

L'escargot des Vallons



Crédit photo : (L'escargot des vallons)



Infos pratiques

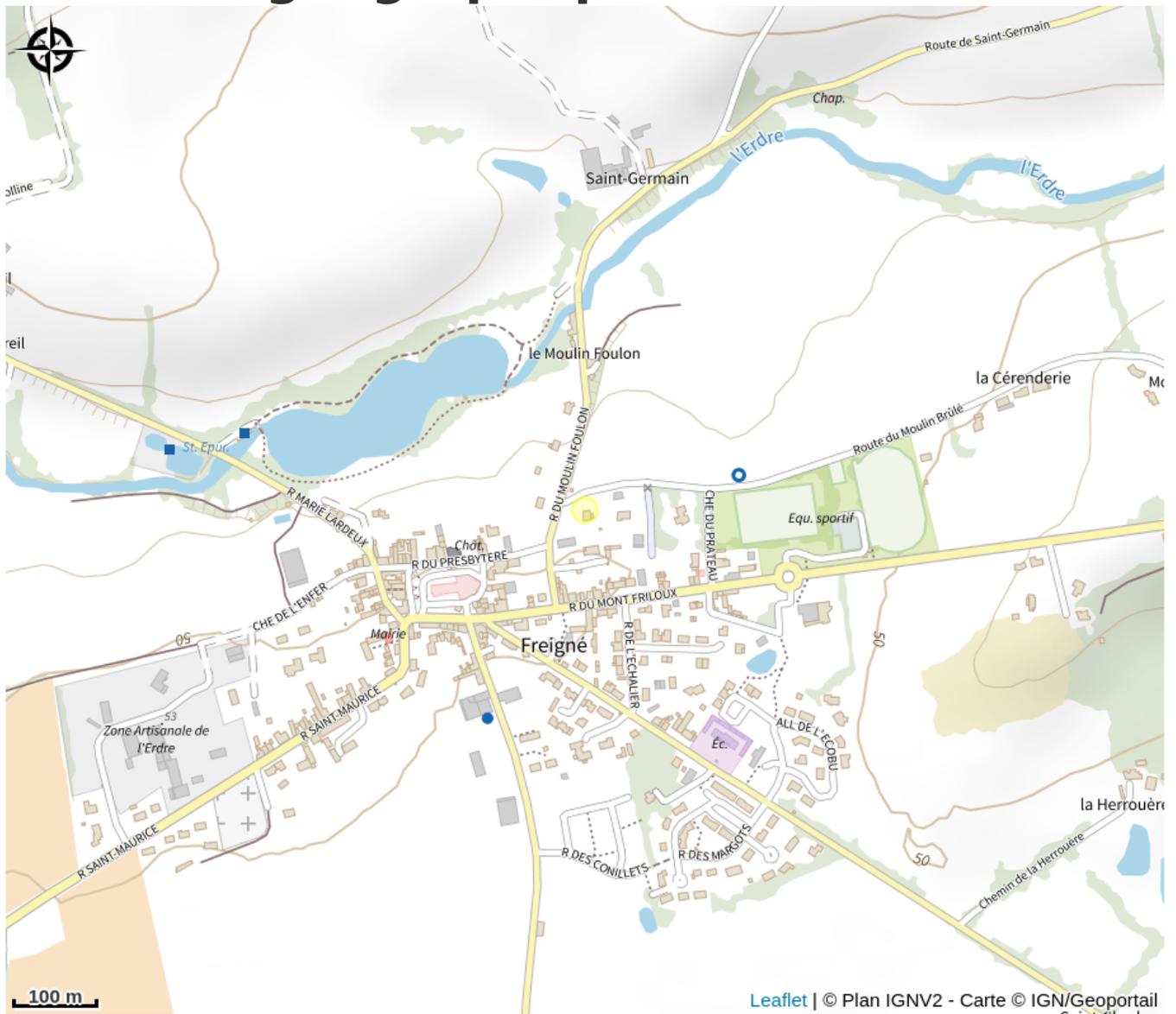
Categorie : A voir

Description

Cet ancien ambulancier a tout plaqué pour faire naître, élever et cuisiner des escargots. Au départ, il a commencé avec 1 500 gros gris, puis 70 000 et bientôt 100 000. Les escargots évoluent dans un parc de 400 m², aménagé avec planches de bois non traitées et filets qui permettent aux gastéropodes de se « coller » au gré de leurs envies pour dormir le jour et descendre tranquillement la nuit pour se nourrir.

Aujourd'hui, l'éleveur propose six produits cuisinés à la vente directe ou sur les marchés : - Les traditionnels escargots en coquille au beurre persillé, - Des coquilles apéritives, - Du préfoü à l'escargot, - Des escargotines beurre persillé, - Des terrines à l'escargot, - Du boudin blanc à l'escargot.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

5 Chemin du Moulin
44540 VALLONS-DE-L'ERDRE
lescargotdesvallons@orange.fr