

# SABATON

MARRONS  
Glacés

MARRONS  
GLACÉS  
ENTIERS PLIÉS  
SOUS PAPIER DORÉ  
SABATON



Bon de commande

Tarif au 1er février 2024

## MARRONS GLACÉS



**Coffrets Tradition**  
Coffret à charnière en bois massif.  
Fermoir à clé sur les coffrets  
150 et 84 marrons.

Marrons pliés individuellement sous papier doré

	Quantité	Prix	Total
<i>C/TR150</i> 150 marrons 3 kg		387.00 €	
<i>C/TR84</i> 84 marrons 1.75 kg		223.00 €	
<i>C/TR36</i> 36 marrons 750 g		101.00 €	
<i>C/TR16</i> 16 marrons 320 g		55.00 €	
<i>C/TR02</i> 2 marrons 40 g		24.50 €	

**Coffrets Bois**  
en bois blanc,  
couvercle sérigraphié



Marrons nus

	Quantité	Prix	Total
<i>C/48NU</i> 48 marrons 1 kg		89.00 €	
<i>C/32NU</i> 32 marrons 650 g		62.00 €	
<i>C/24NU</i> 24 marrons 500 g		48.00 €	
<i>C/16NU</i> 16 marrons 320 g		34.50 €	

Marrons pliés individuellement sous papier doré

	Quantité	Prix	Total
<i>C/48SA</i> 48 marrons 1 kg		98.00 €	
<i>C/32SA</i> 32 marrons 650 g		68.00 €	
<i>C/24SA</i> 24 marrons 500 g		53.00 €	
<i>C/16SA</i> 16 marrons 320 g		37.60 €	



**Boîtes Confiseur**  
Boîte cartonnage.

Marrons nus  
(Boîte orange)

	Quantité	Prix	Total
<i>CONF32NU</i> 32 marrons 650 g		58.00 €	
<i>CONF16NU</i> 16 marrons 320 g		31.00 €	
<i>CONF8NU</i> 8 marrons 160 g		17.90 €	

Marrons pliés individuellement sous papier doré  
(Boîte verte)

	Quantité	Prix	Total
<i>CONF32SA</i> 32 marrons 650 g		64.00 €	
<i>CONF16SA</i> 16 marrons 320 g		34.00 €	
<i>CONF8SA</i> 8 marrons 160 g		19.10 €	



**Ballotins**  
Gros et petits cassés

	Quantité	Prix	Total
Gros cassés ou petits marrons			
<i>GC750</i> Ballotin 750 g		44.50 €	
<i>GC500</i> Ballotin 500 g		30.70 €	

	Quantité	Prix	Total
Petits cassés			
<i>PC750</i> Ballotin 750 g		29.90 €	
<i>PC500</i> Ballotin 500 g		20.60 €	

## SPÉCIALITÉS AUX MARRONS



**Crème de marrons**

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4CM</i> Boîte 4/4 1 kg		8.70 €	
<i>1/2CM</i> Boîte 1/2 500 g		5.50 €	
<i>1/4CM</i> Boîte 1/4 250 g		3.50 €	

**pour la cuisine**

Produits à base de marrons  
pour vos recettes de cuisine.



**Purée de marrons**

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4PU</i> Boîte 4/4 870 g		7.40 €	
<i>1/2PU</i> Boîte 1/2 435 g		4.75 €	

**Marrons entiers**

	Quantité	Prix	Total
<i>BXMEN</i> A sec - bocal 72 cl 430 g		17.50 €	
<i>BXME31</i> A sec - bocal 31 cl 180 g		8.70 €	



**pour la pâtisserie**

Produits à base de marrons  
pour vos pâtisseries.

**Marrons au sirop**

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4MS50</i> Entiers - Boîte 4/4 1.05 kg		33.40 €	
<i>4/4MSPC</i> Petits cassés - Boîte 4/4 1.05 kg		16.00 €	
<i>BXMSCO</i> Marrons au cognac 380 g		15.30 €	

**Pâte de marrons**

	Quantité	Prix	Total
<i>4/4PA</i> Boîte 4/4 1 kg		12.80 €	
<i>1/4PA</i> Boîte 1/4 240 g		4.60 €	

# ÉCORCES

## Écorces d'Agrumes Confites



Quartiers d'oranges au sirop			Quantité	Prix	Total
4/4EQQ	Boîte 4/4	1.05 kg		16.10 €	
Lamelles d'oranges (égouttées)			Quantité	Prix	Total
EOL	Barquette	1 kg		28.80 €	
EOL300	Etui en 2 barquettes sécables	300 g		10.90 €	
Lamelles de citrons (égouttées)			Quantité	Prix	Total
ECL	Barquette	1 kg		36.80 €	
ECL300	Etui en 2 barquettes sécables	300 g		13.30 €	

# SPÉCIALITÉS À BASE DE CHÂTAIGNE D'ARDÈCHE AOP



## Confitures de châtaigne

Confitures de châtaigne			Quantité	Prix	Total
BXCC	Bocal verre 31 cl	360 g		5.50 €	
4/4CM.AOP	Boîte 4/4	1 kg		9.50 €	



## Châtaignes au sirop

Châtaignes au sirop			Quantité	Prix	Total
BXCS	Bocal verre 31 cl	380 g		13.20 €	

## Crème de marrons en tubes



Crème de marrons en tubes			Quantité	Prix	Total
TUBECEM	Présentoir 12 tubes	12 x 80 g		19.00 €	

# CONFITURES

## Confitures Extra Coffret bois



Coffret Dégustation : Abricot, châtaigne, framboise, griotte, orange, myrtille sauvage.			Quantité	Prix	Total
COFCO6	6 x 350 g			46.00 €	



Bocal verre 31 cl - 350 g			Quantité	Prix	Total
BXCOAB	Abricot			5.00 €	
BXCOAR	Airelle rouge			6.10 €	
BXCOFR	Fraise			5.40 €	
BXCOFB	Framboise			8.10 €	
BXCOCG	Griotte			5.20 €	
BXCOMY	Myrtille sauvage			8.40 €	
BXCOOR	Orange			4.20 €	
BXCOMI	Mirabelle de Lorraine			4.80 €	

Gelée Extra 31 cl - 350 g			Quantité	Prix	Total
BXGEFB	Framboise			8.60 €	



Boîte 4/4 - 1 kg			Quantité	Prix	Total
4/4COAB	Abricot			8.50 €	
4/4COFR	Fraise			10.50 €	
4/4COFB	Framboise			13.50 €	
4/4COMY	Myrtille sauvage			15.00 €	
4/4COOR	Orange			7.50 €	



Montant total des produits	
Remise (voir conditions générales de vente)	
Frais de port France Métropolitaine et Corse (pour chaque expédition de moins de 100 €) ..... x 6.00 €	
<b>Montant total</b>	

# COORDONNÉES

## Nom et adresse de facturation

Code client :

Téléphone :  
(portable de préférence)

## Noms et adresses de livraison (si différentes)

Téléphone :  
(portable de préférence)

Date de livraison souhaitée : \_\_\_\_\_

e-mail : \_\_\_\_\_ pour recevoir  
l'accusé de réception de commande et un avis d'expédition.

Paiement : (par chèque ou carte bancaire)

N° carte bancaire :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

date d'expiration :  /  /

Signature :



# Découvrez toute la saveur de la châtaigne d'Ardèche AOP.

3 produits d'exception à réserver immédiatement



## Le Coffret Castanea

Châtaignes d'Ardèche AOP confites à cœur dans un sirop de sucre infusé par des gousses de vanille et recouvertes d'une fine couche de glaçage croustillant et brillant.

Fruits confits selon la recette d'origine mise au point par Paul Sabaton, il y a plus d'un siècle : plus petits, moins sucrés que les marrons glacés traditionnels, ils se conservent moins longtemps et sont **à consommer dans les 15 jours après expédition.**

Les coffrets Castanea seront disponibles du 11 au 23 décembre 2024 pour des envois par transport Express pour seulement 6 €.



Série limitée

Ces 3 articles peuvent être expédiés aux conditions habituelles (port gratuit à partir de 100 € de marchandise par expédition). Le supplément par transport express est offert pour tout envoi contenant un **coffret Castanea.**

Ingrédients :

Bocal Castanha :  
Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau.

Coffrets Castanea et Sabaton Frères :  
Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, gousses de vanille.

	Quantité	Prix	Total
<b>Bocal Castanha</b>			
BXCCM Bocal verre de 58 cl avec morceaux	650g	14,90 €	
<b>Coffret Castanea</b>			
CASTA 36 Marrons glacés	520g	78,00 €	
<b>Coffret La Roseraie</b>			
BMR 16 Marrons glacés	210g	27,00 €	
			Montant total à reporter sur le tarif général

## Le Bocal Castanha

Mélange de pulpe de châtaignes d'Ardèche AOP et de sucre avec incorporation de morceaux de châtaignes d'Ardèche. Recette sans vanille.

Dessert gourmand à consommer à la petite cuillère ou en tartines. Texture fondante sublimée par les morceaux qui apportent juste ce qu'il faut de croquant.

**Castanha** signifie « châtaigne » en patois ardéchois (prononcé castania ou castanio). Un nom idéal pour ce produit qui sent bon le terroir et la tradition.

Dessert de châtaigne d'Ardèche AOP avec morceaux.

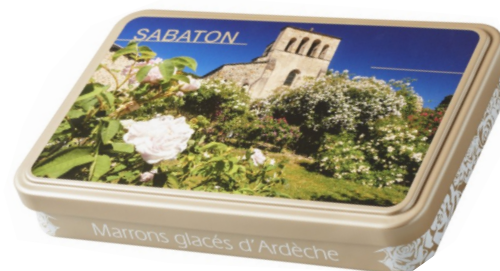


## Le Coffret La Roseraie

Pour illustrer la 10<sup>ème</sup> édition du coffret métal dédié aux marrons glacés primeurs, la maison Sabaton vous propose de découvrir, au cœur du Parc Naturel des Monts d'Ardèche, le village de Montpezat-sous-Bauzon qui recèle de nombreux trésors :

ses belles châtaigneraies séculaires, le magnifique édifice de Notre-Dame de Prévenchères qui fut l'église du village au XI<sup>ème</sup> siècle, sa roseraie remarquable attenante conçue par Eléonore Cruse, paysagiste et pépiniériste spécialisée dans les roses anciennes.

Une invitation au voyage et à la gourmandise.



16 marrons glacés fabriqués à partir de variétés anciennes de châtaignes d'Ardèche AOP.

Plus petits et moins sucrés, ils bénéficient d'un confisage léger et sont **à consommer dans les 15 jours après expédition.**

Coffret disponible à partir du 4 décembre 2024 et jusqu'à épuisement des stocks.



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les prix sont indiqués en Euros, TVA comprise, hors frais de transport. Pour les expéditions en France métropolitaine et en Corse, les frais de port et d'emballage s'élèvent forfaitairement à 6 €, Port gratuit pour toute expédition d'un montant supérieur à 100 €. Lorsque la commande comprend plusieurs envois à différents destinataires, chaque expédition de moins de 100 € est majorée de 6 € de transport.

Nous consulter pour les autres destinations ou connectez-vous sur [www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr), rubrique conditions générales de vente.

Les commandes doivent être réglées avant expédition, par carte bancaire ou chèque domicilié en France.  
Les remises quantitatives sont calculées sur la valeur des marchandises hors participation aux frais de port.  
4 % à partir de 250 €                      6 % à partir de 500 €  
8 % à partir de 750 €                      10 % à partir de 1000 €  
Ce barème est appliqué à chaque commande faisant l'objet d'une seule facture et d'un seul règlement.

### Délais de livraison

Dès réception de votre commande, un accusé de réception vous est adressé par mail ou par courrier. Il précise la date de départ de nos locaux et le transport affrété. La livraison intervient durant les jours suivants en tenant compte des délais de transport. Si vous ne recevez pas votre marchandise dans les 7 jours après expédition, nous vous invitons à nous contacter afin d'intervenir auprès du transporteur pour obtenir la livraison.

Lorsque la livraison en France n'aura pu être effectuée dans un nouveau délai de 7 jours suivant votre demande d'intervention, vous avez la possibilité d'annuler votre commande, Le remboursement sera effectué au plus tard dans les 15 jours suivant votre demande.

### Traitement des réclamations

A réception des colis, vous devez vérifier l'état de la marchandise en présence du livreur et effectuer les réserves précises et détaillées sur le bulletin d'emargement présenté, lorsque des produits sont abîmés ou manquants.

En cas de problème de livraison, vous devez nous contacter dans les 2 jours ouvrés pour nous signaler votre réclamation et pour que nous puissions faire le nécessaire auprès du transporteur.

Pour toute autre motif de réclamation, vous pouvez nous contacter par téléphone, courrier ou e-mail.

Après les vérifications d'usage, nous vous proposerons un remplacement des produits ou un remboursement.

### Droit de rétractation

Conformément aux dispositions légales, vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de la livraison des produits.

Si vous souhaitez user de ce droit, vous devez préalablement nous en informer, par téléphone, courrier ou e-mail notamment pour organiser le retour des marchandises.

Ce droit ne concerne pas les marrons glacés, susceptibles de se détériorer rapidement selon les conditions de conservation et qui, de ce fait, ne pourraient pas être réexpédiés avec la même garantie de fraîcheur que lors de l'expédition initiale.

### Pour vos cadeaux de fin d'année

Nous pouvons nous charger d'expédier nos produits à différents destinataires selon vos instructions moyennant une participation forfaitaire de 6 € de port et d'emballage pour chaque envoi. (Tarif net valable pour la France métropolitaine et la Corse, nous consulter pour les autres destinations).

### Conservation des marrons glacés

Pour qu'ils gardent toutes leurs qualités jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée, il faut les stocker dans un endroit frais et sec (10°C environ) pour limiter la dessiccation, tout en évitant les écarts de température afin qu'ils restent brillants. Lorsqu'ils sont consommés en quelques jours, il suffit de les préserver de toute source de chaleur.

### Ingrédients des produits

#### Marrons glacés et marrons au sirop (sauf bocal) :

Marrons, sucre, sirop de glucose, gousses de vanille (entiers et gros cassés) ou extrait de vanille (petits cassés).

**Bocal marrons au cognac** : Marrons, sucre, cognac 6 %, vanille.

**Bocal châtaignes au sirop** : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, vanille.

**Marrons entiers** : Marrons.

**Crème de marrons** : Marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille.

**Pâte de marrons** : Marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille.

**Purée de marrons** : Marrons, eau.

**Ecorces d'agrumes confites** : Ecorces, sucre, sirop de glucose.

**Confiture et gelée extra (sauf châtaigne)** : Fruits, sucre, pectine (selon les parfums).

**Confiture de châtaigne** : Châtaignes d'Ardèche AOP, sucre, eau.

Pour plus d'information sur les produits ou les valeurs nutritionnelles, vous pouvez consulter notre site internet.



[www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

boutique en ligne