

Livraison : cochez le mode choisi et les éventuelles options.

Tarif de base : livraison colissimo à votre domicile ou en point relais ou consigne Pickup)

Moins de **50 €** de commande, port de **12.40 €**.

Moins de **100 €**, **14.75 €**.

Moins de **200 €**, **17.70 €**.

Moins de **300 €**, **23.00 €**.

Plus de **300 €**, **28.35 €**.

O Option retrait en point relais ou consigne Pickup :

Votre point de retrait (identifiant ou code postal) :

O Option livraison en Europe : Ajouter 10.90 €.

O Option livraison rapide : Ajouter 15.30 €.

O Emballage isotherme réfrigéré : Ajouter 6.40 €.

Commande d'escargots vifs jeûnés AB

Le **prix du kg** varie selon la période en raison du jeûne.

Juillet	Aout	Septembre	Octobre
21.50 €	22.55 €	23.80 €	25.20 €

Poids commandé : x prix du kg =

Frais de port de base : x 1,5 = +

Option livraison rapide (facultatif) : (+15.30 €)

Total = _____

*Merci pour votre confiance et votre fidélité, qui durent peut-être depuis 30 ans. Je m'efforce, avec l'aide de Didier, de poursuivre encore quelques années...
Jeannick*

16/05/2023

Commande effectuée le

Livraison à

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code accès immeuble :

Téléphone :

Portable :

E.mail :

Jour de livraison souhaité (facultatif) :

Souhaitez-vous être contacté pour confirmation du jour de livraison ?

Acceptez-vous de recevoir notre lettre d'information par mail ?

Paiement (cochez)

O Je joins à ma commande un chèque bancaire à l'ordre de CAP'HELIX

O Carte bancaire par téléphone : nous contacter.

O Virement : nous contacter.

Cap' Hélix Escargots ...

2 Bréharadec

29770 GOULIEN (France)

(+33) 02 98 70 25 83 - (+33) 06 76 22 43 49

E.mail: cap.helix@orange.fr

Site et boutique en ligne: www.cap-helix.fr

Facebook: www.facebook.com/caphelixescargots

Google: <https://cap-helix-escargots-biologiques.business.site>

Instagram: https://www.instagram.com/cap_helix_escargots

GPS : N 48.051094, O -4.572388

BON DE COMMANDE*

Tarifs au 01/02/2023

*gamme revisable tous les 4 mois

Cap'Helix, ferme hélicicole créée en **1993**, se spécialise dans l'espèce locale **Petit-gris** (Hélix Aspersa Müller). Les escargots sont élevés en **plein air**, en mode de **production biologique**, sur un **couvert végétal de trèfles et radis** avec un complément de **céréales** et de **calcaire**. **Cap'Hélix est la première ferme hélicicole française certifiée AB** (Ecocert FR-BIO-01). Depuis la saison 2007, vous sont **proposé des produits certifiés bio**, de l'œuf au plat cuisiné. La transformation est assurée, **artisanalement**, dans notre laboratoire **aux normes CEE**. Le mode et le lieu d'élevage, leur alimentation, l'air marin, le court-bouillon « **maison** » confèrent à nos Petits-gris une **tendreté** et une **saveur** toute particulière. **Sans OGM**.

En 2013, un des parcs accueille **des poules pondeuses et des arbres fruitiers...**

En 2018, un autre parc est transformé en **potager**, puis un deuxième en **verger** en 2021.



Des moules et pétoncles en croquilles, des palourdes roses des Glénan farcies, vous sont proposées également.

Epicerie fermière : confitures et jus de pommes maison, produits locaux (conserves de poisson, bières, cidre, biscottes, pâtes), vins bios, légumes bios (pommes de terre, tomates, melons, pastèques, concombres, courges...), et fruits bios (fraises, framboises, pommes, poires, pêches, kiwis, noisettes, agrumes...).

Soins cosmétiques et cures à la bave d'escargots...

Boutique en ligne à partir de notre site :
www.cap-helix.fr

Heures d'ouverture à la ferme:

Du lundi au samedi : 9 h à 12 h, 14 h à 19 h.
Dimanche et jours fériés (contactez-nous) :
10 h à 12 h, 17 h à 19 h

TARIFS EN EUROS TTC AU 01/02/2023 Prix réduit

Tous nos escargots, légumes et fruits sont issus de l'Agriculture Biologique.
Ils peuvent être cuisinés avec des produits non biologiques (beurre, sucre...).

Les escargots farcis peuvent être expédiés en frais.
Sur place, on peut trouver toute la gamme d'escargots farcis en surgelé, ainsi que moules et pétoncles farcies.
Pour les escargots vivants voir au verso.

Petits-Gris farcis en coquilles	Prix	Qté	Prix total
9 Petits-Gris persillade Très belle grosseur AB	8.90		
12 Petits-Gris persillade Très belle grosseur	9.90		
24 Petits-Gris persillade Très belle grosseur AB	24.10		
36 Petits-Gris persillade Très belle grosseur	29.40		
108 Petits-Gris persillade Très belle grosseur AB	101.20		
120 Petits-Gris persillade Très belle grosseur	93.70		

Petits-Gris farcis en fonds pâtisseries	Prix	Qtité	Prix total
<i>Pour le frais à expédier : minimum de 4 dz par référence. En surgelé sur place.</i>			
12 Feuilletés persillade	150 g	9.50	
12 Chouquettes persillade	115 g	9.50	
12 Croquilles persillade	90 g	9.50	
12 Croquilles Roquefort		9.50	
12 Croquilles chèvre, ail, ciboulette		9.50	
12 Croquilles fromage au noix		9.50	
12 Croquilles tapenade		9.50	
12 Croquilles ail noir		9.50	
12 Croquilles cheddar, ciboulette		9.50	
12 Croquilles poivronnade		9.50	
12 Croquilles tomate, basilic		9.50	
12 Croquilles confit d'oignons		9.50	
12 Croquilles menthe, verveine, citron		9.50	
12 Croquilles thym, zeste de mandarine		9.50	
12 Croquilles souci, bleuet, rose		9.50	

Coquillages farcis en croquilles	Prix	Qtité	Prix total
<i>En surgelé sur place</i>			
12 croquilles de moules persillade	90 g	7.50	
12 croquilles de moules algues/citron		7.50	
12 croquilles de moules curry		7.50	
12 croquilles de pétoncles persillade		8.50	
12 croquilles de pétoncles ail/ciboulette/citron		8.50	

Conserves de Petits-gris, coquilles, croquilles	Prix	Qtité	Prix total
<i>Au naturel, dans un court-bouillon - AB</i>			
12 « Très gros »	Boîte 130 g	8.40	
24 « Très gros »	Boîte 260 g	16.20	
24 « Belle Grosseur »	Boîte 195 g	14.95	
48 « Très belle Grosseur »	Boîte 390 g	30.55	
36 « Moyens+ »	Boîte 260 g	19.20	
72 « Moyens »	Boîte 390 g	34.90	
48 « Petits+ »	Boîte 260 g	21.50	
12 Coquilles pour Petits-gris « Moyens »		1.15	
12 Coquilles pour Petits-gris « Belle grosseur »		1.20	
12 Coquilles pour Petits-gris « Très belle grosseur »		1.30	
12 Coquilles pour Petits-gris « Très gros »		1.45	
12 Croquilles (coquille pâte azyne) pour Petits/Moyens		2.20	

Conserves de Petits-gris pour salades - Potages	Prix	Qtité	Prix total
Confits dans la graisse de canard, thym, laurier	190 g	14.10	
Marinés à l'huile d'olive, tomates confites, origan.	190 g	15.20	
Soupe de Petits-gris à l'oignon	260 g	6.40	

Conserves de Terrines de Petits-gris	Prix	Qtité	Prix total
<i>Pour toasts chauds... (escargot + farce persillade) Boîte 100 g</i>			
Pâti-gris au beurre aillé traditionnel		8.50	
<i>Pour tartines froides... (Petits-gris + porc) Boîte 65 g AB</i>			
Pâti-gris au cognac		6.40	
Pâti-gris au romarin		6.40	
Pâti-gris au wakamé		6.40	
Pâti-gris aux noisettes		6.40	
Pâti-gris au piment d'Espelette		6.40	
Pâti-gris aux 5 parfums (anis, fenouil, cannelle, coriandre, cumin)		6.40	

Conserves de Mousses de Petits-gris	Prix	Qtité	Prix total
<i>Pour toasts froids ou chauds... Boîte 100 g</i>			
Mousse aux olives vertes et herbes de Provence		8.50	
Mousse aux tomates confites et basilic		8.50	
Mousse au fromage de chèvre et fines herbes		8.50	
Mousse au bleu d'Auvergne et noix		8.50	
Mousse aux châtaignes et figues		8.50	
Mousse au wakamé et zeste d'agrumes		8.50	
Mousse à la truffe noire du Périgord		8.50	
Mousse aux épinards et pignons de pin		8.50	

Conserves de Petits-gris en sauces	Prix	Qtité	Prix total
<i>En entrée cassolettes ou en plat principal accompagnés de riz, pâtes, pommes de terre... Boîte 130 g AB</i>			
A la Bretonne (tomates, haricots de mer...)		8.50	
A l'Espagnole (tomates, poivrons et curcuma...)		8.50	
A la Niçoise (tomates, lardons, herbes de Provence...)		8.50	
A la Provençale (crème, champignons, ail, échalotes...)		8.50	

Confitures et gelées maison	Prix	Qtité	Prix total
Gelée de pétales de rose	235 g	4.90	
Gelée de fleurs de sureau	225 g	4.70	
Gelée de fruits rouges	250 g	5.15	
Confiture de kiwis-citrons	250 g	5.15	
Confiture aux cheveux d'ange (courge spaghetti)	250 g	5.15	
Confiture de rhubarbe	250 g	5.15	
Confiture de tomates vertes, citrons, gingembre	240 g	4.95	
Confiture de melon, poires et vanille	250 g	5.15	
Confiture de melon, oranges et vanille	250 g	5.15	
Confiture de melon, mangue et menthe	250 g	5.15	

Cosmétiques à la bave d'escargot	Prix	Qtité	Prix total
Savon bave	155 g	6.50	
Crème bave + aloé véra	pot 50 ml	12.50	
Crème bave + 100% pulpe aloé véra	tube 50 ml	19.50	
Crème bave + aloé véra	pot 200 ml	27.50	
Crème bave + aloé véra	2 pots 200 ml	49.50	

Hélicure	Prix	Qtité	Prix total
<i>Cure Digestion - Flacon de 75 gélules</i>			
Extrait d'esc.+fenouil+curcuma+probiotiques	1 mois	22.20	
Extrait d'esc.+fenouil+curcuma+probiotiques	3 mois	61.00	
<i>Cure articulations - Flacon de 75 gélules</i>			
Bave+boswellia+curcuma+harpagophytum	1 mois	23.70	
Bave+boswellia+curcuma+harpagophytum	3 mois	65.10	

Conserves artisanales de poisson	Prix	Qtité	Prix total
Sardines à l'huile d'olive bio	Boîte 115 g	4.70	
Sardines à l'huile d'olive bio	12 Boîtes 115 g	55.00	
Thon blanc germon au naturel	Bocal 180 g	8.10	
Thon blanc germon à l'huile d'olive bio	Bocal 180 g	8.80	
Filets de maquereaux au naturel	Boîte 118 g	5.40	
Filets de maquereaux au muscadet	Boîte 118 g	5.40	

Total commande présente	=
Commande complémentaire éventuelle	+
Total commande	=
Livraison standard (coliposte)	+
Emballage réfrigéré si produits frais (+6.40 €)	
Option livraison chronopost (+15.30 €)	
Option livraison autres pays d'Europe (+10.90 €)	
Total à régler par chèque, carte bancaire	=