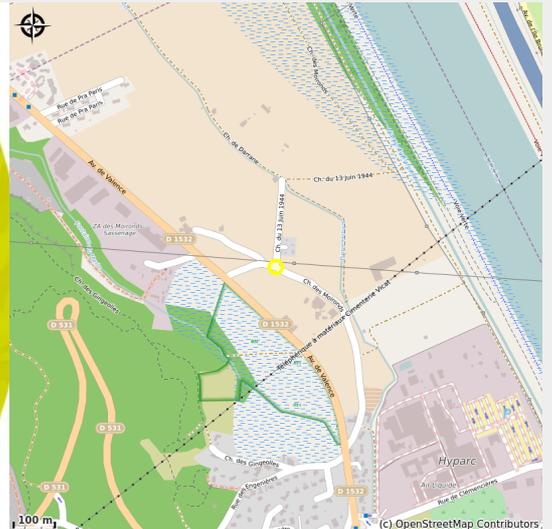


L'Escargot bio de Mémé Tine



Crédit photo : l'escargot bio de Mémé Tine (l'escargot_bio_de_Mémé_Tine.png)

Mémé Tine élève, transforme et vend ses produits à base d'escargots, en circuits courts et en direct. Ses Helix Aspersa Maxima (Gros Gris) sont élevés en plein air, dans le respect le plus total du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Comment consommer :

En bocaux :

Conditionnés de 2 à 6 douzaines d' escargots Gros Gris au naturel, ces verrines constitueront la base idéale de vos préparations : avec farce bourguignonne, dans des feuilletés, des tourtes, des omelettes, en brochettes, avec des ravioles...

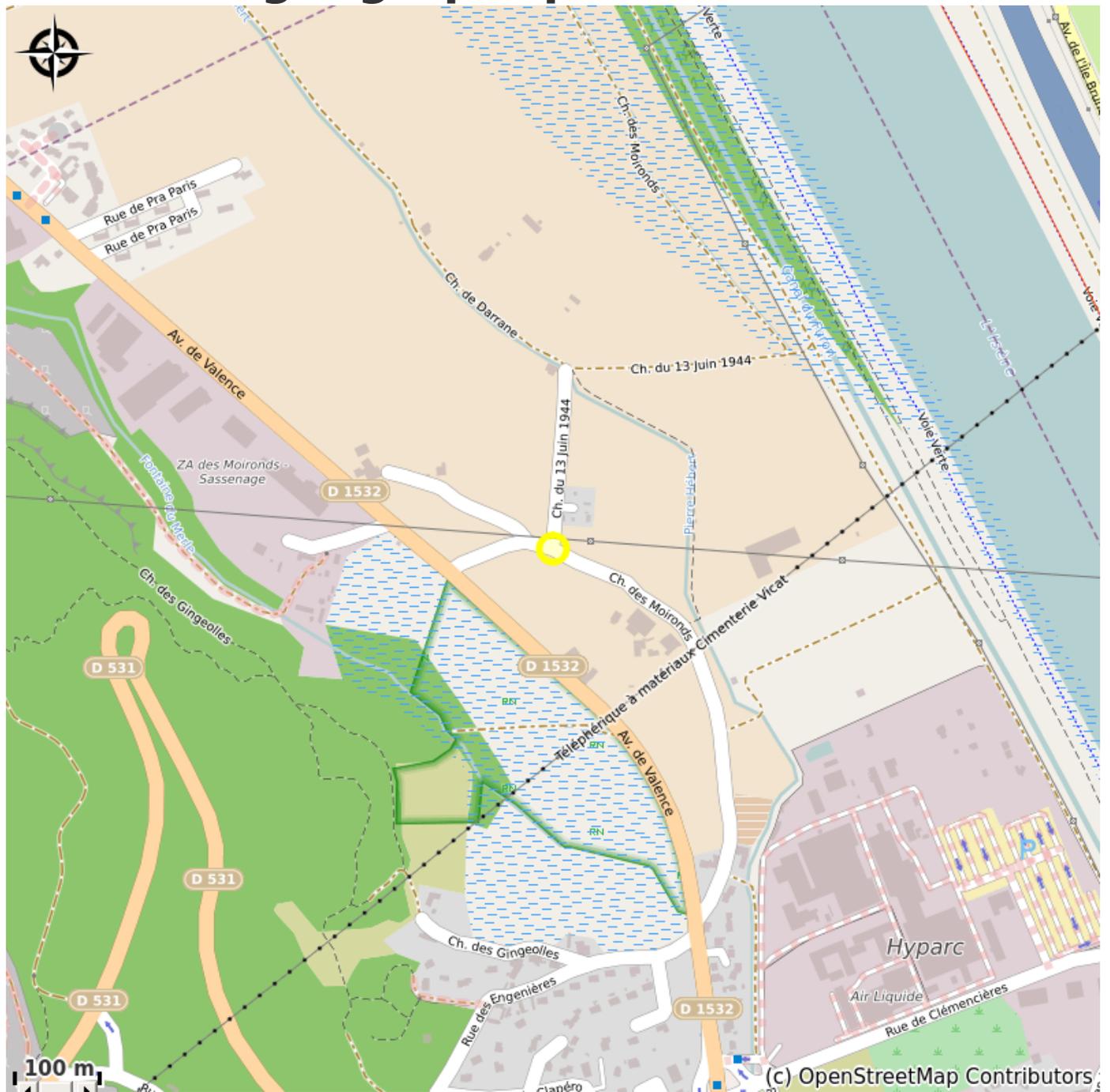
En terrine :

L'escargotine est à toaster et à consommer légèrement chaude.

Délicieuse en apéritif, elle sera également excellente sur des pommes de terres chaudes, du riz ou des pâtes.

En assiette : en coquilles ou en chouquettes prêtes à être consommées

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 31/12, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
Sur rendez-vous.

Vente au marché :

Meylan le mercredi après-midi (octobre à décembre)

Sassenage le dimanche matin.

Tarifs:

Entrée libre.

Services:

Vente à la propriété, Visites guidées, Vente sur les marchés

Accès:

Depuis Grenoble par les transports en commun :

Tramway A direction Fontaine La Poya, descendre au terminus.

Puis Bus n°20 direction Veurey-Voroize Mairie, descendre à l'arrêt "Les Engenières".

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Grenoble Alpes le 01/06/2023

Contact

Chemin des Moironds

38360 Sassenage

Tél. 06 73 18 85 07

osanchezzz@hotmail.com