

Nos produits

De notre ferme à votre table! Cuisiniers accomplis ou apprentis, envie de faire découvrir les produits régionaux ou simplement de vous faire plaisir, la ferme du Vieux Tilleul vous propose une diversité de préparations à base d'Escargots Petits-Gris de Namur© qui devrait satisfaire toutes vos envies ... Tous à vos fourchettes ...

ESCARGOTS PETITS-GRIS DE NAMUR© EN BOCAUX

Stérilisés au court-bouillon, les bocaux se conservent 6 mois au frais.

- Bocal de 24 escargots
- Bocal de 48 escargots

ESCARGOTS PETITS-GRIS DE NAMUR© EN SAUCE

Mis en appétit par la multitude de délicieuses recettes présentées par nos clients restaurateurs et conseillés par quelques-uns d'entre eux, nous avons mis au point une gamme de plats préparés frais, emballés sous-vide, comportant différentes sauces dont notamment aux petits légumes, vert pré et l'incontournable sauce Bourguignonne.

Les Petits-Gris en plats cuisinés prêts à réchauffer présentent pour les particuliers une très grande facilité d'emploi. Ils sont emballés frais, sous-vide et se conservent 3 semaines au frigo.

- En feuilletés aux champignons (porto-cognac)
- Sur champignons à la Bourguignonne (beurre à l'ail)
- Réencoquillés à la Bourguignonne (beurre à l'ail)
- Feuilletés à la Bourguignonne (beurre à l'ail)
- Croquilles à la Bourguignonne (beurre à l'ail)
- Ballottines de feuille de brie au cumin et olives
- Ravioles de Petits-Gris au pesto rouge nouveauté 2007
- A la crème et aux petits légumes sur commande
- A l'Entre Sambre et Meuse (tomates-estragon) sur commande
- Au vert pré (vin blanc-crèmes-fines herbes) sur commande

OU TROUVER NOS PRODUITS ?

Restaurateurs :

- N'hésiter pas à nous demander la liste des grossistes qui vendent nos produits dans votre région! (081/833573 ou info@escargots.info)

Particuliers :

- Nos produits sont disponibles à la ferme, le magasin est ouvert tous les jours de 9.00 à 19.00 sauf le dimanche et les jours fériés.
- Nous pouvons vous communiquer les coordonnées des épicerie fines qui proposent nos produits à Namur, Liège et Bruxelles.