



Vente au détail toute l'année
dans notre magasin fermier

HORAIRES

De janvier à août : sur rendez-vous , nous sommes peut être au fond des parcs ou le nez dans nos casseroles mais nous nous ferons un plaisir de vous accueillir, n'hésitez pas à nous appeler !

De septembre à fin novembre, du lundi au jeudi de 9h à 12 h - 14h à 18h.

En décembre du lundi au samedi avant Noël . de 9h à 12 h - 14h à 18h.

Le 24 décembre de 9h à 12 h - 13h à 15 h.

Fermeture du 25 au 29 décembre.

Ouvert les 30 et 31 décembre de 10 h à 12 h



Boutique bisontine de L'escargotière BONVALOT
au 41 rue de Belfort à BESANCON
Horaires septembre octobre 2024
Vendredi de 15h à 18h45
et samedi de 9h30 à 12h



Horaires Novembre au 31 décembre 2024

Les jeudis de 15h à 18h45

vendredis et samedis de 9h30 à 18h45

Lundis 23 et 30 décembre de 9h30 à 18h45

Mardis 24 et 31 décembre fermeture à 15h

Fermé les 26 et 27 décembre et en Janvier

TARIFS jusqu'à fin juin 2024 – Vente directe à la ferme

Dans notre magasin fermier nous vous proposons toute l'année

NOS PRODUITS SURGELES

Expédition possible avec commande
depuis notre boutique en ligne

ESCARGOTS EN COQUILLE AU BEURRE D'AIL & PERSIL



Le sac de 2 douzaines : 18,80€

Le sac de 10 douzaines : 84,00 €

ESCARGOTS EN CROQUILLE (dans une pâte croustillante)



Ail et persil les 2 douzaines : 19,80 €

le sachet de 10 douzaines : 89,00 €

LES NOUVEAUTÉS



Au comté la douzaine : 9,90 €

Tomate provençale les 2 douzaines : 9.90 €

Assortiment 1 dz Comté, 1 dz Tomate
 les 2 douzaines 19.80 €



Hameau les Granges 39350 LE PETIT MERCEY

Tél: 03 84 81 07 01- info@escargotiere.com



Située au cœur de la Franche-Comté, notre ferme se trouve entre Dole et Besançon au **PETIT MERCEY**.

Depuis 1991, nous élevons nos escargots en plein air et fabriquons artisanalement tous nos produits, à partir des escargots issus de notre élevage.

Dans un souci de pérennité, nous conduisons notre élevage en agriculture biologique, en privilégiant l'écosystème naturel.



De mai à fin septembre, nos animaux pâturent dans des parcs enherbés par la flore sauvage. Cette végétation naturelle avec ses grandes orties, apporte de la fraîcheur et une verdure consommée et appréciée de nos escargots.

Ce sont les conditions nécessaires pour obtenir un escargot de grande qualité, à chair ferme tendre et fine aux saveurs de notre riche pâturage jurassien.

Nos parcs d'élevage sont construits avec des structures en bois qui fournissent également l'ombrage en période de chaleur.



Après leur récolte à la main, les escargots sont transformés sur la ferme dans notre cuisine aux normes européennes.

Nous privilégions les cuissons douces par petite quantité, qui préservent le moelleux et la saveur.

Pour accompagner notre escargot nous utilisons des ingrédients de qualité avec une préférence pour la production locale comme le beurre frais du haut Jura.

Notre production nous permet de vous proposer toute l'année, nos spécialités en bocaux ou traditionnelles.

A savourer sans modération !



L'ESCARGOTIÈRE
BONVALOT



Hameau les granges
39350 LE PETIT MERCEY
Tél: 03 84 81 07 01

www.escargotiere.com

Vente en ligne depuis notre site



BON DE COMMANDE

Nos tarifs sont valables jusqu'à fin décembre 2024

Mlle, Mme, Mr

NOM :

Prénom :

Adresse :

Code postal : VILLE :

Courriel :@.....

Téléphone :

Indispensable pour toute commande d'escargots frais
Contactez nous pour connaître nos dates de fabrication

A expédier pour le :

NOS PRODUITS FRAIS

	Tarifs en €	Qté	Montant
ESCARGOTS EN COQUILLE AU BEURRE D'AIL & PERSIL			
Choisissez votre taille <input type="checkbox"/> MOYENS, <input type="checkbox"/> BELLE-GROSSEUR <input type="checkbox"/> GROS	9,90 la douzaine		
Le Sachet 10 douzaines	89,00		
ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON FRAIS sous vide			
Sachet de 400 g	45,00		
BODIN BLANC AUX ESCARGOTS			
Le Sachet de 4 boudins blancs sous-vide Poids total environ 420g 43 € le Kg	18,00		
Expédition des produits frais par Chronopost jusqu'à 20 dz	38,00		

TOTAL produits frais + Chronopost:

NOS PLATS CUISINES D'ESCARGOTS

BOCAUX STÉRILISÉS	Tarifs en €	Qté	Montant
LES SOUPES 450g			
Gauloise & orties sauvages	8,50		
Velouté d'ail	8,50		
Au curry & lait de Coco	8,50		
LES SAVEURS DU POTAGER			
À la crème de Safran	280g	15,00	
Fricassée aux herbes	280g	14,00	
À la crème d'ail des ours	280g	15,00	
À poêler - ail et persil	180g	17,50	
LES SAVEURS DU JURA			
Savagnin & noisettes	280g	17,00	
Vin jaune et morilles	280g	20,00	
Girolles & vin jaune	280g	20,00	
LES SALADES D'ESCARGOTS			
Tomate et ail	90 g	9,00	
	180 g	14,50	
Ail et basilic	90 g	9,00	
	180 g	14,50	
Roquette et amande	90 g	9,00	
	180 g	14,50	
Ail des ours	90 g	9,00	
	180 g	14,50	
Fumés ciboulette & échalote	90 g	9,00	
	180 g	14,50	
LES FONDANTS 90g			
Ail et persil		7,00	
Ail et piment		7,00	
Ail et curry		7,00	
Roquefort et noix		7,00	

TOTAL n°1 plats cuisinés en bocaux :

NOS ESCARGOTS AU COURT-BOUILLON

BOCAUX STÉRILISÉS	Tarifs en €	Qté	Montant
PETITS			
80g soit environ	3 dz	13,50	
135g soit environ	5 dz	19,00	
MOYENS			
1 douzaine		6,30	
3 douzaines		15,50	
5 douzaines		21,50	
12 douzaines		46,20	Uniquement A LA FERME
BELLE-GROSSEUR			
1 douzaine		6,50	
3 douzaines		18,00	
5 douzaines		24,30	
10 douzaines		44,20	Uniquement A LA FERME
GROS			
3 douzaines		20,00	
5 douzaines		27,50	
8 douzaines		40,00	Uniquement A LA FERME

TOTAL n°2 bocaux au court-bouillon:

FRAIS D'EXPEDITION (voir plus bas) :

Nous contacter en cas d'ajout de produits frais

TOTAUX BOCAUX 1+2+ Frais d'expédition =

EXPEDITIONS (bocaux uniquement)

Le port est en supplément.

Pour la France métropolitaine (sauf corse), pour une expédition réalisée en une seule fois et à une seule adresse en **colissimo**

les frais de port et d'emballages forfaitaires sont :

Jusqu'à 4 bocaux : **20 €**

De 5 à 10 bocaux : **24 €**

Plus de 10 bocaux : **28 €**

Paiement par chèque à la commande libellé à l'ordre de l'escargotière BONVALOT Autre destination nous consulter.



Hameau les Granges 39350 LE PETIT MERCEY

Tél: 03 84 81 07 01- info@escargotiere.com