



EARL LA TROGLODYTE

Eric CHOQUET – « La Guénetière »
72 800 AUBIGNÉ-RACAN

Téléphone : 02 43 46 09 45 / 06 68 44 95 75

Courriel : choquet.eric1@aliceadsl.fr



• Héliciculture (élevage d'escargots)



Commande : 1 semaine à l'avance

Livraison : à la demande

| Produits | Caractéristiques | DLC | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|--|--|------------------|---|--|
| Escargots en coquilles Bourguignonne | par douzaine en frais (possibilité surgélation) | 12 jours | toute l'année (pas de production en février et mars) | à la demande, si grande quantité : commande 1 an à l'avance |
| Escargots en bouchées apéritives Beurre bourguignon Roquefort Noix | | | | |
| Escargots en croustilles Beurre bourguignon Roquefort Noix | | | | |
| Chairs d'escargots au court bouillon | bocaux de 4 douzaines stérilisées | 2 ans | | |
| Chairs d'escargots courbouillonnées en touvenant (courbouillon légumes) | 500 g ou 1000 g frais ou surgelé | 12 jours 1 an | | |
| Chairs d'escargots courbouillonnées surgelées | 500 g ou 1000 g surgelé | 1 an | | |
| Escargots en coquilles | 4 demi douzaines surgelé | | | |

Le mot du producteur

Tout savoir sur la vie de l'escargot, c'est possible et c'est à la ferme aux escargots à Aubigné-Racan. À l'issue de la visite, achetez donc vos petits gris et gros gris, vifs ou préparés. Plusieurs spécialités vous sont proposées : escargots marinés à déguster en apéritif, escargots sauce roquefort. Et repartez avec les petits conseils culinaires malins d'Eric : les confits d'escargots pour agrémenter les salades d'été ou bien escargots au court-bouillon à cuisiner à sa sauce !



MIEL JOLIVET-LEMOINE

Sébastien LEMOINE – « La Haute Martinière »
72 220 MARIGNÉ-LAILLÉ

Téléphone : 06 31 26 62 98 – Fax : 02 43 42 62 10
Courriel : sebastien-laure.lemoine@orange.fr



• Miel, pain d'épices et bonbons

Origine du miel :
Sarthe majoritairement et
Indre et Loire



Commande : 2-3 jours à l'avance

Livraison : à la demande

| Produits | Caractéristiques | Période de disponibilité | Quantité disponible |
|----------------------------|------------------|--------------------------|---------------------|
| Miel toutes fleurs liquide | | toute l'année | à la demande |
| Miel toutes fleurs crémeux | 250 g | | |
| Miel d'Acacia | 500 g | | |
| Miel de Tilleul | 1 kg | | |
| Miel de Luzerne | | | |
| Miel de Châtaignier | | | |
| Pain d'épices | 250 g | | |
| Bonbons au miel | 125 g | | |
| Bonbons sève de pin | | | |
| Bonbons fourrés | | | |

Le mot du producteur

Le miel est un produit naturel.

Nous en proposons différents types aux saveurs variées.

Afin qu'il conserve toutes ses qualités, notre miel n'est pas chauffé.