



La Boutique de l'Escargot
41 avenue Roland Carraz - 21300 CHENOVE
Tel : 03 80 52 54 23 – Mail : helixchenove@orange.fr
www.escargot-helix-chenove.fr

Traiteur 2019

Nos escargots ont une durée de conservation de 21 jours au réfrigérateur.
Les produits traiteur ont une durée de conservation d'environ 6 jours, et seront
disponibles dès le 12 décembre.


**Nous vous invitons à faire parvenir le plus tôt possible à la boutique vos
réservations sur les produits traiteur qui ne sont pas nos fabrications.**

RESERVATIONS POSSIBLES JUSQU'AU 19/12/2019

Nos fabrications

Escargots de Bourgogne préparés recette au Chablis (DLC 21 jrs)

Préparés selon notre recette traditionnelle, chairs marinées au Chablis pour révéler les saveurs.

 Réchauffer 10 min. à four chaud 180°. Servir dès que le beurre commence à frémir.

48 escargots Très Gros

48 escargots Belle Grosseur

60 escargots Moyen

12 escargots Très Gros

12 escargots Belle Grosseur



23,00 € (46,00 €/kg)

19,50 € (54,92 €/kg)

18,55 € (68,95 €/kg)

6,80 € (54,40 €/kg)

5,75 € (64,60 €/kg)


Croustilles d'escargot ail/persil (12 pces) 100g (DLC 21 jrs)

 Réchauffer à 180°C pendant 6 à 8 min sur une plaque à fond plat.



4,75 € (47,50 €/kg)


Feuilletés escargots (12 pces) 160g (DLC 21 jrs)

 Réchauffer à 180°C pendant 6 à 8 min



3,90 € (23,75 €/kg)

Moules farcies (12 pces) 88g (DLC 15 jrs)

 Réchauffer à 180°C pendant 6 à 8 min



5,50 € (62,50 €/kg)

Cuisses de Grenouilles cuisinées à la persillade 350g (DLC 15 jrs)

 Poêler jusqu'à obtenir le dorage désiré en remuant délicatement



10,00 € (28,57 €/kg)

Entrées Froides festives

Caviar d'Aquitaine 100% français

DLC : 260 jrs

(Caviar d'Esturgeon Acipenser baerii)



30g : 50,00€
(1666,66 €/kg)



conseils sur la quantité à servir :

En apéritif : 5g/ pers

En entrée : 8g /pers

Sur un plat chaud : 10g/pers

Saumon d'Ecosse fumé tranché Main

(à partir de Salmo Salar élevé en Ecosse)

DLC 28 jrs



42,00 €
18,90 €
(63,00€/kg)

Filet tranché main 1 kg (15 tr env)

Plaque traiteur (4 tr 100% chairs noble – env 300g)

Assiette composée 5 poissons fumés (saumon-thon-espardon-marlin-fruité)

DLC 28 jrs



5,20 €
(43,33 €/kg)

Plaque 120g

Foie gras de canard artisanal

Foie gras de canard ou oie au torchon 200g
dlc 35 jours (3 à 4 personnes)



23,00 €
(115,00 € / kg)

Marbré de saumon et Saint Jacques (DLC : 50 jrs)

1,6 kg – 24 parts



32,00 €
(20,00 € / kg)

Cardinal d'Ecrevisses Armoricaine (DLC : 28 jrs)

1,5 kg – 18 parts



25,00 €
(16,66€ / kg)

Entrées chaudes

Coquilles St jacques Normande 190g (DLC 6 jrs)

Recette riche en ingrédients : noix de St Jacques, quenelles de brochet, champignons, moules cuisinées à la crème et au jus de moule.

 Réchauffer 15mn à 180°C



4,50 € (23,68 €/kg)

Tourte Noix de St jacques Ris de veau 110g (DLC 11 jrs)

Forme originale et recette festive.

 Oter le moule avant réchauffage, 15 mn à 180°C.



3,50 € (31,82 €/kg)

Cassiolette de St jacques aux petits légumes 150g (DLC 11 jrs)

Cassiolette céramique généreusement garnie de St Jacques et petits légumes.


 Réchauffer 15mn à 180°C



5,00 € (33,33 €/kg)

Rose de Noël au chapon, morilles et vin jaune 120g (DLC 6 jrs)

Une délicate rose briochée qui renferme une délicieuse sauce au chapon rôti, morilles cuisinées et vin Jaune.

 Otez le moule avant réchauffage, 15 mn à 160°C.



4,00 € (33,33 €/kg)

Croustade d'escargots de Bourgogne 140g (DLC 6 jrs)

Garni d'un beurre persillé légèrement aillé, de 6 escargots de Bourgogne au minimum.

 Réchauffage, 15 mn à 180°C.




2,50 € (17,86 €/kg)

Entrées chaudes

Mini tourte aux escargots, aux champignons et à la crème 120g (DLC 15 jrs)

Petite tourte élaborée par un maître artisan

 Retirer l'emballage aluminium et réchauffer 15 mn à 180°C



3,00 € (25,00 €/kg)

Panier saumon oseille 150g (DLC 15 jrs)

Chausson feuilleté garnie de saumon et d'une crème à l'oseille.

 Réchauffer 15mn à 180°C



3,20 € (21,33 €/kg)

Croustillant de camembert au confit de cidre (DLC 5 jrs) - 90g

Le fromage en toute originalité !

 Retirer l'emballage aluminium et réchauffer 15 mn à 180°C



3,50 € (38,89 €/kg)

Plats chauds

Cocotte Saumon gambas agrumes 120g (DLC 7 jrs)

Jolie cocotte rouge tendance. Deux à trois beaux morceaux de saumon (17 %), une belle gambas (14 %), courgettes, carottes, champignons noirs, associés à une sauce alliant subtilement le Riesling aux agrumes (mandarine et pamplemousse).

 Réchauffer 15 min à 160°C



5,00 € (41,66 €/kg)

Cocotte luttée de St Jacques au vin blanc 140g (DLC 8 jrs)

Cassolette garnie de noix de St jacques sans corail, dans une sauce crémée au vin blanc et luttée d'un cordon de pâte feuilletée au beurre;

 Réchauffer 15mn à 180°C



5,20 € (37,14 €/kg)

Navarin de langoustines et Noix de St Jacques au Riesling 140g (DLC 8 jrs)

Cassollette garnie

 Otez le moule avant réchauffage, 15 mn à 160°C.



4,40 € (31,42 €/kg)

Cassolette d'écrevisse sauce Nantua 150g (DLC 8 jrs)

Cassolette en porcelaine garnie d'écrevisses et d'une sauce nantua, recouverte d'un feuilletage pur beurre.

 Réchauffer 15 mn à 180°C.



4,60 € (30,66 €/kg)

Suggestion de présentation

Bon de commande TRAITEUR (hors page 2 et 3)

DATE LIMITE DE COMMANDE : 19/12

NOM, Prénom :			
Adresse :			
Tel / mail :			
Jour d'enlèvement :			
DESIGNATION	PRIX UNITAIRE	Nbre de pièces	TOTAL
Marbré de saumon et St jacques	32,00 €		
Cardinal d'Ecrevisses à l'Armoricaine	23,00 €		
Coquilles St Jacques Normande	4,50 €		
Tourte Noix de St Jacques Ris de veau	3,50 €		
Cassolette de St jacques petits légumes	5,00 €		
Rose de Noël au chapon, morilles	4,00 €		
Croustade d'escargots de Bourgogne	2,50 €		
Mini tourte aux escargots	3,00 €		
Panier saumon oseille	3,20 €		
Cocotte saumon gambas agrumes	5,00 €		
Cocotte luttée de St Jacques au vin blanc	5,20 €		
Navarin langoustines Noix de St Jacques	4,40 €		
Cassolette d'Ecrevisses sauce Nantua	4,60 €		
Croustillant de camembert	3,50 €		
TOTAL			

Commentaires :

LA BOUTIQUE DE L'ESCARGOT

41 avenue Roland Carraz

21300 CHENOVE

Tel : 03 80 52 54 23

Mail : helixchenove@orange.fr

www.escargot-helix-chenove.fr

HORAIRES

Du mardi au samedi

9h – 12h / 14h – 19h

Ouvert NON STOP du lundi au samedi
à partir du 16 décembre

Ouvert le dimanche 22 décembre
Fermé 25 décembre et le 1^{er} janvier