

Un menu de fêtes placé sous le signe du partage avec ESCAL

De l'apéritif au cœur de repas, en passant par les entrées

À Noël comme au Nouvel An, les repas deviennent bien plus que de simples moments gourmands : ce sont des instants de complicité, de joie et de partage. Spécialiste des recettes festives surgelées en grande distribution, ESCAL s'impose comme l'allié incontournable des tables de fin d'année, apéritifs dînatoires, buffets élégants, bouchées à picorer, ou encore plateaux raffinés : la marque propose une palette de produits savoureux, pratiques et prêts à sublimer chaque occasion. Avec ESCAL, la convivialité s'invite dans l'assiette, pour des fêtes placées sous le signe de la qualité, de la simplicité et du plaisir d'être ensemble.

Escargot, Noix de saint Jacques : des recettes à croquer pour une touche d'originalité en apéritif !

Succès confirmés : ESCAL enrichit sa gamme à croquer

ESCAL revisite les mets festifs traditionnels en bouchées apéritives ludiques, grâce à une coquille biscuitée 100 % comestible et croustillante pour une option idéale pour les fêtes : des bouchées zéro déchet et prêtes en quelques minutes.

Portée par le succès de ses Escargots ail et persil (véritable best-seller de la marque) et de ses déclinaisons marines, la gamme s'est imposée comme un incontournable du snacking festif.



140 gr – PMC : 7.90€

Duo à croquer - 12 apéritifs aux Noix de St-Jacques & Escargots

Pour démarrer l'apéritif sous le signe de l'originalité, Escal propose ses coquilles 100 % comestibles et croustillantes. Ce duo inédit associe la finesse des noix de Saint-Jacques cuisinées au beurre d'ail et persil, à la gourmandise d'escargots relevés d'une savoureuse sauce provençale.

Des feuilletés en entrée, variés et gourmands : une palette de saveurs pour varier les plaisirs !

2 feuilletés à la volaille, dinde et cèpes, sauce vin blanc

Ces feuilletés généreux célèbrent les saveurs emblématiques de fin d'année avec un subtil mélange de morceaux de dinde et de cèpes, sublimé par une sauce onctueuse au vin blanc. Une entrée festive, goûteuse et rapide à préparer au four ou au Air Fryer.



140 gr – PMC : 4.90€



280 gr – PMC : 4.90€

2 feuilletés aux fruits de mer

Pensée pour les repas en tête-à-tête ou les comités restreints, cette recette mise sur la générosité. Sa garniture abondante associe de beaux morceaux de Saint-Jacques, moules et crevettes dans une sauce gourmande aux petits légumes, le tout enrobé d'un feuilletage pur beurre doré au four ou au Air Fryer.

2 feuilletés aux escargots, bolets et cèpes, sauce au Chablis

Mettant à l'honneur le terroir français et le savoir-faire ESCAL, cette recette marie escargots, cèpes et bolets dans une délicate sauce au Chablis. Sous leur pâte feuilletée croustillante et dorée, ces 2 feuilletés permettent d'improviser une entrée chic et gourmande en un tour de main.



280 gr – PMC : 4.9€

L'escargot ESCAL : la tradition au cœur du repas de fête

ESCAL célèbre 50 ans d'excellence gastronomique : nouvelle identité, beurre AOP et grand jeu-concours. Référence incontournable et leader sur le marché des escargots préparés, la maison ESCAL (« ESCargots d'ALSace ») fête son 50^e anniversaire. Depuis sa création en 1976 à Strasbourg, l'entreprise familiale conjugue savoir-faire artisanal et exigence produit, sélectionnant des escargots ramassés à l'état sauvage dans les milieux préservés d'Europe centrale.

Les temps forts des 50 ans :

- **Nouvelle identité visuelle** : un habillage modernisé et percutant en rayon, pensé pour valoriser la tradition et la lisibilité de l'offre.
- **L'exigence du Beurre AOP** : intégration d'un beurre d'Appellation d'Origine Protégée pour sublimer la farce et garantir une onctuosité incomparable.
- **Animation consommateur** : un grand jeu-concours national permettant de remporter 3 lingots d'une valeur unitaire de 1 500 €.
- **Richesse de la gamme** : de la recette traditionnelle à la bourguignonne jusqu'aux créations premium (au Chablis, aux morilles).



202 gr – PMC : 17.95€



336 gr – PMC : 21.90€

Escargots recette bourguignonne ou à l'alsacienne

Arborant un tout nouveau look plus moderne et gourmand, ESCAL propose plusieurs formats familiaux :

- 3 assiettes (36 escargots) au beurre persillé recette à la bourguignonne ou à l'alsacienne
- 1 sachet de 60 escargots de Bourgogne, idéal pour les grandes tablées familiales.

Prêts à enfourner, ils se servent directement dans leur alvéole ou se dressent élégamment en assiette.

36 escargots de bourgogne recette à la bourguignonne

Escal met son savoir-faire artisanal à l'honneur avec ces escargots sauvages de Bourgogne (*Helix pomatia*) ramassés à la main et préparés selon le cahier des charges exigeant du Label Rouge. Leur farce généreuse est cuisinée exclusivement au Beurre Charentes-Poitou AOP, garantissant un fondant et un goût authentiquement traditionnel.



223 gr – PMC : 19.95€

À propos d'Escal : A l'origine, ESCAL est la contraction d'« **ESC**argots d'**ALS**ace », c'est dire si les escargots font partie de l'ADN de la marque. Il s'agit d'une vraie tradition française et familiale qu'elle enrichit depuis 1976 à Strasbourg. Elle y réalise toujours sa production selon un savoir-faire artisanal, à partir d'escargots ramassés à l'état sauvage dans les milieux naturels préservés d'Europe centrale. Escal propose une grande variété de recettes : de la recette classique à la bourguignonne, aux recettes plus originales, au chablis ou aux morilles. Escal offre également une gamme d'apéritifs surgelés pour les petites comme pour les grandes occasions : mini-feuilletés, coquillages farcis, mini-muffins mais aussi des revisites des grands classiques de la gastronomie française avec les noix de St-Jacques à croquer ou les moules à croquer. Les produits sont aujourd'hui distribués en grande distribution au rayon surgelés. www.escal-escargots.com

CONTACTS PRESSE

AGENCE OPEN2EUROPE

Emilie Leprévost – 01 55 02 27 85
Lucile Pissonnier--Duchêne - 01 55 02 14 63
food@openzeurope.com