



SOIT LE DEUXIÈME :

**3,30€**

**LE 2<sup>ÈME</sup> À -50%**

**ESCARGOTS À CROQUER ESCAL**

Ou moules forcées à croquer. x 12 à partir de 100 g : 6,60€.

Soit jusqu'à 66€ le kg. Les 2 : 9,90€.

Soit jusqu'à 49,50€ le kg.



PANACHAGE POSSIBLE



SOIT LE DEUXIÈME :

**2,99€**

**LE 2<sup>ÈME</sup> À -40%**

**FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS  
CARREFOUR EXTRA**

Recette à la bourguignonne.

x 16 soit 170 g : 4,99€. Soit 29,36€ le kg.

Les 2 : 7,98€. Soit 23,48€ le kg.

TRANSFORMÉ EN FRANCE.



**8,15€**

**OFFRE SPÉCIALE**

**ESCARGOTS CARREFOUR EXTRA**

Recette à la bourguignonne. x 24 soit 250 g.

Soit 32,60€ le kg.

TRANSFORMÉ EN FRANCE.



**2 ACHETÉS =  
LE 3<sup>ÈME</sup> OFFERT**

SOIT L'UNITÉ :

**4,99€**



PANACHAGE POSSIBLE



**ESCARGOTS DE BOURGOGNE ESCAL**

À l'alsacienne, au chablis, à la bourguignonne ou à la truffe d'été. x 12 soit à partir de 89 g : 7,49€. Soit jusqu'à 84,16€ le kg.

Les 3 : 14,98€. Soit jusqu'à 56,11€ le kg.

**15% DE REMISE IMMÉDIATE**

SOIT :

**4,75€**



**MINI FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS  
CARREFOUR EXTRA**

x 16 soit 170 g. Remise immédiate en caisse de 0,84€.

soit 5,59€ - 0,84€ = 4,75€. Soit 27,95€ le kg.



**10,50€**

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE SABAROT**

4/5 parts. 400 g. Soit 26,25€ le kg.



**LA RECETTE**

**Tourte d'escargots au comté et sa crème de sauge**

- 3 douzaines d'escargots
- 1 verre de macvin (vin de liqueur du jura)
- 280 g de farine
- 160 g de beurre
- 2 oeufs
- 15 cl de lait
- 150 g de comté
- 25 cl de crème
- 2 c à s de persil haché
- 2 c à s de sauge hachée
- 1 c à c de muscade.
- 1 pâte brisée
- Sel, poivre

Faites une pâte à tourte en mélangeant 250 g de farine et 125 g de beurre, puis 3 pincées de sel et 70 g d'eau  
Préparez une sauce béchamel : faites un roux avec 15 g de beurre et 15 g de farine  
Ajoutez le lait bouillant, sel, poivre, muscade et faites cuire quelques minutes  
Ajoutez enfin 1 jaune d'oeuf et le comté râpé  
Rincez les escargots et faites-les sauter avec 20 g de beurre  
Ajoutez 1/2 verre de macvin et faites réduire jusqu'à évaporation complète, ajoutez le persil haché  
Étendez 2/3 de la pâte pour garnir une tourtière (ou 4 petites) avec la sauce béchamel et les escargots puis rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur  
Avec le reste de la pâte, réalisez un couvercle et soudez-le avec un peu d'eau sur les rabats  
Faites une cheminée  
Étalez un jaune d'oeuf battu sur la pâte à l'aide d'un pinceau  
Cuissez au four 15 minutes à environ 220°  
Faites réduire 1/2 verre de macvin. Ajoutez la crème et faites cuire à nouveau pour épaissir la sauce  
Salez, poivrez et ajoutez la sauge hachée

