

L'Escargot de Layat Val de Virieu

L'exploitation de Cédric FERRAND est située non loin du Lac de Paladru et à 630 m d'altitude. C'est une exploitation familiale créée en 2017.

Elle propose **2 ateliers certifiés AB**:



- le **maraîchage**, de la graine à l'assiette, sur environ 4000 m² en plein champs et 300 m² sous serre. Dès 2021, nous développerons la transformation de nos légumes : soupes, sauces, frites, chips, poêlées, etc. Prêts à la dégustation, ils se présenteront en bocaux ou en surgelés.

- Les **escargots**, de la naissance à l'assiette : Nous assurons tous les cycles de vie de nos "Gros gris".



Nos reproducteurs de l'année précédente donnent naissance à environ 150 000 escargots qui sont mis en parc dès la fin des gelées (fin mai). Ils sont élevés jusqu'à leur maturité, puis ramassés dès la fin août. Après un jeûne de quelques jours, ils dormiront en chambre froide jusqu'à ce qu'ils rejoignent, encore endormis, notre laboratoire de transformation.

Nous proposons différentes gammes :

Les **Escargotines** : mousses à toaster

Les **Esc'Apéro** : escargots marinés dans une sauce à la moutarde

Les **Terrines** porc/escargots

Les **Court-bouillonnés** pour réaliser notre propre recette.

La **Gamme surgelée** : en coquille ou cRoquille (un biscuit remplace la coquille, tout se mange !!) à la bourguignonne (farce au beurre, ail et persil) ou au St Marcellin.

De nouvelles recettes vous attendent dès l'automne !

