

BOUTIQUE DE L'ESCARGOT ET DE LA TRUFFE

Nichée dans la Maison aux Trois Pignons, symbole du patrimoine dijonnais, la boutique de l'Escargot et de la Truffe a été entièrement rénovée pour offrir aux gourmets une expérience chaleureuse, inspirée par la nature, autour de deux produits emblématiques de l'héritage bourguignon.

Dans ce lieu unique, nous proposons des ateliers de découverte et de dégustation autour de la truffe et l'escargot. Au programme : explications sur le cavage, présentation des différentes variétés de truffes selon les saisons, découverte de la sélection de truffe fraîche, aperçu des différents types d'escargots, et bien sûr dégustation !

Une expérience authentique, conviviale et idéale pour vos événements professionnels ou pour l'accueil de groupes.



NOS ATELIERS GASTRONOMIQUES

ATELIER LA TRUFFE SOUS TOUS SES ÉTATS

Cet atelier propose une immersion dans l'univers de la truffe, de son origine à sa dégustation. Les participants découvriront une truffe fraîche de saison, une truffe de Bourgogne infusée dans un fromage frais et le "Ratatruffe", le tout accompagné d'un verre de vin d'un vigneron partenaire.



ATELIER DÉCOUVERTE TRUFFE & ESCARGOT

Cet atelier propose une immersion gourmande autour de la truffe et des escargots de Bourgogne. Les participants dégusteront des escargots, une truffe fraîche de saison et une truffe infusée dans un fromage frais, accompagnés d'un verre de Rully Clos La Folie du Domaine de la Folie. Des explications sur le cavage, les variétés de truffes et les escargots viendront enrichir cette expérience.



ATELIER SAVEURS TRUFFE & ESCARGOT

Cet atelier propose une exploration généreuse des saveurs bourguignonnes autour de la truffe et de l'escargot. Les participants dégusteront escargots, croustilles et escargots farcis à la truffe, un saucisson artisanal à la truffe à partager et une truffe de Bourgogne infusée dans un fromage frais, accompagnés d'un verre de Rully Clos La Folie. Des explications sur le cavage, les variétés de truffes et les escargots enrichiront cette expérience conviviale.



ATELIER CUISINE CRÉEZ VOTRE BEURRE D'ESCARGOT

Plongez au cœur de la tradition bourguignonne en créant votre propre beurre d'escargot. À partir d'une sélection d'ingrédients (beurre, ail, persil, échalote, moutarde, épices...), les participants imaginent leur recette, préparent leur farce puis garnissent les coquilles d'escargots de Bourgogne. Cet atelier ludique et gourmand permet de revisiter une spécialité emblématique de la gastronomie française.



NOS ATELIERS GASTRONOMIQUES



En pratique

- Participants : de 10 à 19 personnes
- Durée : 1 heure
- Langues : français ou anglais
- Inclus dans chaque atelier :
dégustation, matériel et explications

Atelier	Tarif HT*	Pers. sup**
Atelier La Truffe sous tous ses états	270€	21€
Atelier Découverte truffe & escargot	285€	22€
Atelier Saveurs truffe & escargot	295€	23€
Atelier cuisine – Créez votre beurre d'escargot	250€	19,5€

* Forfait 10 personnes

** Prix HT par personne supplémentaire

Choisir nos ateliers, c'est ...

- Vivre une expérience gourmande authentique au cœur de notre savoir-faire bourguignon.
- Partager un moment privilégié pour découvrir, apprendre et déguster dans une ambiance conviviale et passionnée



NOUS CONTACTER

La boutique de l'Escargot et de la Truffe propose également des ateliers sur-mesure. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous adaptons pour répondre à vos besoins.



+33 3 80 37 23 70



boutique@saveurs-dijonnaises.fr



www.boutique-escargot-truffe.com/



5 rue chaudronnerie - 21 000 Dijon

