) Gros	14,20 €		
	- par 24 (2 douzaines) Moyen	7,00 €		
	- par 48 (4 douzaines) Moyen	12,70 €		
Escargotine Terrine d'escargots à déguster en canapés ou sur toasts chauds	80 g	5,20 €		
	120 g	7,20 €		
Confit d'escargots à la graisse de canard 190 g : Chairs d'escargots confites à déguster chaud ou en salade :	- par 24 (2 douzaines) Moyenne grosseur	8,90 €		
	- par 24 (2 douzaines) Belle grosseur	10,20 €		
	- par 36 (3 douzaines) Moyenne grosseur	10,20 €		
Terrine de lapin aux escargots 190 g : A déguster en entrée en canapés ou sur toasts chauds		7,70 €		
Terrine d'escargots au Cognac 180 g : A déguster en entrée en canapés ou sur toasts chauds		8,20 €		
Cassolette aux champignons 400 g : 32 chairs d'escargots cuisinées à la tomate, aux champignons et au Pineau des Charentes. *A faire réchauffer*		10,50 €		
Cassolette forestière 400 g : 32 chairs d'escargots cuisinées à la crème fraîche et champignons. *A faire réchauffer*		10,50 €		

Total de la commande bocaux : _____

Frais d'expédition (voir ci-dessus) : _____

NET A PAYER : _____